

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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

17 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 158/п от 17 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Кефир с м.д.ж 1,0 %, ТМ "Летний луг", упаковка - Tetra Pak, 3x950 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора:10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "А7 Агро-Оренбургский Молочный Комбинат", 460022, Россия, г.Оренбург, ул.Кавказская, д.2

Дата изготовления\*: 03.09.2021 г. /Срок годности: 18.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 17.09.2021 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:**

Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, с нарушенным сгустком.

**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 5867-90 п.2	не менее 1,0	1,1	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,18	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	85,0 - 130,0	96,9	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.