

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

9 сентября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 3 547/п от 9 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб белый из пшеничной муки первого сорта формовой ТМ "Уфимский хлебозавод № 7" в упаковке, 4х0,55 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.08.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-1 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" 450027, РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.

Дата изготовления*: 03.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 04.09.2024 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, без следов непромеса, не влажный на ощупь, пористость развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша.

Цвет - светло-желтый

Запах и вкус - свойственный данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха.

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. 8	не более 45,0	44,3	+ -6,2
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	1,5	+ -0,4
3.Фактическая масса нетто,г.	ГОСТ 5667- 2022 п. 8.	550 (-15,0)	549,0	+ -0,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

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 № 3 547/п ,стр.2 из 2