Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
10 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 964/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Баранки с маком, в упаковке., 4х0,5 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит. а, пом. 1
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450022, г. уфа, ул. Бакалинская, д. 27) / ООО "Лента" (инн: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б), время отбора 10.01 ч.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"
Направление № 11-отб 201 от 03 июля 2019 г. Дата отбора: 03.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104
Дата изготовления*: 20.06.2019 г. Срок годности 25 суток Дата поступления в ИЦ: 03.07.2019 г., 15:10
Наименование поставщика*: Не указан,договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 03.07.2019 г. - 10.07.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Форма и поверхность - форма в виде кольца, округлая. Поверхность гладкая,без вздутий и трещин.
Цвет - светло-коричневый.
Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченые, без признаков непромеса.
Вкус и запах - соответствующие данному виду изделий, 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,%	ГОСТ 7128-91	не более 19,0	18,0	+-0,7
2. Кислотность ,%	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	1,3	+-0,6

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

Зам. начальника ИЦ Медведь О.А.

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