

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*  
А.Р. Баянов  
3 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 186/п от 3 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Батончик к чаю, в полимерной упаковке, Уфимский хлебозавод №7., 3x0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 57937-17 "Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента" г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора 12,31 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 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.

Дата изготовления\*: 02.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 03.10.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 03.10.2019 г. - 03.10.2019 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 - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности.

Цвет - светло-коричневый.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса, пористость развитая без пустот и уплотнений.

Вкус и запах - свойственные данному виду изделия, 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 40,0	39,5	+ -1,4
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670	не более 3,0	1,5	+ -0,4
3. Пористость мякиша, %	ГОСТ 5669	не менее 68,0	74	-

Подпись лица, оформившего протокол

*Галимзянова Г.Ф.*  
Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 57937-17 "Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия".

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.