

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 июня 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 571/п от 18 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Бородинский" формовой ТМ "Смак", нарезанный в упаковке, 6х0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-1984 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 10.06.2024. время отбора: 11:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 10 июня 2024 г.

Дата отбора: 10.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО «СМАК» Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Свердлова, 8

Дата изготовления*: 10.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 5 суток Дата поступления в ИЦ: 10.06.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 10.06.2024 г. - 11.06.2024 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Изделие нарезано на кусочки.

Цвет - темно-коричневый для бородинского хлеба.

Вкус, запах - свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

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.

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	не более 46,0	44,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 10,0	3,5	+0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-1984 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.