

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

21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 596/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Молоко питьевое пастеризованное "КамэЛа" с м.д.ж. 3,2% полимерный пакет, 3х1 000 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

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

Место отбора пробы (образца): Пищевблок 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 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

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 "Оптовые решения", 457007, Челябинская обл.,Увельский район, п.Синий Бор, ул.40-лет Победы, 16

Дата изготовления*: 16.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 5 суток 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 №13088 от 16.10.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Внешний вид - непрозрачная жидкость

Консистенция - жидкая

Запах и вкус - не свойственные данному наименованию продукта

Цвет - белый, равномерный 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 жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	2,3	+0,1
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	2,62	+0,06
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	7,2	+1,9
4. Плотность, кг/м³	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1027	1024,7	+1,0
5. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	10,9	+0,4
6. Сода	ГОСТ 24065-80	не допускается	обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	менее 0,1	-
8. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	менее 0,1	-
9. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	0,18	+0,40
10. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	0,17	+0,40
11. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	2,11	+0,40
12. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	1,31	+0,40
13. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	менее 0,1	-
14. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 32,0	25,48	+2,20
15. С 16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	менее 0,1	-
16. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	12,64	+2,20
17. С 18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	26,15	+2,20
18. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	28,07	+2,20
19. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	3,31	+0,40
20. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
21. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

² Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия по заниженной массовой доли жира, по заниженной массовой доле белка, по заниженной плотности, по наличию соды и по ГОСТ Р 58340-2019 по жирнокислотному составу.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.