

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.

5 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 592/п от 5 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные, сушки "Горчичные", в полимерной упаковке, 0,3 кг., 5x0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ОТУ.

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. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Покровский хлеб", Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Маршрутная, 13.

Изготовлено по заказу АО "Уфимский хлеб"

Дата изготовления*: 03.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 45 суток Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

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

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 05.10.2021 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 7128-91 п.3.3:

Форма - форма в виде кольца, округлая

Поверхность - глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин.

Цвет - поверхности -светло-коричневый, в изломе желтоватый.

Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса.

Вкус и запах - соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха.

Хрупкость - сушки -хрупкие.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|--|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1. Влажность, % | ГОСТ 7128-91 | не более 11,0 | 9,0 | +0,7 |
| 2. Кислотность, град. | ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2 | не более 2,5 | 1,5 | +0,5 |
| 3. Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), % | ГОСТ 5668-68 п.5 | 7,5+0,5 | 8,0 | +0,7 |

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ТУ.

Зам. начальника испытательного центра

Загирова Э.Ф.

Медведь О.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.