

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"  
 Р.И. Бакиров  
 21 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 4 459/п от 21 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сливки питьевые ультрапастеризованные с м.д.ж. 10 %, ТМ "Bonvida", упаковка - Tetra Brik Aseptic, 1000 г (2x1 000 г).  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31451-2013 "Сливки питьевые. 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 11:05ч.  
 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\*: АО "Павловский молочный завод", 603006, Россия, г.Нижний Новгород, ул.Варварская, д.40А, пом.5/606107, Нижегородская обл., г. Павлово, ул. Трудовая, д. 78.  
 Дата изготовления\*: 20.05.2019 г. Срок годности: до 20.11.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 17.06.2019 г, 16:00.  
 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:**

Внешний вид - однородная непрозрачная жидкость.
Консистенция - однородная, в меру вязкая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.
Цвет - белый с кремовым оттенком.

**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 10,0	11,0	+0,3
2.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 19,0	17,6	+1,9
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 53951	не менее 2,6	3,06	+0,06
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	2,63	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,89	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,21	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,80	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,28	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,54	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,84	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	28,92	+2,20

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

12.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,67	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	12,23	+2,20
14.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	27,27	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,5	3,57	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,59	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.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 31451-2013 "Сливки питьевые. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.