

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

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"

Ридаль Т.П.

2 сентября 2022 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 291/п от 2 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб пшеничный нарезанный, Хлеб пшеничный из муки первого сорта, ТМ Каждый день, в полимерной упаковке, 2х500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО 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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Ашан», РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 16 от 31 августа 2022 г.

Дата отбора: 31.08.2022 г.

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

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

Дата изготовления\*: 31.08.22 г /Срок годности/годен до: 03.09.22 г Дата поступления в ИЦ: 31.08.2022 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 31.08.2022 г. - 02.09.2022 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:

Форма - соответствует описанию

Поверхность - соответствует описанию

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

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                             | не более 46,0        | 45,0  | +1,4  |
| 2. Кислотность, град.         | ГОСТ 5670-96 п.5.1.2                      | не более 3,0         | 1,5   | +0,4  |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загитова Л.Г.