

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

Заместитель начальника
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина

8 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 262/п от 8 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб ржано-пшеничный нарезанный. Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки: хлеб «Победа» ТМ «Каждый день» в упаковке, 4x0,7 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 22674839-009-2016

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 "Ашан", 450022, РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6; время отбора 12:15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 02 октября 2024 г.

Дата отбора: 02.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод №7", Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, Индустриальное шоссе,28

Дата изготовления*: 01.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2024 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2024 г. - 03.10.2024 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 форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Изделие нарезано на кусочки

Поверхность - поверхность без трещин и крупных подрывов

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений

Цвет - коричневый

Запах и вкус - свойственные данному изделию, без постороннего привкуса и запаха

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	-	45,6	+ -6,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	2,5	+ -0,4
3. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.	700 (-15,0)	700,6	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.