

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  
10 октября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 7 281/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Деревенский на хмелю подовый, в упаковке, 5x0,4 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31807 "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.11  
Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет Карусель "Семья ГИПЕР Уфа" ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 )/ООО"Икс 5 Гипер" ( ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 11.16 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"  
Акт отбора № 39-отб2019 от 07 октября 2019 г. Дата отбора: 07.10.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, Комсомольская ул., д.122, корпус А, офис 201  
Дата изготовления\*: 07.10.2019 г. Срок годности 3 суток; Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТН №не указан;  
Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 10.10.2019 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 - Округлой формы, поверхность гладкая, без подрывов.

Цвет - Коричневый.

Состояние мякиша - пропеченный , не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса; пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Вкус - Без постороннего привкуса, свойственный данному наименованию продукта

Запах - Без постороннего запаха, свойственный данному наименованию продукта

##### 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	19,0-50,0	45,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 11,0	6,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 46,0	72	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

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.