

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

№ 2 977/п от 15 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб «Деревенский» ТМ "Уфимский хлеб" в упаковке, 6х0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-004-2007

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 "Уфимский хлеб" 450027 Россия, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления*: 08.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 10.07.2024 г., 13:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2024 г. - 15.07.2024 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 5667-2022 п. 7.2, 7.3.2-7.3.4:

Форма - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов

Внешний вид - мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непомеса.

Цвет - светло-коричневый

Запах и вкус - свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса и запаха.

Хруст от минеральной примеси - отсутствие

Посторонние включения - отсутствие

Признаки болезней и плесени - отсутствие

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 - 75	-	40,5	+ -1,4
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	2,0	+ -0,4
3.Пористость,%	ГОСТ 5669-96	-	76,0	-

2 _

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 № 2 977/п ,стр.2 из 2