

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

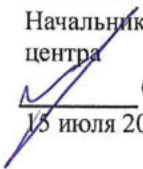
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь  
15 июля 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 2 958/п от 15 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия хлебобулочные бараночные сушки горчичные ТМ «Уфимский хлеб» в упаковке, 10х300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. 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)\*: Гипермаркет Магнит, г. Уфа, Маршала Жукова, 30. дата отбора: 10.07.2024. время отбора: 11.20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 37 от 10 июля 2024 г.

Дата отбора: 10.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Покровский хлеб", Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Маршрутная, 13. Изготовлено по заказу АО "Уфимский хлеб"

Дата изготовления\*: 12.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 45 суток Дата поступления в ИЦ: 10.07.2024 г., 13:20 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2024 г. - 12.07.2024 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 7128-91 п.3.3:**

Форма - форма в виде кольца, округлая

Поверхность - поверхность гладкая, без вздутий и трещин

Цвет - коричневый

Внутреннее состояние - соответствует

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

Хрупкость - соответствует

**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 7128-91 п. 3.6                       | не более 11,0        | 8,1   | +0,7   |
| 2. Кислотность, град.         | ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2                     | не более 2,5         | 1,9   | +0,4   |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.