Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
29 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 536/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Идель, подовый, в упаковке, 4х0,55 кг.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-004-2007
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 27842-88 "Хлеб пшеничный . ТУ
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*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104
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 - округлой формы, поверхность гладкая, без подрывов
Цвет - светло-желтый
Состояние мякиша - пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.
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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	-	43,5	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	-	2,0	+-0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669-96	-	73	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

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.