

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

12 сентября 2022 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 3 437/п от 12 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из пшеничной муки, Хлеб "Уральский", ТМ Уфимский хлебозавод №7, в полимерной упаковке, 3x0,55 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из 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 «Ашан», РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174, дата отбора: 08.09. 2022 г. время отбора: 11:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 08 сентября 2022 г.

Дата отбора: 08.09.2022 г.

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

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

Дата изготовления*: 08.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 11.09.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 08.09.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.09.2022 г. - 12.09.2022 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:

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Вкус, 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 | 19,0-52,0 | 44,0 | + -1,4 |
| 2. Кислотность, град. | ГОСТ 5670-96 п.5.1.2 | не более 3,5 | 1,0 | + -0,4 |
| 3. Пористость, % | ГОСТ 5669-96 | не менее 68,0 | 76,0 | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2018 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.