

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"

Ридаль Т.П.

24 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 168/п от 24 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб пшенично-ржаной «Батырский» нарезанная часть изделия ТМ ООО «Ризык», в полимерной упаковке, 3x0,25 кг,

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 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 «О"КЕЙ», РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.18, дата отбора: 23.08.2022 г. время отбора: 11:40

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 23 августа 2022 г.

Дата отбора: 23.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Ризык», 644507, Россия, Омская область, Омский район, с. Дружинино, ул. Советская, д.5; 450043, Россия, РБ г. Уфа, ул. Фронтových бригад, д. 10

Дата изготовления*: 23.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 27.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 23.08.2022 г., 14:40 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 23.08.2022 г. - 24.08.2022 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 и поверхность - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Вкус, запах - соответствует описанию

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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	19,0-50,0	41,5	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 11,0	4,0	+ -0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.