

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

3 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 838/п от 3 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженое пломбир ванильный с шоколадной крошкой ТМ "Филевский пломбир", в полимерной упаковке, 3x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 24.04.2024. время отбора: 12:04

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 24 апреля 2024 г.

Дата отбора: 24.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Вологодское мороженое", Россия, 160021, Вологодская обл., г.Вологда,ул. Клубова,87

Дата изготовления*: 24.12.2023 г. /Срок годности/годен до: 24.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 24.04.2024 г., 13:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 24.04.2024 г. - 26.04.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340 для молочного жира без учета жирнокислотного состава шоколадной крошки

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Внешний вид - однородная масса с шоколадной крошкой, без осязательных комочков жира и кристаллов льда

Консистенция - плотная

Запах и вкус - без посторонних запахов и вкусов.

Цвет - белый с коричневыми вкраплениями

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 14,0	22,0	±-0,4
2.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не менее 38,0	40,5	±-0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот		**		
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	0,96	±-0,40
4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот		1,5 - 3,0	0,82	±-0,40
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот		1.0 - 2,0	1,87	±-0,40
6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот		2,0 - 3,8	2,12	±-0,4
7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот		2,0 - 4,4	9,59	±-2,20
8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот		8.0-13.0	7,36	±-2,20
9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот		0.6 - 1.5	0,29	±-0,40
10.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот		21.0 - 32.0	29,77	±-2,20
11.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот		1.3 - 2.4	0,68	±-0,40
12.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот		8.0 - 13.5	7,32	±-2,20
13.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот		20.0 - 32.0	28,23	±-2,20
14.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот		2,4- 5,0	9,18	±-2,20
15.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот		до 1,5	0,42	±-0,40
16.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
17.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-

2

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.