

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

№ 5 542/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Диабетический Ржаной формовой, в упаковке, 6х0,3 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 25832-89 "Изделия хлебобулочные диетические. ТУ"

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 "Уфимское хлебообъединение "Восход", г.Уфа, ул.Комсомольская,122-а. Адрес производства: Хлебозавод № 5 г. РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, 88

Дата изготовления*: 24.07.2019 г. Срок годности 3 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, с наличием отрубей.

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь, без пустот, без комочков и следов непромеса.

Вкус и запах - Свойственный данному изделию, без постороннего 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,%	ГОСТ 21094-75	не более 50.0	45.5	+/-1.4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.1	не более 10.0	7.0	+/-0.5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 25832-89 "Изделия хлебобулочные диетические. ТУ".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

