

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

20 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 835/п от 20 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные: баранки «Волжские» из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта: сдобные в упаковке, 6х0,35 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие 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 «О,КЕЙ», 450095, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20.

дата отбора: 17.09.2024. время отбора: 13:29

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 11 от 17 сентября 2024 г.

Дата отбора: 17.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Волжский пекарь" 170034, Россия. Тверская область, г. Тверь, ул. Дарвина, д. 5.

Дата изготовления*: 06.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 05.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 17.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 17.09.2024 г. - 20.09.2024 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 32124 -13 п.8.6:

Форма - форма в виде кольца, округлая

Поверхность - гладкая, без вздутий и трещин.

Цвет - светло-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 21094-2022 п. 7	не более 19,0	16,0	+4,0
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2	не более 3,0	2,0	+0,5
3. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667- 2022 п. 8.	350,0 (-10,5)	349,8	+0,2

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие 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 № 3 835/п, стр.2 из 2