

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**  
№ 4 956/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Рижский" формовой, из смеси ржаной и пшеничной муки, в полимерной упаковке, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ"- согласно этикетки

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\*: 03.07.2019 г. Срок годности 3 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 :**

Внешний вид: форма - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Внешний вид - Без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Светло-коричневый, свойственный для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Без комочков и следов непромеса.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего 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 21094-75	-	42,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.1	-	3,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	-	71,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

На этикетке представленного образца в качестве нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, указан ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки. Технические условия". Данный нормативный документ не распространяется на хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.