

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 17.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
8 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 878/п от 8 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Дорожный" ТМ "Стерх", в полимерной упаковке, 10x0,25 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
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)*: Гипермаркет Магнит, г. Уфа, Маршала Жукова, 30. дата отбора: 04.07.2024.
время отбора: 09:56

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 35 от 04 июля 2024 г.

Дата отбора: 04.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Стерлитамакский хлебокомбинат" РФ. 453103, РБ, г.Стерлитамак, ул.Деповская, 184

Дата изготовления*: 04.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 72 часа Дата поступления в ИЦ: 04.07.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.07.2024 г. - 05.07.2024 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: ГОСТ 5667-2022 п. 7.2, 7.3.2-7.3.4:

Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов, без крупных трещин и подрывов. Изделие нарезано на кусочки

Внешний вид - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений.

Цвет - светло-коричневый

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

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

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.

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	не более 46,0	39,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	1,5	+0,4

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

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.