

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  
29 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 534/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Украинский" формовой в упаковке, 4х0,6 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.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 11.36 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 № 17-от 2019 от 24 июля 2019 г. Дата отбора: 24.07.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Едок Хлеб", РБ, г. Бирск, ул. Мира, 133  
Дата изготовления\*: 24.07.2019 г. Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30  
Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан  
Дата(период) проведения испытания: 24.07.2019 г. - 29.07.2019 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 - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, поверхность гладкая, без трещин и подрывов
Цвет - светло-коричневый
Состояние мякиша - пропеченный, без следов непромеса
Вкус и запах - свойственные для данного наименования продукта, без постороннего привкуса, 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,%	ГОСТ 21094-75	не более 48,0	46,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 9,0	5,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 62,0	74	-

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".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

