

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

28 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 189/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сухари слобные пшеничные ореховые, ТМ Калачов купец, в упаковке, 4x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет Карусель "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г. Уфа, ул. Октября проспект, 34)/ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН: 7710529680, 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср., 28 стр. 4), время отбора 11.15 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 № 25 от 26 августа 2019 г.

Дата отбора: 26.08.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ПО MacKa", 109428, РФ, г. Москва, Рязанский проспект, дом 10 стр 2, пом V, офис 13 / 601655, РФ, Владимирская область, г. Александров, ул. Гагарина, д.6

Дата изготовления*: 29.05.19 г Срок годности 120 суток Дата поступления в ИЦ: 26.08.2019 г., 15:30 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 26.08.2019 г. - 28.08.2019 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 - Полуовальная, соответствующая виду сухарей.

Внешний вид - Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью.

Цвет - Светло-коричневый.

Вкус - Сладковатый, без постороннего привкуса

Запах - Свойственный данному виду сухарей.

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. Кислотность,град.	ГОСТ 5670	не более 4,0	2,7	+0,5
2. Влажность,%	ГОСТ 21094	не более 12,0	7,9	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия"

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.