

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

3 мая 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 848/п от 3 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мороженое пломбир шоколадный с наполнителем «Вишня»ТМ «ОКЕЙ Selection», в пластиковой 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\*: 29.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 29.09.2025 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 Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

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

Внешний вид - однородная, с кусочками вишни, без ощутимых комочков жира, частичек белка и лактозы, кристаллов льда

Консистенция - плотная

Запах и вкус - запах - шоколадно - вишневый, вкус - сладкий

Цвет - коричневый

**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 12,0	22,0	+0,4
2. Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не менее 36,0	40,3	+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	2,53	+0,40
4. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,88	+0,40
5. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,22	+0,40
6. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,81	+0,4
7. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,14	+0,4
8. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	9,94	+2,20
9. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,81	+0,40
10. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 32,0	30,36	+2,20
11. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,3 - 2,4	1,51	+0,40
12. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	12,46	+2,20
13. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	25,35	+2,20
14. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,4- 5,0	4,30	+0,40
15. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,55	+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	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.