

**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.

12 сентября 2022 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3 440/п от 12 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие хлебобулочное из смеси ржаной и пшеничной муки Хлеб Рижский новый(часть изделия) нарезанный формовой в упаковке ТМ " Восход" , 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 «Ашан», РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174, дата отбора: 08.09. 2022 г. время отбора: 11:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 08 сентября 2022 г.

Дата отбора: 08.09.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимское хлебообъединение "Восход", 450096РБ, .Уфа, ул.Комсомольская,122-а.

Адрес производства: Хлебозавод № 5 г. РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, 88

Дата изготовления\*: 08.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 11.09.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 08.09.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.09.2022 г. - 12.09.2022 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	19,0-53,0	42,0	+/-1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 12,0	4,5	+/-0,4

<sup>2</sup> 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.