

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Вагиров Р.И.

28 сентября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 507/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие хлебобулочное из пшеничной хлебопекарной муки. Хлеб тостовый нарезанный в упаковке часть(половинка) целого изделия, масса нетто 0,28 кг, 3х0,28 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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)\*: ООО "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора: 13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя\*: ИП Гуковская М.Ю., Юридический адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Чкалова,43, кв.1. Факт. адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Кошевого,17

Дата изготовления\*: 14.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 14.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20ч

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 5667-65:**

Внешний вид - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Нарезанная часть изделия.

Цвет - Светло-желтый.

Вкус, запах - Свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Хруст от минеральной примеси - Отсутствует.

Посторонние включения - Отсутствуют.

Признаки болезней и плесени - Отсутствуют.

#### Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094-75	19,0 -52,0	36,5	+ -1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	2,0	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.