

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 107/п от 15 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Дарницкий" нарезанный, ТМ "Уфимский хлеб", в полимерной упаковке, 4х0,6 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлеб" 450027, РБ, г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления*: 11.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 13.11.2024 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, без боковых выплывов. Изделие нарезано на кусочки.

Поверхность - без крупных трещин и подрывов

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не липкий, без следов непромеса. пористость развитая без пустот и уплотнений.

Цвет - темно-коричневый

Запах и вкус - свойственные изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса и запаха

Хруст от минеральной примеси - не обнаружено

Посторонние включения - не обнаружено

Признаки болезней и плесени - не обнаружено

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 ,%	ГОСТ 21094-2022 п. 8	не более 48,5	46,4	+6,5
2.Кислотность ,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 8,0	3,5	+0,4
3.Фактическая масса нетто,г.	ГОСТ 5667- 2022 п. 8.	600,0 (-15,0)	599,2	+0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 5 107/п , стр.2 из 2