

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  
10 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 962/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Баранка "Ванильная" в полимерной упаковке, 6х0,3 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ОТУ.  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит. а, пом. 1  
Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450022, г. уфа, ул. Бакалинская, д. 27) / ООО "Лента" (инн: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б), время отбора 10.01 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 № 11-отб 201 от 03 июля 2019 г. Дата отбора: 03.07.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Едок Хлеб", РБ, г. Бирск, ул. Мира, 133  
Дата изготовления\*: 02.07.2019 г. Срок годности 25 суток Дата поступления в ИЦ: 03.07.2019 г., 15:10  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 03.07.2019 г. - 10.07.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Форма и поверхность - форма продолговато-овальная. Поверхность гладкая, без вздутий и трещин.
Цвет - светло-коричневый.
Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса.
Вкус и запах - соответствующие данному виду изделий, 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. Влажность, %	ГОСТ 7128-91	не более 14,0	13,5	+0,7
2. Кислотность, град.	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	1,0	+0,6

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" ОТУ.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.