

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

27 сентября 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 321/п от 27 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Черниковский новый" ТМ " Уфимский хлеб", в полимерной упаковке, нарезанный, 0,72 кг, 2x0,72 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 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 "О кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 02 от 26 сентября 2023 г.

Дата отбора: 26.09.2023 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*: 23.09.2023 г /Срок годности/годен до: 27.09.2023 г Дата поступления в ИЦ: 26.09.2023 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 26.09.2023 г. - 27.09.2023 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:

Внешний вид, форма и поверхность - округлая, поверхность без крупных подрывов; мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений, изделие нарезано на кусочки

Цвет - коричневый

Вкус, запах - свойственные данному 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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094-2022 п. 7	19,0-50,0	44,0	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 11,0	4,5	+ -0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.