

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

УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

19 октября 2023 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 3 603/п от 19 октября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Масло сливочное "Крестьянское", м.д.ж, 72,5%, весовое, 1,39 кг, без упаковки изготовителя

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: МАДОУ ЦРР д/с № 4 ЗАТО, РБ, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Место отбора пробы (образца): Пищеблок МАДОУ ЦРР д/с № 4 ЗАТО, РБ, г.Межгорье, ул. Комсомольская, 33 А

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)"

Акт отбора № 435 от 17 октября 2023 г.

Дата отбора: 17.10.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Деловсыре", РФ, Республика Татарстан, Лениногорский р -он, г. Лениногорск, ул.Чайковского, д. 51, стр. 2

Дата изготовления*: 15.06.2023 г. /Срок годности/годен до*: 15 месяцев Дата поступления в ИЦ: 17.10.2023 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: ИП Кваснина Т.Г., РБ, г.Белорецк, ул. Тюленина, 14,договор № 1 от 19.09.2023 г., ТТН №2356 от 07.10.2023 г.

Дата(период) проведения испытания: 17.10.2023 г. - 18.10.2023 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р 52253 - 2004 п. 7.3:

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная

Запах и вкус - сливочный, с наличием постороннего (салистого) привкуса

Цвет - желтый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.7	не более 25,0	22,3	+0,3
2.Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	75,1	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы, Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	15,1	+1,4

² Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия" по органолептическим показателям.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.