

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.

28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 508/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Хлеб тостовый пшенично-ржаной "Премиум" с семенами подсолнечника и льна нарезанный в упаковке часть(половинка) целого изделия, масса нетто 0,33 кг, 3х0,33 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

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 "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Гуковская М.Ю., Юридический адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Чкалова,43,кв.1. Факт.адрес: 346535, Россия, Ростовская обл., г.Шахты, ул.Кошевого,17

Дата изготовления*: 14.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 14.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20 ч

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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. Нарезанная часть изделия, с включениями, входящими в рецептуру изделия (с семенами подсолнечника и льна).

Цвет - Коричневый

Вкус, запах - Свойственный изделию, без постороннего привкуса и запаха

Хруст от минеральной примеси - Отсутствует.

Посторонние включения - Отсутствуют.

Признаки болезней и плесени - Отсутствуют.

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	

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.

1. Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094-75	19,0-50,0	32,5	+/-1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 11,0	2,5	+/-0,4

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

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.