

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.

5 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 594/п от 5 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сушки с ароматом ванили, ТМ "Хлебный дом", в полимерной упаковке, 4x0,4 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие 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)*: ООО "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: Изготовлено для ООО "Фацер", 196084, г. Санкт-Петербург, ул. Смоленская улица, д.18а/ Изготовитель: ОАО "Волжский пекарь", Россия, 170034, г.Тверь, ул. Дарвина, д.5

Дата изготовления*: 09.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 09.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

Наименование поставщика*: -договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 05.10.2021 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 32124 -13 п.8.6:

Форма и поверхность - форма в виде кольца, округлая. Поверхность гладкая, без вздутий и трещин.

Цвет - светло-коричневый.

Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса.

Вкус и запах - 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 13,0	7,5	+1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96 п.5.2	не более 3,0	2,0	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

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.