

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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 691/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Тостовый" к завтраку, ТМ "Стерх", нарезанный в упаковке, 2x0,45 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9110-065-18256266-2013

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*: 03.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 08.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 06.10.2021 г., 14:45ч

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:**

Форма и поверхность - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов, без крупных трещин и подрывов; .

Цвет - Светло-желтый.

Внешний вид - Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений Изделие нарезано на кусочки.

Вкус и запах - Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.

Посторонние включения - Отсутствует.

Хруст от минеральной примеси - Отсутствуют.

Признаки болезней и плесени - Отсутствуют.

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	-	31,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,0	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.