

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
 20 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 561/п от 20 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Квас "Желтая бочка" живого брожения, фильтрованный, пастеризованный, ПЭТ бутылка., 2х2,5 л.
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 11.07.19-001-12569886-17
 Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, 41
 Место отбора пробы (образца): Магазин "Байрам" п.Булгаково, ул.Школьная, 41 ; с наличием фото\видео материалов
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб"
 Акт отбора № 460 от 16 мая 2019 г. Дата отбора: 16.05.2019 г.
 Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ООО "Завод Трехсосенский", Россия, Ульяновская область, г.Ульяновск, проспект Гая, д.95
 Дата изготовления: 28.04.2019 г Дата поступления в ИЦ: 16.05.2019 г., 15:30 ч
 Наименование поставщика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, 41, договор № служ от 01.01.2000 г, ТТН №10136337/2001 от 14.05.2019 г
 Дата(период) проведения испытания: 16.05.2019 г. - 20.05.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:


Органолептические показатели :

Внешний вид - Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений.
 Цвет - Обусловленный цветом используемого сырья.
 Вкус, аромат - Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья.

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.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ 6687.2	-	4,1	+0,14
2. Кислотность, к.ед.	ГОСТ 6687.4	-	2,2	+0,07
3.Объемная доля этилового спирта	ГОСТ 32095	-	0,6	+0,1
4.Массовая доля двуокиси углерода,%	ГОСТ 32038	-	0,48	+0,1
5.Массовая концентрация сорбиновой кислоты,мг/кг	М 04-59	не допускается	менее 20,0	-
6.Массовая концентрация бензойной кислоты,мг/кг	М 04-59	не допускается	менее 20,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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.