

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Р.И. Бакиров
 8 сентября 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 181/п от 8 сентября 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мука пшеничная хлебопекарная ТМ "Русь Матушка", высший сорт, 2х2 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО "ТоргМастер" РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55 пом.91

Место отбора пробы (образца): ООО "ТоргМастер" РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55 пом.91 (склад РПЦ); с наличием фото\видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 27668-88: Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

Акт отбора № 295 от 02 сентября 2020 г.

Дата отбора: 02.09.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Сарапульский комбинат хлебопродуктов" Россия, Удмуртская Респ., г. Сарапул, ул. Индустриальная, 30

Дата изготовления: 16.04.2020 г. Срок годности 12 месяцев Дата поступления в ИЦ: 02.09.2020 г., 12:15

Наименование поставщика: ООО ТК "Русь - Матушка", договор № 3/4803 от 01.09.2018 г., ТГН №825512 от 26.08.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2020 г. - 08.09.2020 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 27558-87 :

Вкус - Без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - Без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый.

Цвет - Белый с желтым оттенком.

Наличие минеральной примеси - При разжевывании муки хруст не ощущается.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 9404-88	не более 15,0	13,5	+0,3
2.Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество),%	ГОСТ 27494-16	не более 0,55	0,156	+0,04
3.Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки,мг/кг	ГОСТ 20239-74	не более 3,0	не обнаружено	-
4.Зараженность, загрязненность вредителями	ГОСТ 27559-87	не допускается	не обнаружено	-
5.Массовая доля сырой клейковины,%	ГОСТ 27839-13 п.9.2	не менее 28,0	31,1	+1,4
6.Качество клейковины,усл. ед. прибора ИДК	ГОСТ 27839-13	45-90	84	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,5	0,022	+0,008
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,1	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427	не более 0,03	менее 0,0025	-

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Подпись лица, оформившего протокол

 Кузнецова А.Р.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия", Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.