

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

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.

14 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 789/п от 14 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Элитный" зерновой с сухофруктами, ржано-пшеничный нарезанный, ТМ "Хлебозавод 7", в полимерной упаковке, 3x0,2 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие 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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлебозавод №7, 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе,28

Дата изготовления*: 12.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 4 суток Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

Наименование поставщика*: -"договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 14.10.2021 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 - изделие в виде небольших треугольников, мякиш пропеченный, без следов непромеса, с добавками, входящими в рецептуру хлеба (изюм, курага, семена тыквы, чернослив).

Цвет - темно-коричневый

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

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	19,0-50,0	28,5	+/-1,4
2.Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 11,0	3,5	+/-0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия". На упаковке указан действующий ГОСТ 31807-2012.

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перелечтан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.