

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.

24 августа 2022 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3-164/п от 24 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Рижский" в упаковке нарезанный, ТМ "Уфимский хлеб", 3х0,25 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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», РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.18, дата отбора: 23.08. 2022 г. время отбора: 11:40

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 23 августа 2022 г.

Дата отбора: 23.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлеб" 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104

Дата изготовления\*: 22.08..2022 г. /Срок годности/годен до: 25.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 23.08.2022 г., 14:40 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 23.08.2022 г. - 24.08.2022 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

Цвет поверхности - соответствует описанию

Внешний вид - 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 44,5	41,0	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 7,0	4,5	+0,4

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.