

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

5 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 819/п от 5 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Грузинский лаваш, ТМ " Ризык", в упаковке, 6х0,45 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9110-004-67366035-2014

Наименование и адрес заказчика: ООО 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, Маршала Жукова, 30. дата отбора: 02.07.2024.

время отбора: 12:06

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 09 июля 2024 г.

Дата отбора: 02.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ризык". Юр.адрес: 644507, Россия , Омская обл., Омский район, с.Дружино,ул.Советская, д.5/ 450043, РБ, г.Уфа. ул.им.Фронтовых бригад, д.10

Дата изготовления*: 02.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 02.07.2024 г., 13:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2024 г. - 03.07.2024 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: не указано:

Внешний вид - округлой формы, поверхность-без крупных трещин и подрывов, имеются небольшие вздутия; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, пористость-хорошо развитая в утолщенной части изделия,неравномерная в тонкой части изделия.

Цвет - светло-желтый, в местах вздутий- до темно-коричневого,без подгорелости и белесоватости.

Запах и вкус - свойственные данному виду изделия,без посторонних привкуса и запаха.

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Признаки болезней хлеба и плесени - отсутствие

Посторонние включения - 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 мякиша,%	ГОСТ 21094 - 75	-	36,5	+1,4
2.Кислотность ,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,5	+0,4

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.