

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.начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
О.А. Гарифуллина
26 января 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 229/п от 26 января 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб белый из пшеничной муки первого сорта, формовой, в упаковке, 2х0,55 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. 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", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1 дата отбора: 24.01.2024. время отбора: 11:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 24 января 2024 г.

Дата отбора: 24.01.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" 450027, Россия, РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28

Дата изготовления*: 23.01.2024 г. /Срок годности/годен до: 29.01.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 24.01.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 24.01.2024 г. - 25.01.2024 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.

Внешний вид - мякиш пропеченный, без следов непромеса, не влажный на ощупь, пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Цвет - светло-желтый

Запах и вкус - свойственный данному виду изделий, без посторонних 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 - 75	не более 45,0	43,5	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	1,5	+ -0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 70,0	75,0	-

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.