

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

15 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 181/п от 15 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб пшеничный формовой (в упаковке) ., 2х0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО"Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора:10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО Уфимский хлебозавод №7 г.Уфа ул. Индустриальное шоссе,28

Дата изготовления\*: 13.09.2021 г. /Срок годности: 16.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ГТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 15.09.2021 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 5667-65:**

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Внешний вид - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов; поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094-75	19,0-52,0	44,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 4,0	3,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 65,0	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.