



ПАО МК «ВОРОНЕЖСКИЙ» ФИЛИАЛ «КАЛАЧЕЕВСКИЙ СЫРЗАВОД»

□ Россия, 397605, Воронежская обл., Калачеевский р-н, □ тел.: (47363) 44-0-33, 44-2-33

пос. Пригородный, ул. Космонавтов, д. 7

факс: 45-0-16, 44-3-30
e-mail: kalach_cheese@mail.ru
sekret_cheese@mail.ru

ИНН 3662009586/КПП 361043001

р/с 40702810913120010486 в Центрально-Черноземном
банке СБ РФ г. Воронеж, Калачеевское ОСБ 3836

к/с 3010181060000000681/ БИК 042007681

**Протокол лабораторных испытаний №1
от 25.07. 2023 г**

Наименование: сыр Natura «Сливочный Легкий» м.д.ж в сухом веществе 30,0% ,
изготовлен по ГОСТ Р 52686

Дата изготовления: 30.06.2023 г партия 13

Цель отбора: соответствие ТР ТС 033/2013, ГОСТ Р 52686, ТИ ГОСТ Р 52686

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 26809.2-2014

Изготовитель: ПАО Молочный комбинат «Воронежский» филиал «Калачеевский
сырзавод»

Юридический адрес: Россия, 394016, Воронежская обл., г. Воронеж,
ул. 45-й Стрелковой Дивизии, 259.

Адрес производства: Россия, 397605 Воронежская обл., Калачеевский р-н,
п. Пригородный, ул. Космонавтов, д. 7.

Результаты испытаний

сыр Natura «Сливочный Легкий» м.д.ж в сухом веществе 30,0%

№ п/п	Определяемые показатели	Фактическое значение	По НД	НД на методы испытаний
1	Массовая доля влаги, %	50,6	не более 52,0	ГОСТ Р 55063-12
2	Массовая доля жира в сухом веществе, %	30,4	30±1,6	ГОСТ 5867-90
3	Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %	1,7	1,2-2,5	ГОСТ 3627-81
4	Массовая доля белка, %	28,4	-	ГОСТ 34454-2018
4	Активная кислотность, ед.рН	5,3	5,1-5,5	ГОСТ 32892-2014

Инженер-химик

Начальник лаборатории



Т.С.Серенко

О.П.Слепокурова