

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"  
Р.И. Бакиров  
16 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 840/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Молоко Valio питьевое ультравысокотемпературнообработанное (УНТ) с м.д.ж. 3,2%, ТМ "Valio", упаковка Tetra Pak, Tetra Brik Aseptic, 973 мл (3x973 мл).

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.51.11-011-79842587-2016.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит.а, пом. 1).

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты (с Поправкой)".

Направление № 20-отб2019 от 06 августа 2019 г.

Дата отбора\*: 06.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Валио", 199178, город Санкт-Петербург, 18-я линия В.О., д. 29, лит. а, пом. 1-н, ком. 154 / ООО "Галактика", 188301, Ле-нинградская обл., Гатчинский р-н, г. Гатчина, ул. 120 Гатчинской дивизии, д. 1.

Дата изготовления\*: 15.07.2019 г. Срок годности: 12.11.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 06.08.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика\*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 06.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - непрозрачная жидкость.

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

**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 жира,%	ГОСТ 5867	не менее 3,2	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 2,8	3,40	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	16,8	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758	-	1029,0	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761	не менее 8,0	9,1	+0,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
6. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,34	+0,40
7.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,23	+0,40
8.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,36	+0,40
9.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,94	+0,40
10.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,23	+0,40
11.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,47	+2,20

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

12.C14:1 Миристиленовая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,83	+0,40
13.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	28,44	+2,20
14.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,3 - 2,4	1,72	+0,40
15.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	11,69	+2,20
16.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	27,34	+2,20
17.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4 - 5,0	3,77	+0,40
18.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,81	+0,40
19.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,23	+0,40
20.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.