

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
№ 3 799/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Уныш", формовой, пеклеванный в полимерной упаковке, "Восход", 0.75 кг., 3х0,75 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807-2012 "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)*: 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 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.

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 "Уфимское хлебообъединение "Восход", г.Уфа, ул.Комсомольская,122-а. Адрес производства: Хлебозавод № 5 г. РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, 88

Дата изготовления*: 21.05.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 22.05.2019 г., 17:00

Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № 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 3 суток, заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма и поверхность - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Цвет - Коричневый

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса

Вкус - Свойственный изделию, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному изделию, без постороннего 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,%	ГОСТ 21094	19,0-53,0	48,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 12,0	4,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 46,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 "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.