

Протокол лабораторных испытаний № 1708/18
от 26.03.2018г.

Заказчик: АНО «Российская система качества»
Наименование образца: Масло сливочное несоленое Традиционное высший сорт с массовой долей жира 82,5%, выработанное по ГОСТ 32261-2013, фасованное массой нетто 170г.
Упаковка: Кашированная фольга, целостность упаковки не нарушена
Изготовитель: Агрофирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева, 353100, Россия, Краснодарский край, Выселковский район, ст-ца Выселки, пер. Полевой, 14
Маркировка образца: дата изготовления 17.01.2018г.
Сведения об образце: Образец для испытания отобран и предоставлен Заказчиком в соответствии с запросом о проведении испытаний от 13.03.2018г и Актом передачи проб на экспертизу от 22.03.2018г. Количество образца: 1 упаковка массой нетто 170г.
Образец испытан: на соответствие требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), в соответствии с заявкой Заказчика.
Дата и время приемки образца: 22.03.2018г. 14:20
Температура образца при приемке: +4,0°C
Дата проведения испытаний: в период с 22 марта по 26 марта 2018 года.
Количество листов в протоколе: 2

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

Наименование показателя	Нормы по ГОСТ 32261-2013 и ТР ТС 033/2013	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы анализа
1	2	3	4	5
Органолептические показатели:				
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый - для соленого масла	---	Запах и вкус пастеризации недостаточно выражены, со слабым сливочным запахом и привкусом, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 8	---	8,0	
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	---	Консистенция достаточно плотная, слегка рыхлая, пластичная, поверхность на разрезе – сухая блестящая на вид	
Оценка в баллах	Не менее 4	---	3,5	

Продолжение таблицы (Протокол испытаний № 1408/18 от 26.03.2018г)

1	2	3	4	5
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	---	Белый с желтым оттенком, равномерный по всей массе	ГОСТ 32261-2013
Оценка в баллах	Не менее 2	---	2,0	
Термоустойчивость	0,7-1,0	(±0,03)	0,55	ГОСТ 32261-2013 п 7.5