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
18 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 659/п от 18 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: "Бриош с шоколадом", в упаковке, 0,4 кг, 4х0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.72.19-008-92723433-2017 Бриошь с изюмом

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)*: ООО "Ашан" (450018, г. уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш.,1), время отбора11.42 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Направление № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г. Дата отбора: 16.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174

Дата изготовления*: 16.09.2019 г. Срок годности до 18.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 18.09.2019 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 наличием кусочков шоколадных чипсов, поверхность обсыпана крошкой.

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный , не влажный на ощупь, эластичный.

Вкус и запах - Свойственный данному виду изделий , без постороннего 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 мякиша,%	ГОСТ 21094	-	42,0	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	1,5	+-0,4

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

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.