

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"
 Р.И. Бакиров
 8 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 683/п от 8 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр "Российский", ТМ "Valio", фасованный с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, полимерная упаковка, 350 г (4x350 г).

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-001-58128851-2018.

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О`Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1).

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора*: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Валио", 199178, Россия, г. Санкт -Петербург, линия 18-я В.О., дом 29, литера А, пом. 1-Н, ком. 154/ООО "Аллгой", 125438, Россия, г. Москва, 4-й Лихачевский пер., д.3.

Дата изготовления*: 11.06.2019 г. Срок годности: 25.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г, 16:50.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 08.08.2019 г.

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

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

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

Вкус и запах - сырные.

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

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - светло-желтый, однородный 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 влаги, % | ГОСТ Р 55063 | - | 40,0 | +0,2 |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | ГОСТ Р 55063 | 50,0+-1,6 | 51,3 | +0,8 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ Р 55063 | - | 1,9 | +0,2 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ 32915 | 2,4 - 4,2 | 3,56 | +0,40 |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот | | 1,5 - 3,0 | 2,51 | +0,40 |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот | | 1,0 - 2,0 | 1,57 | +0,40 |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 3,8 | 3,53 | +0,40 |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 4,4 | 3,99 | +0,40 |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,0 | 11,45 | +2,20 |

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

