

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.

17 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 303/п от 17 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Рижский" ТМ " Уфимский хлеб" в упаковке, 2х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. ТУ."

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора:12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлеб" 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления*: 16.09.2021 г. /Срок годности: 19.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 17.09.2021 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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Изделие нарезано на кусочки.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Цвет - Светло-коричневый.

Запах - Свойственный данному виду изделия, 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	не более 49,0	39,0	+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 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. ТУ."

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.