

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

12 июля 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 936/п от 12 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие хлебобулочное из смеси ржаной и пшеничной муки. Хлеб заварной нарезанный ТМ "Хлебозавод № 7" в упаковке, 6х0,35 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 22674839-009-2016

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)\*: ООО «ЛЕНТА», Респ. Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27. дата отбора: 09.07.2024. время отбора: 15:20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 36 от 09 июля 2024 г.

Дата отбора: 09.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод №7", 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 28

Дата изготовления\*: 07.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2024 г. - 10.07.2024 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:

Внешний вид, форма и поверхность - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Изделие нарезано на кусочки

Цвет - коричневый

Запах и вкус - свойственный изделию, без постороннего привкуса и запаха

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - 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	-	46,0	+ - 1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	5,0	+ - 0,4

2 -

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.