

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
 19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 140/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр плавленый "Шоколадный" Президент ТМ "President", м.д.ж. в сухом веществе 30%, в пластиковом контейнере по 400 г., 4х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты"

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лакталис Истра", 143581, Московская обл., Истринский р-н, дер. Лешково, 180.

Дата изготовления*: 26.02.2019 г. Срок годности 24.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 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 :

Вкус и запах - Чистые, со вкусом и запахом пищевкусового компонента
Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе, с наличием пищевкусового компонента
Цвет - Коричневый, обусловленный наличием пищевкусового компонента

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	44,5	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	30,0+-1,6	30,4	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4-4,2	4,18	+0,40
4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5-3,0	2,93	+0,40
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,80	+0,40
6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0-3,8	3,84	+0,40
7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0-4,4	4,03	+0,4
8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	11,47	+2,20
9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,98	+0,40

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

10.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	29,46	+2,20
11.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,87	+0,40
12.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	11,30	+2,20
13.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	23,42	+2,20
14.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,0	2,12	+0,40
15.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,42	+0,40
16.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,38	+0,40
17.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 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.