

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
20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 517/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сыр полутвердый "Гауда" фасованный ТМ "Valio", м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке, 120 г, 5x120 г.

Нормативный документ на продукцию: ТУ 10.51.40-004-35462346-2017

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", Ул.Комсомольская,112; "Перекресток", ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Валио", 199178, Россия, г. Санкт -Петербург, линия 18-я В.О., дом 29, литера А, пом. 1-Н, ком. 154/филиал "Ершово", 143055, Московская обл., Одинцовский р-н, с. Ершово, д. 121

Дата изготовления: 11.08.2019 г. Срок годности до 09.11.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35

Наименование поставщика: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - сыр в виде пластин, без повреждений

Вкус и запах - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

Рисунок - без рисунка

Цвет - светло-желтый, однородный 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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	43,9	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	45,0+- 1,6	44,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	1,5	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	2,70	+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	1,18	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,56	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,11	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,16	+2,20

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

10.C14:1 Миристилеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,09	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	34,35	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	2,00	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	10,51	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,68	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,43	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,65	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	0,12	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

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."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.