Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
10 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 283/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Бородинский (нарезанный) в упаковке, 6х0,34 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31807 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет Карусель "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34)/ООО"Икс 5 Гипер" (ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11.16 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Акт отбора № 39-отб2019 от 07 октября 2019 г. Дата отбора: 07.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Икс 5 Гипер", 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср., 28 стр.4/450059, г. Уфа, ул. Октября проспект, 34

Дата изготовления*: 07.10.2019 г. Срок годности 72 часа; Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 10.10.2019 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 выплавов; изделие нарезано на куски.

Цвет - Ккоричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса.

Вкус - Свойственный продукту данного наименованиям, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный продукту данного наименованиям, 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	19,0-51,0	46,5	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 12,0	4,5	+-0,4

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 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.