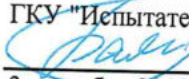


Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 3 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 225/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое ультрапастеризованное ТМ "ВкусноТеево", с м.д.ж 3,2%, упаковка полимерная тара HDPE, 3х900 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9222-002-00426012-04

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО"Ашан" (450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174) /ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, ул.Осташковское ш.,1) , время отбора 11:29 ч.

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 № 26-отб2019 от 27 августа 2019 г. Дата отбора: 27.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ПАО Молочный комбинат "Воронежский", 394016, Воронежская обл., г.Воронеж, ул.45 Стрелковой Дивизии, д.259

Дата изготовления*: 10.06.2019 г. Срок годности до 08.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 27.08.2019 г., 15:30

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 27.08.2019 г. - 03.09.2019 г.

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

Дополнительная информация*: * -заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели по ГОСТ 28283:

Внешний вид - непрозрачная жидкость

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

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	не менее 3,2	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 2,8	3,52	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	16,0	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758	-	1028,0	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761	-	8,2	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065	не допускается	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	2,54	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,74	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,07	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,41	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,86	+0,40

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

12.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.0	9,61	+,-2,20
13.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,74	+,-0,40
14.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 32.0	28,79	+,-2,20
15.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.3 - 2.4	1,99	+,-0,40
16.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	11,61	+,-2,20
17.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	29,69	+,-2,20
18.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4- 5,0	3,55	+,-0,40
19.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,67	+,-0,40
20.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,14	+,-0,40
21.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 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.