


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
20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 672/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Печенье с конфитюром "КУРАБЬЕ", ТМ "Ашан", упаковка-пластиковый контейнер, 0,366 кг., 5x0,366 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*: 15.09.2019 г. Срок годности до 15.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч.
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 20.09.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма - В виде цветка, без вмятин и изломов, в центре конфитюр.
Вид в изломе - Пропеченное изделие с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.
Цвет - Светло-желтый, без подгорелости.
Вкус и запах - Свойственные данному наименованию изделия, без постороннего запаха и привкуса.

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.Массовая доля влаги,% | ГОСТ 5900 | - | 6,7 | +0,4 |
| 2.Щелочность,град. | ГОСТ 5898 | - | 3,0 | +0,3 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

