

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

РКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов

9 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 426/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие х/б Чиабатта с сыром (из подовой печи), в упаковке, 250 г, 6х250 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9113-002-92609536-11 Изделие х/б Чиабатта с сыром

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1); время отбора - 11:44 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Направление № 30-отб2019 от 05 сентября 2019 г.

Дата отбора: 05.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174

Дата изготовления\*: 05..09.2019 г. Срок годности до 07.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 09.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид: форма - прямоугольная, не расплывчатая.

Цвет - светло-коричневый.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, пористость развитая без пустот и уплотнений.

Вкус и запах - 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. Влажность мякиша, %	ГОСТ 21094	-	38,5	+/-1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96	-	1,5	+/-0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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