

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

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

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь
19 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 660/п от 19 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сливки питьевые ультрапастеризованные массовая доля жира 10% ТМ «Белый город», упаковка - тетрапак, 3x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. 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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 16.04.2024. время отбора: 11:28

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 16 апреля 2024 г.

Дата отбора: 16.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО " Белгородский молочный комбинат" Россия, 308032, г. Белгород, ул. Привольная,5

Дата изготовления*: 10.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 06.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.04.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.04.2024 г. - 18.04.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Внешний вид - однородная непрозрачная жидкость

Консистенция - однородная, в меру вязкая

Запах и вкус - характерные для сливок с легким привкусом кипячения

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный 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 жира,% | ГОСТ 5867-90 п.2 | не менее 10,0 | 10,0 | +0,3 |
| 2.Массовая доля белка ,% | ГОСТ 34454-2018 | не менее 2,6 | 4,59 | +0,14 |
| 3. Кислотность, °Т | ГОСТ Р 54669- 11 п.7. | не более 19,0 | 16,3 | +1,9 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот | ГОСТ 32915-2014 | 2,4-4,2 | 2,65 | +0,40 |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 3,0 | 2,05 | +0,40 |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот | . | 1,0-2,0 | 1,38 | +0,40 |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 3,8 | 3,31 | +0,4 |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 4,4 | 3,87 | +0,4 |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот | . | 8,0-13,0 | 11,49 | +2,20 |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот | . | 0,6-1,5 | 1,03 | +0,40 |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот | . | 21,0-33,0 | 31,57 | +2,20 |
| 12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот | . | 1,5-2,4 | 1,76 | +0,40 |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот | . | 8,0-13,5 | 9,37 | +2,20 |
| 14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | . | 20,0-32,0 | 24,04 | +2,20 |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | . | 2,2-5,5 | 3,73 | +0,40 |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот | . | до 1,5 | 0,50 | +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 ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.