

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц: 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

25 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 981/п от 25 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Дачный новый", ржано-пшеничный, ТМ "Уфимский хлебозавод 7", нарезанный в упаковке, 2х0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 22674839-00--2016

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.Бельская, д.70. Время отбора: 11 час 59 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 20 октября 2021 г.

Дата отбора: 20.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод №7 Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28

Дата изготовления*: 20.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 24.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 20.10.2021 г., 16:00ч

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

Дата(период) проведения испытания: 20.10.2021 г. - 25.10.2021 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 5667-65:**

Внешний вид, форма и поверхность - вытянутой формы, нарезанный, пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь. Без комочков и следов непромеса, с включениями отрубей. Пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Цвет - коричневый

Вкус, запах - свойственный изделию, 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 полученных результатов |
|-------------------------------|---|----------------------|---|---|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1. Влажность, % | ГОСТ 21094-75 | - | 40,4 | +1,4 |
| 2. Кислотность, град. | ГОСТ 5670-96 п.5.1.2 | - | 2,5 | +0,4 |

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

2