

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

17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 671/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Печенье "Американер" изюм, ТМ "Ашан", в пластиковом контейнере, 5x0,336 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9131 - 004 - 66312853 - 11.

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)*: 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 11.42 ч.

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

Направление № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г.

Дата отбора: 16.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174

Дата изготовления*: 13.09.2019 г. Срок годности до 13.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 17.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и форма - изделие округлой формы, шероховатая, не подгорелая, на поверхности изюм.

Цвет - коричневый, на изломе - желтый.

Вид в изломе - пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса.

Вкус и запах - свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, 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.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900	-	3,7	+0,4
2.Щелочность,град.	ГОСТ 5898	-	2,0	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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