

Государственное казенное учреждение

"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа

ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Р.И. Бакиров

9 августа 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 703/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр "Голландский" фасованный м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке / ТМ Ичалки, 5x250 г

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О`Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора: 30.07.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя\*: ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", 431655, Республика Мордовия, Ичалковский р-он, с. Ичалки, ул. Мира, 2

Дата изготовления\*: 18.06.19 г Срок годности 16.09.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика, \*\*-нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

### Результаты испытаний:

#### Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - желтый.

#### Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55063	не более 44,0	43,9	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	45,0+- 1,6	44,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	1,5 - 3,0	2,1	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,51	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,45	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,50	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,21	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,52	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,52	+2,20

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

10.C14:1 Миристилеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,95	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	29,11	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,89	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,55	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	26,29	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	3,76	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,52	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	0,26	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.