

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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.

15 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 247/п от 15 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сушки с ароматом ванили, ТМ "Румяные традиции", в полимерной упаковке, 4x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

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: 10 ч 54 мин.

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 10 ноября 2021 г.

Дата отбора: 10.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Волжский пекарь" 170034, Россия. Тверская область, г. Тверь, ул. Дарвина, д. 5.

Дата изготовления*: 16.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 16.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 10.11.2021 г., 13:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 10.11.2021 г. - 15.11.2021 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 32124 -13 п.8.6:

Форма и поверхность - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Внутреннее состояние - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Хрупкость - соответствует описанию

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	не более 13,0	6,0	+1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2	не более 3,0	1,0	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.