

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 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 287/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батон Нарезной, в полимерной упаковке, 3x0,4 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27844-88 "Изделия булочные. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет Карусель "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34)/ООО"Икс 5 Гипер" (ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11.16 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 № 39-отб2019 от 07 октября 2019 г. Дата отбора: 07.10.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Едок Хлеб", 452450, РБ, Бирский район, г. Бирск, ул. Мира, д. 133
Дата изготовления*: 07.10.2019 г. Годен до 09.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30 ч.
Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан;
Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 10.10.2019 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 (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.

Вкус и запах - Свойственный данному виду изделий , без посторонних привкуса и запаха.

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.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	не более 42,0	38,5	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 2,5	2,5	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27844-88 "Изделия булочные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

