

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
4 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 210/п от 4 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батон нарезной ЕДОК, в полимерной упаковке, 3х0,4 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг" г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 25, время отбора 16.21 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 № б/н от 03 октября 2019 г. Дата отбора: 03.10.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Едок Хлеб", РБ, г. Бирск, ул. Мира, 133
Дата изготовления*: 01.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Срок годности 3, суток Дата поступления в ИЦ: 03.10.2019 г., 17:00
Наименование поставщика*: Не указан , договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 03.10.2019 г. - 04.10.2019 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 - не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности

Цвет - светло-коричневый

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Пористость развитая

Вкус и запах - Свойственный данному виду изделий , без посторонних привкуса и запаха

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	не более 42,0	39,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 2,5	1,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 73,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. 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.