

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.

1 сентября 2022 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 278/п от 1 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Укр. Нов. Под. ( наименование приведено согласно маркировке изготовителя), ТМ Ашан, в упаковке, 2х600 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 2077-1984 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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\*: ООО Ашан, г. Уфа ул. Рубежная, 174

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. - 01.09.2022 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	не более 47,5	47,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 9,0	4,0	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 56,0	76,0	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям п.4.3.1 и п. 4.12.1 ст. 4 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки - указанное в маркировке наименование продукции не позволяет достоверно и однозначно ее характеризовать. По результатам проведенных органолептических и физико-химических испытаний образец соответствует требованиям ГОСТ 2077-1984 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загитова Л.Г.