

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.

15 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 796/п от 15 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Рижский", ТМ "Уфимский хлеб", в полимерной упаковке, 2x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. ТУ."

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: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлеб" 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления*: 13.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

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

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 15.10.2021 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:

Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Изделие нарезано на кусочки.

Внешний вид - мякиш пропеченный, без следов непромеса, не влажный на ощупь; пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Цвет - светло-коричневый.

Вкус, запах - свойственные данному виду изделия, 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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 44,5	46,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 7,0	5,5	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. ТУ."

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.