

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

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь
17 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 595/п от 17 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Масло несоленое сладко-сливочное "Крестьянское" м.д.ж. 72,5%, весовое, 1,525 кг, без упаковок 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"

Акт отбора № 466 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Велда", Юр.адрес: 456788, Россия, Челябинская обл., г.Озерск,ул.Кыштымская, д.8/россия, Челябинская обл., г.Озерск, ул.Кыштымская, д.8А

Дата изготовления*: 17.08.2024 г. /Срок годности/годен до*: 15 месяцев Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: ООО Комбинат детского питания "Радуга" РБ, Учалинский район, г. Учалы, ул. Ленина, 54 а кв. 46, договор № 87 от 30.10.2023 г., ТТН №2033 от 24.09.2024 г.

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 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, однородная; поверхность на срезе блестящая

Запах и вкус - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе

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	24,8	+0,3
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	73,0	+0,7
3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	14,6	+1,4

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013
Масло сливочное. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.