

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: 04.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

8 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 875/п от 8 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Лепешка узбекская оби-нон, в полимерной упаковке, 6х0,3 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)*: Гипермаркет Магнит, г. Уфа, Маршала Жукова, 30. дата отбора: 04.07.2024. время отбора: 09:56

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 35 от 04 июля 2024 г.

Дата отбора: 04.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Фаткуллина К.Н. РБ, Уфимский район, с. Нижегородка, ул. Заводская, д.3.

Дата изготовления*: 03.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 04.07.2024 г., 10:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.07.2024 г. - 05.07.2024 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:

Внешний вид - изделие округлой формы, с углублением и узором в центре. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов неперемеса.

Цвет - светло-коричневый

Запах и вкус - 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 - 75	19,0 - 52,0	38,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	0,5	+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



Загирова Э.Ф.