

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"

Вакиров Р.И.

14 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 798/п от 14 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батончик "Горчичный", ТМ " Уфимский хлеб", в полимерной упаковке, 3x0,23 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-004-2007

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г.

Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 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*: 12.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

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

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 14.10.2021 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 - продолговато-овальная, мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, пористость развитая без пустот и уплотнений.

Поверхность - гладкая, без трещин, подрывов и притисков, с четко выраженными косыми надрезами.

Цвет - светло-коричневый.

Вкус и запах - свойственные данному виду изделия, без посторонних привкуса и запаха.

Хруст от минеральной примеси - отсутствие.

Посторонние включения - отсутствие.

Признаки болезней и плесени - отсутствие.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|-------------------------------|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Влажность,% | ГОСТ 21094-75 | - | 34,5 | +1,4 |
| 2.Кислотность ,град. | ГОСТ 5670-96 п.5.1.2 | - | 1,5 | +0,4 |

Подпись лица, оформившего протокол

-
Зам. начальника испытательного центра

Загирова Э.Ф.

Медведь О.А.

2