

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  
23 мая 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 802/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Баранки «Горчичные», в упаковке., 4x0,5 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ОТУ.  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина, д. 6, 450022 (фирменное наименование юр. лица) ООО "АШАН", время отбора 15.55 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"  
Акт отбора № 4-ОТБ от 22 мая 2019 г. Дата отбора: 22.05.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104  
Дата изготовления\*: 17.05.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2019 г., 17:00  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ГТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 22.05.2019 г. - 23.05.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: срок годности 25 суток, 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, пропеченные, 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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 7128	не более 19,0	16,5	+1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670	не более 3,0	2,1	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ОТУ.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.