

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

15 сентября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 180/п от 15 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Черниковский новый" ТМ "Уфимский хлеб" в упаковке, 2x0,72кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора: 10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлеб" 450027, РБ, г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления\*: 13.09.2021 г. /Срок годности: 17.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

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

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 15.09.2021 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:**

Внешний вид: форма и поверхность - изделие округлой формы, поверхность без крупных подрывов. Изделие нарезано на кусочки.

Цвет - коричневый

Состояние мякиша - 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

Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего привкуса

Запах - свойственный данному изделию, без постороннего запаха

### 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 мякиша, %	ГОСТ 21094-75	19,0-50,0	45,0	+ -1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 11,0	4,0	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.