

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 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

17 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 298/п от 17 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Булки славянские ТМ "Казанский хлебозавод 3" в полимерной упаковке, 3x0,3 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 24557-89 "Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия" Плюшка новомосковская

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора:12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Казанский хлебозавод № 3", Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Масгута. Латыпова, дом 60.

Дата изготовления*: 15.09.2021 г. /Срок годности: 72 часа Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 17.09.2021 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: форма - Изделие округлой формы, без подрывов.

Внешний вид - На поверхности надрезы, образующие узор в виде ромбиков

Цвет - Светло-коричневый

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, без следов непромеса, пористость развитая без пустот и уплотнений

Вкус и запах - Свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов и запахов.

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 35,0	31,5	+ -1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	1,5	+ -0,4
3. Пористость мякиша, %	ГОСТ 5669-96	не менее 70,0	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 24557-89 "Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.