

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

15 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 697/п от 15 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко цельное сгущенное с сахаром с м.д.ж.8,5%, ТМ "Рогачев", в жестяной банке, 3x380 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31688-2012 "Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. 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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш энд Керри", РБ,г.Уфа, ул.Рубежная, 170. Время отбора: 11 час 25 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 06 октября 2021 г.

Дата отбора: 06.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Рогачевский МКК", 247671, Республика Беларусь, Гомельская область, г. Рогачев, ул. Кирова, 31

Дата изготовления*: 03.06.2021 г. /Срок годности/годен до: 03.12.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 06.10.2021 г., 14:45 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 06.10.2021 г. - 15.10.2021 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 29245-91 п.3:

Вкус и запах - вкус сладкий, чистый, с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока.

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

Консистенция и внешний вид - однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).

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 30305.1-95	не более 26,5	25,5	+ -1,0
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ 29247-91	не менее 8,5	8,5	+ -0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ 30305.3-95	не более 48,0	14,8	+ -1,5
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,79	+ -0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,10	+ -0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,40	+ -0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,33	+ -0,40
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,92	+ -0,40
9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	12,20	+ -2,20
10. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,15	+ -0,40
11. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	31,27	+ -2,20
12. С 16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,2 - 2,4	1,33	+ -0,40
13. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 14,5	10,05	+ -2,20
14. С 18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,64	+ -2,20
15. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,63	+ -0,40
16. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,56	+ -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

Загирова Э.Ф.

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31688-2012 "Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.