

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.

23 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 409/п от 23 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батон Молочный классический, нарезанный в упаковке., 3х0,3 кг

Нормативный документ на продукцию*: Изготовлен по СТО 00349091-008-2015 в соответствии с ГОСТ 31805-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ. г.Уфа,свх.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, 174. Время отбора: 10:18 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 22 сентября 2021 г.

Дата отбора: 22.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201/ Хлебозавод № 5, 450022, г.Уфа, ул. Бакалинская, 88.

Дата изготовления*: 21.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 3 суток Дата поступления в ИЦ: 22.09.2021 г., 13:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 22.09.2021 г. - 23.09.2021 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 - Продолговато-овальной формы, с продольным надрезом по всей поверхности изделия. Изделие нарезано на кусочки.

Цвет - Светло-коричневый.

Вкус, запах - Свойственные изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Хруст от минеральной примеси - Отсутствует.

Посторонние включения - Отсутствуют.

Признаки болезней и плесени - Отсутствуют.

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 мякиша,%	ГОСТ 21094-75	19,0- 52,0	32,5	+,-1,4

Примечания: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан 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.

2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.2	не более 4,0	2,0	+,-0,4
----------------------------	-------------------------	--------------	-----	--------

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям
Изготовлен по СТО 00349091-008-2015 в соответствии с ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из
пшеничной муки.Общие технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.