

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

28 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 197/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные. Баранки из пшеничной муки высшего сорта сдобные, в упаковке, 350 г, 5х350 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, 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 11.15 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"
 Направление № 25 от 26 августа 2019 г. Дата отбора: 26.08.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ПО МасКа", 109428, РФ, г.Москва, Рязанский пр-кт, д.10, стр.2, пом.V, оф.13/197706, г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, ул. Восковая, д. 2, лит. В.

Дата изготовления*: 24.07.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 26.08.2019 г., 15:30

Наименование поставщика*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 26.08.2019 г. - 28.08.2019 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		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 19,0	16,0	+1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	1,0	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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