

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева

подпись

«22» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3170 от «22» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое, с массовой долей жира 72,2 %, дата производства: 03.08.2022 г. Размер партии: 18000 шт. Масса (объем) образца: 4\*200 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Агрофирма»  
153003, г. Иваново, ул. Парижской Коммуны, д.62
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2» Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3170
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 22.08.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5

Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3170  
Регистрационный № 3170 в журнале; № 3170 протокола испытаний

**I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:**

1	Массовая доля жира	(75,6 ± 0,7) %	не менее 72,5 %	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.5.2
2	Массовая доля влаги	(22,6 ± 0,3) %	не более 25,0 %	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.7
3	Титруемая кислотность плазмы	(13,5 ± 1,4) <sup>0</sup> Т	не более 26,0 <sup>0</sup> Т	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.16
4	СОМО	(1,8 ± 0,2) %	-	ГОСТ Р 55361-2012 п. 7.11

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) %

фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %

Используемое оборудование:

1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

  
(подпись)

Н.С. Тищенко

«22» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

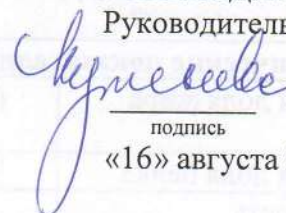
Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«16» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3171 от «16» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Сметана с массовой долей жира 15 %, дата производства: 07.08.2022 г. Размер партии: 382 шт. Масса (объем) образца: 3\*300 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Агрофирма»  
153003, г. Иваново, ул. Парижской Коммуны, д.62
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3171
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 16.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3171 Регистрационный № 3171 в журнале; № 3171 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля жира	(15,00 ± 0,30) %	не менее 15,0 %	ГОСТ 5867-90 п. 2
2	Массовая доля белка	(2,97 ± 0,14) %	не менее 2,6 %	ГОСТ 34454-2018
3	Кислотность	(89,0 ± 2,3) °Т	от 65°Т до 100°Т включ.	ГОСТ Р 54669-2011 п. 6
4	СОМО	6,5 %	не менее 3,6 %	ГОСТ 3626-73 п. 2
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-67) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. иономер лабораторный И-160М зав. № 040520. Свидетельство о поверке № С-ГД/28-12-2021/120920130 от 28 декабря 2021 г. действительно до 27 декабря 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний



(подпись)

Н.С. Тищенко

«16» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева  
подпись  
«19» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3172 от «19» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Сыр «Бурмакинский» сливочный с массовой долей жира 45 %, дата производства: 08.08.2022  
Размер партии: 300,953 кг. Масса (объем) образца: 2\*350 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Максимум»  
152244, Ярославская область, м.р-н Гаврилов-Ямский, с.п. Заячье-Холмское, д. Маурино,  
зд. 9
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
СТО 36956180-001-2021
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3172
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 19.08.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3172 Регистрационный № 3172 в журнале; № 3172 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	45,1 %	-	ГОСТ 55063-2012 п. 7.8
2	Массовая доля влаги	(37,8 ± 0,2) %	-	ГОСТ Р 55063-2012 п. 7.7
3	Массовая доля поваренной соли	(1,44 ± 0,08) %	-	ГОСТ Р 55063-2012
4	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе	52,6 %	-	ГОСТ Р 52686-2006
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %				
Используемое оборудование: 1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

  
(подпись)

Н.С. Тищенко

«19» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

*Кутенева*  
\_\_\_\_\_

Н. Н. Кутенева

подпись

«16» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3173 от «16» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Кефир массовая доля жира 2,5 %, дата производства: 10.08.2022 Размер партии: 228 л.  
Масса (объем) образца: 1,0 л
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Рыбинский молочный завод»  
152908, Ярославская область, г. Рыбинск, ул. Сысоевская, 22
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 31454-2012 «Кефир. Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3173
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 16.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3173 Регистрационный № 3173 в журнале; № 3173 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля жира	(2,500 ± 0,065) %	не менее 2,5 %	ГОСТ 5867-90 п. 2
2	Массовая доля белка	(3,25 ± 0,06) %	не менее 3,0 %	ГОСТ 23327-98
3	Массовая доля СОМО	8,3 %	не менее 7,8 %	ГОСТ 3626-73
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-67) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний



(подпись)

Н.С. Тищенко

«16» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2



Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

*Н. Н. Кутенева*  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«16» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3174 от «16» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Творог, массовая доля жира 5 %, дата производства: 07.08.2022 Размер партии: 9137 шт.  
Масса (объем) образца: 3\*200 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Агрофирма»  
153003, г. Иваново, ул. Парижской Коммуны, д.62
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3174
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 16.08.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3174 Регистрационный № 3174 в журнале; № 3174 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля жира	(5,00 ± 0,30) %	не менее 5,0 %	ГОСТ 5867-90 п. 2
2	Массовая доля белка	(16,97 ± 0,15) %	не менее 16,0 %	ГОСТ 34454-2018
3	СОМО	22,7 %	не менее 13,5 %	ГОСТ 3626-73
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-67) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний



(подпись)

Н.С. Тищенко

«16» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

*Кутенева*  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«19» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3175 от «19» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Молоко сгущенное цельное с сахаром массовая доля жира 8,5 %, дата производства:  
09.07.2022 Размер партии: 24 банки. Масса (объем) образца: 3\*380 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
Агрохолдинг Поречье АО «Консервный завод Поречский»  
152128, Ярославская область, Ростовский район, пос. Поречье-Рыбное, ул. Булатова, 3
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.  
Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром.  
Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3175
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 19.08.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3175 Регистрационный № 3175 в журнале; № 3175 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля влаги	(26,2 ± 1,0) %	не более 26,5 %	ГОСТ 30305.1-95 п. 4
2	Массовая доля сахарозы	(44,50 ± 1,50) %	от 43,5 % до 45,5 % включ.	ГОСТ 29248-91 п. 4
3	Массовая доля жира	(8,50 ± 0,15) %	не менее 8,5 %	ГОСТ 29247-91 п. 3
4	Массовая доля сухого молочного остатка	29,3 %	не менее 28,5 %	ГОСТ 31688-2012 п. 7.5
5	Массовая доля СОМО	20,8 %	не менее 12,0 %	ГОСТ 31688-2012 п. 7.10
6	Массовая доля белка	(7,11 ± 0,45) %	не менее 5 %	ГОСТ 30648.2-99 п. 4
7	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке	34,2 %	не менее 34,0 %	ГОСТ 31688-2012 п. 7.10
8	Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара	8,6 мкм	не более 15 мкм	ГОСТ 29245-91

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) %

фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %

Используемое оборудование:

1. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.
2. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав. № 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав. № 119730)
3. Объект-микрометр ОМП №ХС 0516 Свидетельство о поверке № С-ДИЭ/24-08-2021/89270744 от 24 августа 2021 г. действительно до 23 августа 2022 г.

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

  
(подпись)

Н.С. Тищенко

«19» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах


Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»  
ГБУ ЯО ЯГИКСПП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

  
Н. Н. Кутенева  
подпись  
«19» августа 2022 г.

### ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3176 от «19» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Мороженая пищевая рыбная продукция. Филе дальневосточного минтая без кожи  
мороженое, дата производства: 26.09.2021. Размер партии: 259,2 кг. Масса (объем) образца:  
2\*600 г
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
АО «Океанрыбфлот»  
683003, Россия, Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Ленинградская, 27
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ТУ 9261-053-26191641-16
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
Технический регламент Евразийского Экономического Союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О  
безопасности рыбы и рыбной продукции» принят Решением Совета Евразийской  
экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31339-2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы  
отбора проб»
10. Код образца (пробы): 3176
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 19.08.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5

Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3176  
Регистрационный № 3176 в журнале; № 3176 протокола испытаний

**I. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ:**

1	Массовая доля глазури	(1,9 ± 0,7) %	не более 5 %	ГОСТ 31339-2006 п. 4.3.1.2
2	Массовая доля белковых веществ	16,12 %	-	ГОСТ 7636-85 п. 3.4
3	Массовая доля жира	0,7 %	-	ГОСТ 7636-85 п. 3.7.1
4	Массовая доля воды	81,2 %	-	ГОСТ 7636-85 п. 3.3.1

сведения об условиях проведения измерений:

требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) %

фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %

Используемое оборудование:

1. экстракционный аппарат для количественного выделения веществ из смесей с использованием органических растворителей SER 148 зав. № 141912
2. весы лабораторные электронные GR-300 зав. № 14225908. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102602783 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г.
3. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав.№ 119730)

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

(подпись)

Н.С. Тищенко

«19» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2

Испытательный центр  
Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области  
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»

ГБУ ЯО ЯГИКСИП

Номер аттестата RA.RU.21ПН96 от 10.02.2015  
юридический адрес: 150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а  
тел./факс: 8 (4852) 44-74-84, тел.: 8 (4852) 44-59-34  
e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенева  
подпись  
«16» августа 2022 г.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 3177 от «16» августа 2022 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель):  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №2"  
(МДОУ «Детский сад №2»)
2. Юридический адрес:  
150064, Ярославль, Строителей, дом 17а
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления (информация с этикетки изготовителя):  
Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5 % «Будь здоров компания»,  
дата производства: 09.08.2022 Размер партии: 4207 л. Масса (объем) образца: 1,0 л
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):  
ООО «Максимум»
5. Время и дата отбора: 13 час. 30 мин. «10» августа 2022 г.  
Отбор произведён заявителем (Ф.И.О., должность): заведующей МДОУ «Детский сад №2»  
Смирновой Е.В.
6. Дополнительные сведения: мониторинг  
Место отбора: МДОУ «Детский сад №2»  
Способ доставки образцов в лабораторию: автомобиль, изотермический контейнер.  
Упаковка не повреждена
7. НД на продукцию (информация с акта отбора проб заявителя):  
ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»
8. НД регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:  
ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»
9. НД на метод отбора проб (информация с акта отбора проб заявителя):  
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»
10. Код образца (пробы): 3177
11. Дата проведения испытаний: с 10.08.2022 по 16.08.2022

(общее количество страниц 2; страница 1)

21.09.2022

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний; единицы измерений	Величина допустимого уровня; единицы измерений	НД на методы испытаний
1	2	3	4	5
Образец поступил в 14 часов 45 мин. «10» августа 2022 г. Код № 3177 Регистрационный № 3177 в журнале; № 3177 протокола испытаний				
<b>I. Физико-химические показатели идентификации продуктов переработки молока:</b>				
1	Массовая доля жира	(2,50 ± 0,08) %	не менее 2,5 %	ГОСТ 5867-90 п. 2
2	Массовая доля белка	(3,03 ± 0,06) %	не менее 3,0 %	ГОСТ 23327-98
3	Кислотность	(18,9 ± 0,8) °Т	не более 21,0 °Т	ГОСТ Р 54669-2011 п. 6
4	Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)	8,5 %	не менее 8,2 %	ГОСТ 3626-73 п. 2
сведения об условиях проведения измерений: требуемые: T = (15-25)°C; W = (30-80) % фактические: T = (24-25)°C; W = (59-75) %				
Используемое оборудование: 1. комплект оборудования для определения белка по методу Кьельдаля (блок сжигания ДК-6, зав.№ 475794, автоматическая установка отгона паров UDK 132, зав.№ 119730) 2. весы лабораторные электронные AP210 зав. № 1126243002. Свидетельство о поверке № С-ГД/18-10-2021/102634756 от 18 октября 2021 г. действительно до 17 октября 2022 г. 3. иономер лабораторный И-160М зав. № 040520. Свидетельство о поверке № С-ГД/28-12-2021/120920130 от 28 декабря 2021 г. действительно до 27 декабря 2022 г.				

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых испытаниям.  
Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола испытаний

(подпись)

Н.С. Тищенко

«16» августа 2022 г.

Составлен в двух экземплярах

Общее количество страниц 2; страница 2