

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

12 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 617/п от 12 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко цельное сгущенное с сахаром, м.д.ж.8,5%, ТМ "Коровка из Кореновки", в полимерной упаковке, 4x270 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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат", 353180, Россия, Краснодарский край, г. Кореновск, ул. Тимашевская, д. 16.

Дата изготовления*: 25.05.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.05.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

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

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 12.10.2021 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 осязаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы).

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 30305.1-95	не более 26,5	25,9	+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	25,9	+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	2,43	+0,40

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.

5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот	1,5 - 3,0	1,91	+,-0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот	1,0 - 2,0	1,31	+,-0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот	2,0 - 3,8	3,19	+,-0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот	2,0 - 4,4	3,77	+,-0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,0	11,85	+,-2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0,6 - 1,5	0,60	+,-0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21,0 - 33,0	32,93	+,-2,20
12.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1,2 - 2,4	1,37	+,-0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 14,5	10,28	+,-2,20
14.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20,0 - 32,0	23,89	+,-2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,2 - 5,0	3,85	+,-0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,44	+,-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.

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 ИЦ, 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.