

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

26 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 102/п от 26 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Изделия пряничные глазированные без начинки. Пряники простые, ТМ "То, что надо", полимерная упаковка, 400 г, 4x400 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Окей", ул. Комсомольская, 112 А; "Лента", ул. Пархоменко, 156; "Карусель", проспект Октября, 34, время отбора 12. 00 ч. ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

Акт отбора № 680/1 от 20 августа 2019 г.

Дата отбора: 20.08.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Сафоновхлеб", Российская Федерация, 215506, Смоленская область, г.Сафонов, ул.Кутузова, д.6

Дата изготовления: 16.07.2019 г Срок годности 90 суток Дата поступления в ИЦ: 20.08.2019 г., 14:30

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

Дата(период) проведения испытания: 20.08.2019 г. - 26.08.2019 г.

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма - Округлая форма, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью; нижняя поверхность ровная.

Поверхность - Сухая, без вздутий и впадин, неподгорелая, без наплывов.

Цвет - Коричневый.

Вкус и запах - Свойственная данному наименованию изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Вид в изломе - Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

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	11,0-16,0	13,7	+0,4
2.Массовая доля общего сахара (в пересчете на сухое вещество),%	ГОСТ 5903-89	не менее 24,0	26,4	+1,0
3.Щелочность,град.	ГОСТ 5898-87	не более 2,0	1,6	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские пряничные. 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.