

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
10 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 965/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Черниковский новый" нарезанный, в полимерной упаковке, 4х0,72 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-007-2010 Хлеб Черниковский новый.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит. а, пом. 1

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450022, г. уфа, ул. Бакалинская, д. 27) / ООО "Лента" (инн: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б), время отбора 10.01 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 № 11-отб 201 от 03 июля 2019 г.

Дата отбора: 03.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления*: 03.07.2019 г. Срок годности 4 суток Дата поступления в ИЦ: 03.07.2019 г., 15:10

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

Дата(период) проведения испытания: 03.07.2019 г. - 10.07.2019 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 - Форма округлая.
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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	-	48,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	-	4,0	+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.