

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"
А.Р. Баянов
29 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 545/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Дачный Новый" ржано-пшеничный формовой, в полимерной упаковке, 5x0,4 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: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Карусель" "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г. уфа, ул. Октября проспект, 34) ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН: 7710529680, 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср, 28 стр. 4), время отбора 11.36 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 № 17-от 2019 от 24 июля 2019 г.

Дата отбора: 24.07.2019 г.

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

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

Дата изготовления*: 24.07.2019 г. Срок годности 4 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30 ч

Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 24.07.2019 г. - 29.07.2019 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 и поверхность - Соответствует форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплавов.

Цвет - Коричневый

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса


Вкус - Свойственный изделию, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному изделию, без постороннего запаха.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	19.0 - 53.0	38.5	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 12.0	3.5	+ -0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 46.0	69.0	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.