

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»

Бакиров Р.И.

17 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 301/п от 17 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Народный" ТМ "Казанский хлебозавод 3" в упаковке, 2x0,65кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9113-00323333454-2008

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора:12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Казанский хлебозавод № 3", Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Масгута. Латыпова, дом 60.

Дата изготовления*: 15.09.2021 г. /Срок годности: 18.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 17.09.2021 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: форма и поверхность - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Цвет - Светло-коричневый.

Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

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	-	49,5	+1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	3,5	+0,4
3. Пористость мякиша, %	ГОСТ 5669-96	-	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

2

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

