

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
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 421/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб пшеничный из муки первого сорта, формовой, в упаковке, 0,65 кг, 4x0,65 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".

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*: АО "Казанский хлебозавод № 3", Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Масгута. Латыпова, дом 60.

Дата изготовления*: 04.09.2019 г. Срок годности 72 часа. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 09.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному виду изделия, 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 мякиша,%	ГОСТ 21094	не более 45,0	43,5	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,0	1,5	+ -0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 68,0	75,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.