

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника

испытательного центра

О.А. Гарифуллина О.А. Гарифуллина

29 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 338/п от 29 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр Natura Сливочный Легкий с массовой долей жира в сухом веществе 30%ТМ «Natura», в полимерной упаковке, 4x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112 дата отбора: 26.03.2024. время отбора: 11:03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 26 марта 2024 г.

Дата отбора: 26.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ПАО Молочный комбинат «Воронежский» филиал «Калачевский сырзавод, Россия, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259

Дата изготовления*: 02.02.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 26.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 26.03.2024 г. - 27.03.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя; на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

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

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	36,0-55,0	44,8	+0,8
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	не менее 30,0	41,2	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	2,1	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,99	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,23	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,44	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,49	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	4,14	+0,4
9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	11,39	+2,20
10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,95	+0,40
11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21.0 - 33.0	34,76	+2,20
12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.4	1,97	+0,40
13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0 - 13.5	9,07	+2,20
14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20.0 - 32.0	20,55	+2,20
15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2.2 - 5.5	2,86	+0,40
16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,48	+0,40
17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента таможенного союза 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции" и ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.