

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

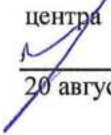
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь
20 августа 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 230/п от 20 августа 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб ржано-пшеничный "Бородинский" нарезанный формовой в упаковке ТМ "Восход", 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-1984 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

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)*: АО "Продторг" магазин "Чижик", Республика Башкортостан, Чишминский район, Чишминский поссовет, п. Чишмы, ул. Тополиная, д. 1/2, время отбора 11:03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 2 от 14 августа 2024 г.

Дата отбора: 14.08.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201/ 450022, г.Уфа, ул. Бакалинская, 88.

Дата изготовления*: 12.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 7 суток Дата поступления в ИЦ: 14.08.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 14.08.2024 г. - 15.08.2024 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. Изделие нарезано на кусочки

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений

Цвет - темно-коричневый для бородинского хлеба

Запах и вкус - свойственные данному виду изделия, без постороннего 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 21094-2022 п. 7	не более 46,0	45,5	+5,7
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 10,0	5,0	+0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-2023 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия. На этикетке указан отмененный с 01.08.2024 г. нормативный документ (ГОСТ 2077-1984).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.