

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

24 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 759/п от 24 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Рижский" ТМ " Уфимский хлеб" нарезанный в упаковке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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 «Лента», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, время отбора: 15:15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 22 октября 2024 г.

Дата отбора: 22.10.2024 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*: 22.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 22.10.2024 г., 16:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.10.2024 г. - 23.10.2024 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; изделие нарезано на кусочки

Поверхность - гладкая, без крупных трещин и подрывов

Цвет - темно-коричневый

Состояние мякиша - мякиш пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений

Запах и вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса, запаха

Хруст от минеральной примеси - не обнаружено

Посторонние включения - не обнаружено

Признаки болезней и плесени - не обнаружено

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. 8	не более 44,5	38,5	+5,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 7,0	4,6	+0,4
3. Фактическая масса нетто, г.	ГОСТ 5667-2022 п. 8.	500,0(-15)	500,2	+0,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия, на упаковке указан не действующий ГОСТ 2077-84.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.