

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

19 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 002/п от 19 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Матнакаш "Армянский" в упаковке, 6х0,45 кг.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца): Гипермаркет Магнит, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 16.07.2024. время отбора: 10:28

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-2022 п. 6 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Акт отбора № 38 от 16 июля 2024 г.

Дата отбора: 16.07.2024 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ИП Петросян Л.А., г.Уфа, ул.Валитова,9

Дата изготовления*: 16.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.07.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2024 г. - 18.07.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 5667-2022 п. 7.2, 7.3.2-7.3.4:

Форма - изделие продолговато-овальной формы

Поверхность - с надрезами на поверхности

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, с развитой пористостью

Цвет - светло-желтый

Запах и вкус - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

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. Влажность, %	ГОСТ 21094 - 75	19,0-52,0	45,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	1,5	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 65,0	75,0	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.