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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

МП

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Бакиров Р.И.
28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 504/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Кишиневский" формовой, в упаковке, 2х0,5 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничный 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 "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*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" 450027, РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.
Дата изготовления*: 23.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 26.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20
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 выпусклой верхней коркой, без боковых выплывов.
Цвет - Светло--коричневый
Вкус и запах - Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.
Посторонние включения - Отсутствуют
Хруст от минеральной примеси - Отсутствует
Признаки болезней и плесени - Отсутствует

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	не более 46,5	46,5	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 4,0	2,5	+-0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 66,0	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.
Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничный муки. ТУ". 2
Зам. начальника испытательного центра Медведь О.А.

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.