

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

№ 2 941/п от 12 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб «Крымский хмелевой» (на хмелевых заквасках) ТМ «Уфимский Хлеб» в упаковке, бх0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-004-2007

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 хлеб" 450027, РБ, г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления*: 09.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2024 г. - 12.07.2024 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:

Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Цвет - светло-коричневый

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

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

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, %	ГОСТ 21094 - 75	19,0-48,0	43,5	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 4,0	2,5	+ -0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 65,0	74,0	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.