

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

19 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 001/п от 19 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Грузинский лаваш "Ризык" в упаковке, 10x300 г.

Нормативный документ на продукцию: ТУ 9110-004-67366035-2014

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): Гипермаркет Магнит, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 16.07.2024, время отбора: 10:28

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-2022 п. 6 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Акт отбора № 38 от 16 июля 2024 г.

Дата отбора: 16.07.2024 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Ризык". Юр.адрес: 644507, Россия, Омская обл., Омский район, с.Дружино,ул.Советская, д.5/ 450043, РБ, г.Уфа. ул.им.Фронтовых бригад, д.10

Дата изготовления*: 16.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 16.07.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2024 г. - 18.07.2024 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 - изделие округлой формы с углублением и узором в центре

Поверхность - поверхность-без крупных трещин и подрывов, имеются небольшие вздутия ;

Внешний вид - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, пористость-хорошо развитая в утолщенной части изделия,неравномерная в тонкой части изделия.

Цвет - от светло-желтого до светло-коричневого, в местах вздутий- до темно-коричневого,без подгорелости и белесоватости.

Запах и вкус - свойственные данному виду изделия,без посторонних 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, %	ГОСТ 21094 - 75	-	36,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,0	+0,4

2.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.