

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"

А.Р. Баянов

9 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 317/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сметана с м.д.ж 15 %, ТМ "Брест -Литовск", упаковка-полимерный стаканчик, 180 г., 5x180 г.

Нормативный документ на продукцию\*:СТБ 1888, ТИ ВУ 200030514.152

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

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО

"Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,1)

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 молкосодержащие продукты"

Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г.

Дата отбора: 02.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Савушкин Продукт", Республика Беларусь, Брестская обл., г. Брест, ул. Янки Купалы 118

Дата изготовления\*: 24.08.2019 г. Срок годности до 23.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТГН №не указан;

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 09.09.2019 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 - Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - Однородная, густая масса с глянцевой поверхностью.

##### 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 15,0	15,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 1,2	3,58	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	78,1	+2,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	2,98	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,08	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,29	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,87	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,37	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,89	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,95	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	29,36	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,88	+0,40

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

13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 14,0	10,61	+2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	26,76	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0-4,5	3,00	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,53	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,26	+0,40
18.С 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 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

