

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

23 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 801/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Кармаскалинский на хмелю (в упаковке), , 4х0,5 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина, д. 6, 450022 (фирменное наименование юр. лица) ООО "АШАН", время отбора 15.55 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 № 4-ОТБ от 22 мая 2019 г. Дата отбора: 22.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Уфимское хлебообъединение "Восход", Россия, РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, 122-а. , 450096, БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКА, ГОРОД УФА, УЛИЦА КОМСОМОЛЬСКАЯ, ДОМ 122, КОРПУС А, ОФИС 201
Дата изготовления*: 21.05.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2019 г., 17:00
Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 22.05.2019 г. - 23.05.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: срок годности 3 суток, заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Внешний вид - Соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

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.Влажность,%	ГОСТ 21094	19,0-48,0	46,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 4,0	2,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 65,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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.