

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 ноября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 895/п от 28 ноября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Украинский" формовой в упаковке, 0,6 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11
Место отбора пробы (образца)*: ООО "О Кей" (45 96, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18)/ООО "О Кей"
(ИНН:7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп. 1, лит. а, пом. 1), время отбора 11.49 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 № 45-отб2019 от 27 ноября 2019 г. Дата отбора: 27.11.2019 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*: Срок годности/годен до 3 суток Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00

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

Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 28.11.2019 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов; поверхность гладкая, без крупных трещин и подрывов

Цвет поверхности - светло-коричневый.

Состояние мякиша - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму.

Вкус и запах - свойственные данному виду изделия, без посторонних 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	не более 49,0	47,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 10,0	1,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 52,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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.