

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

12 февраля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 500/п от 12 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр полутвердый фасованный «Легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 20%, ТМ "О,КЕЙ", в полимерной упаковке, 6x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-021-00425610-2018

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. Комсомольская, д. 112 дата отбора: 06.02.2024. время отбора: 10:45

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 06 февраля 2024 г.

Дата отбора: 06.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, 309740, Белгородская обл., Ровеньский р-н, п. Ровеньки, ул. М. Горького, 135 / 396039, Россия, Воронежская область, Рамонский район, д. Богданово, ул. Почтовая, д. 11

Дата изготовления*: не указано /Срок годности/годен до: 02.04.2024 г Дата поступления в ИЦ: 06.02.2024 г., не указано

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 06.02.2024 г. - 09.02.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе

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 влаги,%	ГОСТ Р 8.894-2015	36,0-55,0	40,9	+0,8
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	20,0+-1,6	17,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	2,2	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,63	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,95	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,26	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,04	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,63	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	11,55	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	1,13	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	33,00	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,26	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	10,36	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	23,76	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	2,61	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,39	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.