

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

№ 5 531/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Полезный", нарезанный, в упаковке, формовой, 6х0,35 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 хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления\*: 24.07.2019 Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30

Наименование поставщика:-

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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплавов; изделие нарезано на куски
Цвет - Коричневый
Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса
Вкус - Свойственный продукту данного наименования, без постороннего привкуса
Запах - Свойственный продукту данного наименования, 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	19,0-50,0	47,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 11,0	5,5	+0,4

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.

