

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.начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
О.А. Гарифуллина
26 января 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 226/п от 26 января 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Тостовый" к завтраку, ТМ "Стерх", нарезанный в упаковке, 2х0,45 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9114-011-18256266-05

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", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1 дата отбора: 24.01.2024. время отбора: 11:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 24 января 2024 г.

Дата отбора: 24.01.2024 г.

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

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

Дата изготовления*: 23.01.2024 г. /Срок годности/годен до: 5 суток Дата поступления в ИЦ: 24.01.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 24.01.2024 г. - 25.01.2024 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 5667-2022 п. 7.2, 7.3.2-7.3.4:

Форма и поверхность - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов; мякиш пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений, Изделие нарезано на кусочки

Цвет - светло-коричневый

Внешний вид - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений

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

Посторонние включения - отсутствие

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094 - 75	-	36,0	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,5	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.