

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

14 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 787/п от 14 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Финский", изделие хлебобулочное из смеси ржаной и пшеничной муки, формовое, ТМ "Хлебозавод 7", в полимерной упаковке, 3x0,35 кг.

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", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 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*: 13.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40

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

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 14.10.2021 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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Нарезанная часть изделия.

Внешний вид - Без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Темно-коричневый.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

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,%	ГОСТ 21094-75	-	48,0	+1,4
2.Кислотность ,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	3,0	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

-

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

2

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.