

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  
3 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 182/п от 3 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Батон "Чайный" формовой целый в упаковке, 2х385 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: СТО 0143310267-001-2016 Батон Чайный формовой  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Окей" г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 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 № б/н от 02 октября 2019 г. Дата отбора: 02.10.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ИП Чирков М. С. Россия, РБ, г. Уфа, ул. Кустарево, д. 21 А  
Дата изготовления\*: 02.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 03.10.2019 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 - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности.

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Вкус и запах - Без постороннего 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	-	40,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	1,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.