

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: 3.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

5 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 597/п от 5 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные. Соломка соленая, в полимерной упаковке, 5x0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 11270-88 "Изделия хлебобулочные соломка. 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. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Хлебный завод "Арнаут", Россия, 191123, г.Санкт-Петербург, пр.Чернышевского, д.16. адрес производства: 197046, г.Санкт-Петербург, ул.Куйбышева, д.15

Дата изготовления*: 03.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 03.12..2021 г. Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

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

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 05.10.2021 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 8494 -96 п.3.4-3.6:**

Внешний вид: форма - палочки округленной формы, длиной 16 см, толщиной -6 мм, поверхность гляцевитая, без вздутий и трещин, отделана солью.

Цвет - светло-коричневый

Хрупкость - хрупкие, легко разламывающиеся.

Вкус и запах - свойственные данному виду изделия, без посторонних привкуса и запаха

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. Кислотность, град.	ГОСТ 5670 - 96	не более 2,0	1,0	+0,5
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ 5668-68 п.2	3,0+0,5	3,1	+0,7
3. Влажность, %	ГОСТ 8494-96 п.3.7	не более 11,0	9,0	+0,7

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 11270-88 "Изделия хлебобулочные соломка. Общие Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.