

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.

2 сентября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 287/п от 2 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Белый» формовой, ТМ Уфимский хлебозавод №7, в упаковке, 2х0,55 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. 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

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

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 45,0	44,0	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 3,0	2,0	+ -0,4
3. Пористость, %	ГОСТ 5669-96	не менее 70,0	75,0	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загитова Л.Г.