

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



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

27 сентября 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 325/п от 27 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из пшеничной хлебопекарной муки "Хлеб Тостовый" ТМ "Анютинский хлеб", нарезанный в упаковке, 0,28 кг, 2х0,28 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие 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 "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 02 от 26 сентября 2023 г.

Дата отбора: 26.09.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Гуковская М.Ю., Юридический адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Чкалова,43,кв.1. Факт.адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Кошевого,17

Дата изготовления*: 12.09.2023 г /Срок годности/годен до: 12.10.2023 г Дата поступления в ИЦ: 26.09.2023 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 26.09.2023 г. - 27.09.2023 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:

Внешний вид - соответствующие виду изделия, мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, нарезанная часть изделия

Цвет - светло-желтый

Вкус, запах - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса

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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094-2022 п. 7	19,0 - 52,0	32,0	+1,4
2.Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	1,5	+0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.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.
Протокол № 3 325/п, стр. 2 из 2