

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
6 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 429/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Кукурузный, ТМ "Ашан", в упаковке 0,3 кг, 5x0,3 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9110 - 001 - 72981765 - 05
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1); время отбора - 11:44 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 № 30-отб2019 от 05 сентября 2019 г. Дата отбора: 05.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174
Дата изготовления*: 05.09.2019 г. Срок годности до 08.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30 ч.
Наименование поставщика*: Не указан.
Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 06.09.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Овальная, не расплывчатая, без притисков; поверхность шероховатая.
Цвет - Светло - коричневый.
Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ошупь, без следов непромеса, с семенами подсолнечника.
Вкус и запах - 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 мякиша,%	ГОСТ 21094	-	39,9	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	2,0	+0,5
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.