

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  
8 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 273/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Бородинский, в упаковке, 4x0,5 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.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, 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, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201/ Хлебозавод № 5, 450022, г.Уфа, ул. Бакалинская, 88.  
Дата изготовления\*: 07.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 08.10.2019 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Поверхность обсыпана кориандром.  
Цвет - коричневый  
Состояние мякиша - пропеченный , не влажный на ощупь.  
Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего привкуса  
Запах - свойственный данному изделию, 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 мякиша,%	ГОСТ 21094	19,0-53,0	48,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 12,0	8,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 46,0	75,0	-

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.