

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.

29 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 132/п от 29 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Черниговский" ржано-пшеничный нарезанный, ТМ "Хлебозавод 7", в полимерной упаковке, 2x0,7 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и 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 "Лента", РБ, г.Уфа. ул.Бельская, д.70. Время отбора: 13час10мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 26 октября 2021 г.

Дата отбора: 26.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод №7, 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе,28

Дата изготовления*: 26.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 26.10.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 26.10.2021 г. - 29.10.2021 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 - Изделие округлой формы, нарезанное на кусочки. Поверхность без крупных подрывов; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Цвет - Коричневый

Вкус, запах - Свойственные данному 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		Характеристики погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	19,0-53,0	42,0	+ -1,4
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 12,0	4,0	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия", на этикетке указан не действующий ГОСТ 31807-2012.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.