

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 258/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб пшеничный "Знатный" в упаковке, 6x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие 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 «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Ашан» МО г. Мытищи, Осташковское 1/ ООО«Ашан» г.Уфа, ул. Минигали Губайдуллина, 6

Дата изготовления*: 19.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 72 часа Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 20.11.2024 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 - округлая

Поверхность - без трещин и подрывов

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, с развитой пористостью.

Цвет - светло-желтый

Запах и вкус - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса.

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	19,0-52,0	43,4	+6,1
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	1,0	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 68,0	73,0	-
4. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.	500,0 (-15,0)	499,9	+0,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.