

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
18 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 121/п от 18 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Аланталь Сыр плавленый сливочный м.д.ж. в сухом веществе 40%, ТМ "Аланталь", полимерная упаковка, 220 г (5x220 г).

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие 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)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22.

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 № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора*: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Маслосырзавод "Порховский", 182620, Псковская область, Порховский район, г. Порхов, ул. Загородная, д. 1.

Дата изготовления*: 07.04.2019 г. Срок годности: 05.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 18.07.2019 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:

Внешний вид - сырные батончики.
Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция - нежная, в меру плотная.
Цвет - светло-желтый.

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	35,0 - 70,0	46,8	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	40,0+1,6	41,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	0,2 - 4,0	2,0	+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	2,31	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,66	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,07	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,41	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,75	+0,40

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

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,0	8,93	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0,6 - 1,5	0,81	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21,0 - 33,0	29,68	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1,5 - 2,4	2,19	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,5	12,82	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20,0 - 32,0	28,64	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,2 - 5,0	4,48	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,68	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	менее 0,1	-
18.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 ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавные. Общие технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.