

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
20 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 833/п от 20 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из пшеничной хлебопекарной муки "Хлеб Тостовый" ТМ "Аютинский хлеб", нарезанный в упаковке, часть (половинка) целого изделия, 10х0,28 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20.
дата отбора: 17.09.2024. время отбора: 13:29

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 17 сентября 2024 г.

Дата отбора: 17.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Гуковская М.Ю., Юридический адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Чкалова,43,кв.1. Факт.адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Кошевого,17

Дата изготовления*: 27.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 30 суток Дата поступления в ИЦ: 17.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.09.2024 г. - 20.09.2024 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:

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

Поверхность - без трещин и подрывов

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, с развитой пористостью.

Цвет - светло-желтый

Запах и вкус - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Хруст от минеральной примеси - не обнаружено

Посторонние включения - не обнаружено

Признаки болезней и плесени - не обнаружено

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 ,%	ГОСТ 21094-2022 п. 8	19,0- 52,0	34,1	+ -4,8
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,5	2,0	+ -0,4
3.Фактическая масса нетто,г.	ГОСТ 5667- 2022 п. 8.	280,0 (-9,0)	279,9	+ -0,2

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.

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.
Протокол № 3 833/п ,стр.2 из 2