

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
21 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 444/п от 21 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж 1,0 % ТМ "Лента", упаковка - полимерный пакет, 900 г., 2x900 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента", 450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора 11:05 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

Направление № 6-отб2019 от 17 июня 2019 г.

Дата отбора: 17.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лента", 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б/ ООО "Ува-Молоко", 427265, Удмуртская республика, п.Ува, ул.Механизаторов, д.6

Дата изготовления*: 15.06.2019 г.; Срок годности 29.06.2019 г.; Дата поступления в ИЦ: 17.06.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 17.06.2019 г. - 21.06.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - Однородная, с ненарушенным сгустком.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 1,0	1,1	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 3,0	3,01	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	85-130	101,6	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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