

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
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 420/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие хлебобулочное из пшеничной муки батон нарезной простой, в упаковке, 400 г, 4x400 г.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 23333454-002-2016 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки батон нарезной простой
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*: АО "Казанский хлебозавод № 3", Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Масгута. Латыпова, дом 60.
Дата изготовления*: 04.09.2019 г. Срок годности 72 часа. 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 - продолговато-овальная с округленными концами, с косыми надрезами на поверхности.
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	-	40,5	+/-1,4
2. Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96	-	1,5	+/-0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	75,0	-

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.