

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

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 376/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлебцы вафельные «Виктория» овсяные в упаковке, 25х60 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9118-003-44911062-04

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», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Русский продукт». Россия, 390011, Рязанская обл., Рязань г. Южный промузел р-н, д.6,стр.15

Дата изготовления*: 16.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 15.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 09.10.2024 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 - прямоугольная

Поверхность - поверхность-шероховатая

Цвет - светло-коричневый

Запах и вкус - свойственные продукту данного наименования, без постороннего запаха и 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. 7	-	3,5	+0,9
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,0	+0,5
3.Фактическая масса нетто,г.	ГОСТ 5667- 2022 п. 8.	60,0 (-4,5)	60,4	+0,04

2
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 № 4 376/п ,стр.2 из 2