

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

24 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 599/п от 24 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб «Башкирский» на хмелю (бездрожжевой) формовой в упаковке ТМ «Уфимский Хлеб», 3x0,35 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05931121-004-2007

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 "Ашан", РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6.Время отбора: 07 ч.56 м

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 22 ноября 2021 г.

Дата отбора: 22.11.2021 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*: 22.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 22.11.2021 г., 14:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 22.11.2021 г. - 24.11.2021 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов

Цвет - светло-желтый

Вкус, запах - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса

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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	-	46,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	1,5	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	-	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.