

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Бакиров Р.И.
 6 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 255/п от 6 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 9,0%, ТМ "Первый вкус", упаковка Flow Pack, 4x450 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес:453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, гУчалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул.Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ, г.Уфа, ул.Р.Зорге, д.35. Время отбора: 15.32

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 30 июня 2021 г.

Дата отбора: 30.06.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО Группа компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тиммерязева, 5 / 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Вокзальная, 25

Дата изготовления*: 22.06.2021 г. /Срок годности до 22.07.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 30.06.2021 г., 17:00

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.06.2021 г. - 06.07.2021 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания не указано:

Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая.

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 9,0	10,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	18,09	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	не более 220,0	135,1	+3,5
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не более 73,0	71,7	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	3,28	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,31	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,46	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	3,35	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,69	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,30	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,75	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	29,28	+2,20

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытание.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

13.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,66	+,-0,40
14.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 14,0	10,50	+,-2,20
15.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	25,45	+,-2,20
16.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	3,27	+,-0,40
17.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,77	+,-0,40
18.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,15	+,-0,40
19.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.