

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 248Г от «27» мая 2019г.

Дата поступления на испытания «21» мая 2019г.

Дата окончания испытаний «27» мая 2019г.

Продукция (сырье): жмых подсолнечный; партия 1000 кг; ГОСТ 80-96

Изготовитель продукции (сырья): АО «Экоойл» Тамбовская обл., с. Большая Липовица, ул. Советская, 77А

Предъявитель продукции (сырья): ООО «ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ» Орган по сертификации продуктов и услуг, г.Тамбов, ул. Сергеева-Ценского, д.133

Акт отбора образцов от 21.05.2019г (образцы отобраны Солнцевой Е.Б. по ГОСТ 80-96)

Дата поступления образцов в ИЦ

21.05.2019

Испытания проведены на основании требований:

ГОСТ 80-96

Номер образца

11/03-19

Маркировка: нет

Срок годности продукции 3 мес.

Условия окружающей среды: температура 22°C влажность 61 %

Дата проведения испытаний: 21.05 — 27.05.2019г.

Результаты испытаний:

Определяемый показатель, Ед.измерения	ГОСТ, МУК и другие НД на метод испытания	Допустимые значения	Фактическое значение
По ГОСТ 80-96			
Внешний вид	ГОСТ 80 Жмых подсолнечный. Технические условия.	Ракушка или дробленый	Дробленый
Цвет	ГОСТ 13979.4 Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи	От серого различных оттенков до коричневого различных оттенков	Коричнево-серый
Запах		Свойственный подсолнечному жмыху без постороннего запаха	Свойственный подсолнечному жмыху без постороннего запаха
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	ГОСТ Р 54705 Методы определения массовой доли влаги и летучих веществ	Не более 8.5	3,2
Массовая доля золы, не растворимой в соляной кислоте, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	ГОСТ 13979.6 Метод определения золы	Не более 1.0	0,8
Посторонние примеси (камешки, стекло, земля)	ГОСТ 80 Жмых подсолнечный. Технические условия.	Не допускаются	Не обнаружено
Зараженность вредителями или наличие следов заражения	ГОСТ 13496.13 Методы определения запаха, зараженности вредителями хлебных запасов	Не допускаются	Не обнаружено
Массовая доля сырого протеина в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	ГОСТ 13496.4 Методы определения содержания азота и сырого протеина	Не менее 38.0	40,6
Массовая доля сырой клетчатки в обезжиренном продукте в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	ГОСТ 31675 Методы определения содержания сырой клетчатки с применением промежуточной фильтрации	Не более 20.0	18,2
Массовая доля металлопримесей, % - частицы размером до 2 мм включительно - частицы размером более 2 мм и частицы с острыми режущими краями	ГОСТ 13979.5 Метод определения металлопримесей	Не более 0.01 Не допускаются	Не обнаружено Не обнаружено
Общая энергетическая питательность в пересчете на сухое вещество, к.е.	ГОСТ 80 Жмых подсолнечный. Технические условия.	Не менее 1,04	1,15



Исполнитель:
Инженер-лаборант
Начальник испытательного центра

МП

Протокол распространяется на образец, представленный на испытания.

Протокол испытаний не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения испытательного центра

 Артюхина Н.А.
Ерова С.А.