

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

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 368/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб «Бородинский» формовый, нарезанный в упаковке ТМ "Смак", 6x0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077 - 2023 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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 «Ашан», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО «СМАК», 620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Свердлова, 8

Дата изготовления*: 08.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 5 суток Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 09.10.2024 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, нарезанный

Поверхность - поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов

Цвет поверхности - темно-коричневый

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений

Запах и вкус - свойственные данному виду изделия, 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 46,0	45,6	+6,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 10,0	5,2	+0,4
3. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.	350,0 (-10,5)	350,0	+0,2

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077 - 2023 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.