

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

№ 4 970/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные. Баранки из пшеничной муки высшего сорта сахарные с маком (Киевские), в упаковке., 6x0,35 г

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

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 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

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 "ПО Маска", г. Москва, Рязанский пр-кт, д. 10, стр. 2, пом. V, оф. 13. Адрес пр-ва: г. Санкт-Петербург, г. Сестрорецк, ул. Воскова, д. 2, лит В.

Дата изготовления*: 11.06.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 03.07.2019 г., 15:10

Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТГН № 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 в виде кольца, округлая. Поверхность гладкая, без вздутий и трещин, обсыпана маком.
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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 7128-91	не более 19,0	16,5	+0,7
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	0,9	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

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.