

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
 № 5 533/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Пшеничный из муки в/сорта, формовой в упаковке, 4x0,5 кг.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".
 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: форма - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; без подрывов и трещин
Цвет - Светло-желтый
Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений.
Вкус - Свойственный для данного наименования, без постороннего привкуса
Запах - Свойственный для данного наименования, 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	не более 45,0	43,0	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	2,0	+ -0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	не менее 68,0	73	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".

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.