

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
 9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 310/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог "Низкокалорийный, нежный", с м.д.ж 7,5 %, ТМ "Благода", в полимерной упаковке, 5х 180 г

Нормативный документ на продукцию*: СТО 52839095-001-2014

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО "Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,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 молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г.

Дата отбора: 02.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Молочное ДЕЛО - Ивня", 109004, город Москва, Николаямская улица, дом 49 строение 1, этаж 2 каб 302 / 429826, Чувашская Республика, г.Алатырь, ул. Пирогова, 2а

Дата изготовления*: 27.08.2019 Срок годности до 10.09.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 09.09.2019 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 - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием частиц молочного белка.

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	
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
1. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	2,83	+0,40
2.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,82	+0,40
3.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,09	+0,40
4.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,45	+0,40
5.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,93	+0,40
6.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,37	+2,20
7.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,89	+0,40
8.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	32,34	+2,20
9.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,91	+0,40
10.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 13,0	9,92	+2,20

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

11.С18:1 Октадециеновая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 32.0	25,63	+,-2,20
12.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		3.0 - 5.5	4,03	+,-0,40
13.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,42	+,-0,40
14.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,1	-
15.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-
16.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 7,5	17,0	+,-0,3
17.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454	не менее 16,0	19,1	+,-0,15
18.Кислотность, °Т	ГОСТ30305	-	154,0	+,-3,5
19.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361	-	62,2	+,-0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.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.