

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"

Ридаль Т.П.

30 июня 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 393/п от 30 июня 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж 3,4-4,5 % ТМ "По-деревенски", упаковка- Tetra rak, 2x1 000 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют-Торг", 450028, г.Уфа, ул. Гвардейская, д.55 а, пом.91

Место отбора пробы (образца)*: магазин "Байрам": г. Уфа, ул. Ленина, д.87; время отбора 10.15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 28 июня 2022 г.

Дата отбора: 28.06.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "СН-продукт", 452746, Республика Башкортостан, Благоварский р-н, с. Моисеево, ул.Речная, д.5

Дата изготовления*: 27.06.2022 г. /Срок годности/годен до: 07.07.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 28.06.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика*: ООО "СН-продукт", договор № з/3160 от 14.11.2016 г., ТТН №211010 от 27.06.2022 г.

Дата(период) проведения испытания: 28.06.2022 г. - 30.06.2022 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 Р ИСО 22935-2-2011:

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Консистенция и внешний вид - соответствует описанию.

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.

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 5867-90 п.2	3,4-4,5	3,7	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,61	+0,06
3.Кислотность, °Т		85,0 - 130,0	107,6	+1,9
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	2,74	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,93	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,23	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,74	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,12	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	10,31	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,78	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	26,82	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,3 -2,4	1,32	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	12,97	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот		20,0 - 30,0	28,02	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	3,00	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,99	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,14	+0,40
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.