

Государственное казенное учреждение  
 "Испытательный центр"  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ГКУ "Испытательный центр"  
 А.Р. Баянов  
 23 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 5 277/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Творог с м.д.ж. 9,0%, ТМ "Первый вкус", упаковка Flow Pack, 230 г., 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия."

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)\*: Сабантуй, супермаркет ( 450017, г. Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"// ООО "УК "Салют" ( ИНН: 0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41//450105, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.10, пом.10 )

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 молочносодержащие продукты"  
 Акт отбора № 14-отб2019 от 16 июля 2019 г. Дата отбора: 16.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО Группа компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5 / 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Вокзальная, 25

Дата изготовления\*: 09.07.2019 г. Срок годности 08.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.07.2019 г., 16:40

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2019 г. - 23.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет - Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - Рассыпчатая.

**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	не менее 9,0	10,0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454	не менее 16,0	17,46	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 220,0	менее 90,0	-
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 54668	не более 73,0	69,2	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	3,56	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,33	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,34	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,67	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,91	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,22	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,57	+0,40

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

12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	26,50	+2,20
13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.0	1,48	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9.0 - 14.0	13,65	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	27,43	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	2,79	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,96	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,23	+0,40
19.С 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 ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.