

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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"

Ридаль Т.П.

4 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 870/п от 4 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб пшеничный из муки первого сорта Формовой в упаковке ТМ Восход, в полимерной упаковке; 2x0,4 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки.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 "Ашан", РБ, г.Уфа сек.цветы Башкирии, ул. Рубежная, д. 174; время отбора 10:36 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 08 от 03 августа 2022 г.

Дата отбора: 03.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201

Дата изготовления*: 03.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 06.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 03.08.2022 г., 14:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 03.08.2022 г. - 04.08.2022 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 - соответствует описанию

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - соответствует описанию

Вкус - соответствует описанию

Запах - соответствует описанию

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,%	ГОСТ 21094-75	не более 46,0	45,0	+1,4
2.Кислотность ,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	2,0	+0,4
3.Пористость,%	ГОСТ 5669-96	не менее 68,0	74,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки.ТУ

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.