

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.21A155

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 687/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сдобная булочка, ТМ "Стерх", в полимерной упаковке, 3x0,1 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. 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 "Метро Кэш энд Керри", РБ, г. Уфа, ул. Рубежная, 170. Время отбора: 11 час 25 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 06 октября 2021 г.

Дата отбора: 06.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Стерлитамакский хлебокомбинат" РФ. 453103, РБ, г. Стерлитамак, ул. Дёповская, 184

Дата изготовления\*: 05.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 07.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 06.10.2021 г., 14:45

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 06.10.2021 г. - 08.10.2021 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 - Форма изделия -округлая, нерасплывчатая, без притисков; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений. Поверхность -глянцевитая.

Цвет - Светло-коричневый.

Вкус и запах - Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха

Признаки болезней и плесени - Отсутствуют.

Посторонние включения - Отсутствуют.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 34,0	25,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 2,5	2,0	+0,4
3. Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	ГОСТ 5668-68 п.5	10,0+-0,5	9,8	+0,7

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.