

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

24 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 753/п от 24 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. Хлеб кармалинский на хмелю формовой ТМ "Восход" в упаковке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00349091-001-2008

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Лента», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, время отбора:15:15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 22 октября 2024 г.

Дата отбора: 22.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимское хлебообъединение "Восход", Россия, 450096, РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, дом 122, корпус а, офис 201. Адрес производства:450096, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 122-а,

Дата изготовления*: 21.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 22.10.2024 г., 16:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.10.2024 г. - 23.10.2024 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, без боковых выплывов.

Поверхность - без трещин и подрывов

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

Цвет - светло-желтый

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

Хруст от минеральной примеси - не обнаружено

Посторонние включения - не обнаружено

Признаки болезней и плесени - не обнаружено

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 21094-2022 п. 8	-	42,2	+5,9
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	2,5	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	-	76,0	-
4. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.		500,1	+0,3

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.