

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь  
16 сентября 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 734/п от 16 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Рижский" в упаковке нарезанный ТМ " Уфимский хлеб", 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 2077-84 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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70. дата отбора: 11.09.2024. время отбора: 12:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 11 сентября 2024 г.

Дата отбора: 11.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлеб" 450027 Россия, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления\*: 10.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 11.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2024 г. - 12.09.2024 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. Изделие нарезано на кусочки

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	-	37,5	+/-5,3
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	4,0	+/-0,4
3. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.	500,0 (-15)	499,4	+/-0,3

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия (на этикетке указан не действующий ГОСТ 2077-84).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.