

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  
 4 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 4 788/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Спред растительно-сливочный ТМ "Новосемейкинское", м.д. общего жира 72,5%, м.д. молочного жира в составе жировой фазы 15%, в пачках по 180 г., 6x180 г.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 34178-2017 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия  
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
 Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа " ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 )/ ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:771052680,109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 10.43 ч.  
 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 № 9- от 2019 от 26 июня 2019 г. Дата отбора: 26.06.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ИП Матвеев Игорь Ильич, Самарская область, город Самара, поселок Зубчаниновка / 446378, Самарская область, Красноярский район, п. Новосемейкино, ул. Солнечная, д.1  
 Дата изготовления\*: 16.06.2019 г. Срок годности: 35 суток Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25  
 Наименование поставщика\*: -,договор № -, ТТН №-  
 Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 04.07.2019 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 - не свойственные продукту данного наименования                          |
| Цвет - светло - желтый  |
| Консистенция и внешний вид - излишне пластичная, рыхлая; поверхность на срезе матовая |

**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 32189                                | -                    | 48,3  | +0,8  |
| 2.Массовая доля жира,%                                   | ГОСТ 32189                                | не менее 72,5        | 51,3  | +0,5  |
| 3.Кислотность жировой фазы,К                             | ГОСТ 32189                                | не более 3,5         | 0,1   | +0,2  |
| 4.Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта,% | ГОСТ 31665<br>ГОСТ 31663<br>ГОСТ 34178    | не менее 15,0        | менее 3,0                                     | -   |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли общего жира и молочного жира в жировой фазе продукта

Начальник испытательного центра

 Ридаль Т.П.



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