

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
 № 4 973/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пряники Шоколадно-ореховые, в полимерной упаковке, 4x0,5 кг
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 15810-14 "Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия".

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 15810-96 "Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия".

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 "Челны-Хлеб", 423800 Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Хлебный проезд, 39

Дата изготовления*: 11.06.2019 г. Срок годности 3 месяца 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 :

Форма - Округлая форма,, нераспывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью; нижняя поверхность ровная.
Поверхность - Сухая, покрыта глазурью, матовая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов;
Цвет - Коричневый.
Вкус и запах - Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних запаха и привкуса.
Вид в изломе - Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.
Структура - Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании

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.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900-14	11-16	14,8	+0,4
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ 31902-12	не более 15,0	5,8	+0,5
3.Щелочность,град.	ГОСТ 5898-87	не более 2,0	1,0	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 15810-14 "Изделия кондитерские пряничные. Общие 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.