

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"

Бакиров Р.И.

24 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 614/п от 24 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб ржано-пшеничный. Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки: хлеб «Победа», ТМ «Каждый день», в полимерной упаковке, 2х0,7 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 22674839-009-2016

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.б. Время отбора: 07 ч. 56м

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 22 ноября 2021 г.

Дата отбора: 22.11.2021 г.

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

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

Дата изготовления*: 22.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 22.11.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 22.11.2021 г. - 24.11.2021 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, форма и поверхность - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Цвет - коричневый

Вкус, запах - свойственные изделию, без постороннего запаха и привкуса

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	-	43,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	-	3,5	+0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	-	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.