

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 694/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сушки маковые "Румные традиции", в полимерной упаковке, 4x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. 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 "Метро Кэш энд Керри", РБ,г.Уфа, ул.Рубежная, 170. Время отбора: 11 час 25 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 06 октября 2021 г.

Дата отбора: 06.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: Изготовлено для ООО "Фацер", 196084, г. Санкт-Петербург, ул.Смоленская улица, д.18а/

Изготовитель: ОАО "Волжский пекарь", Россия, 170034, г.Тверь, ул. Дарвина, д.5

Дата изготовления\*: 16.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 16.12.202 г. Дата поступления в ИЦ: 06.10.2021 г., 14:45ч

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

Дата(период) проведения испытания: 06.10.2021 г. - 08.10.2021 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 32124 -13 п.8.6:**

Форма и поверхность - форма в виде кольца, округлая. Поверхность гладкая, без вздутий и трещин, с наличием мака.

Цвет - светло-коричневый.

Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса.

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

Хрупкость - хрупкие

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 13,0	10,5	+ -1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96 п.5.2	не более 3,0	1,5	+ -0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия" <sup>2</sup>

Зам. начальника испытательного центра

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.