

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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

25 октября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 978/п от 25 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб " Марьянский", ТМ "Уфимский хлеб", в полимерной упаковке, 3x0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 05934121-009-2010

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 11час59мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 20 октября 2021 г.

Дата отбора: 20.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлеб" РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления\*: 20.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 23.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 20.10.2021 г., 16:00ч

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

Дата(период) проведения испытания: 20.10.2021 г. - 25.10.2021 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 и поверхность - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов, без трещин и подрывов. Мякиш пропеченный, без следов непромеса, не влажный на ощупь; пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Цвет - коричневый

Вкус, запах - свойственный изделию, 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	-	41,9	+,-1,4
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	3,5	+,-0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

-

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

2

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.