

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

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.

4 августа 2022 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 872/п от 4 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб белый формовой ТМ "Уфимский хлебозавод № 7", в полимерной упаковке, 2x0,55 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО 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; время отбора 10:36 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 08 от 03 августа 2022 г.

Дата отбора: 03.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" 450027, РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.

Дата изготовления\*: 03.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 06.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 03.08.2022 г., 14:40 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 03.08.2022 г. - 04.08.2022 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:**

Форма - соответствует описанию

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

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.

**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	не более 45,0	44,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	2,5	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 70,0	74,0	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.