

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

20 мая 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 2 171/п от 20 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные. Мини- сушки с солью "ТМ "Семейка Озби", в полимерной упаковке, 15x150 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.72.19-028-00346201-2017

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)*: ООО "Лента", г. Уфа, ул.Ферина, 29, время отбора: 10:40

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 16 мая 2024 г.

Дата отбора: 16.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Останкинский завод", Москва, Огородный проезд, д.11

Дата изготовления*: 18.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 15.08.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.05.2024 г. - 17.05.2024 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 - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса.

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

Хрупкость - ломкие.

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	-	6,5	+1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2	-	1,5	+0,4

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.