

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  
 19 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 5 142/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр творожный "С зеленью" ТМ "О`Кей", м.д.ж. в сухом веществе 60%, в пластиковом контейнере по 200 г., 6x200 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 0083196488-005-2016

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"

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "О`Кей", 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1 / ИП Емелин Владимир Павлович, 656049, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Папанинцев, д. 97, кв. 72 /656023, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Космонавтов, д.6 ю

Дата изготовления\*: 16.04.2019 г. Срок годности 12.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 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 - Продукт упакован герметично; на поверхности наличие незначительного количества сыворотки
Вкус и запах - Чистые, кисломолочные, характерные для мягких сыров без созревания, без посторонних привкусов и запахов, со вкусом и запахом пищевкусового компонента
Консистенция - Мягкая, нежная, мажущаяся, однородная по всей массе, с наличием кусочков пищевкусового компонента
Цвет - Белый, равномерный 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	-	66,4	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	60,0 +-1,6	61,1	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	0,7	+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	3,32	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,20	+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	2,77	+0,40

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

8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,87	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,04	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,12	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	33,86	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	2,71	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	8,35	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	24,16	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,30	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,23	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

*Г*

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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