

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
28 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 182/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Кукурузный, ТМ Пекарня Карусель, в упаковке, 5x300 г
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ"
Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст"
Республики Башкортостан, 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 11.15 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 № 25 от 26 августа 2019 г. Дата отбора: 26.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Икс 5 Гипер", 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср., 28 стр.4/450059, г. Уфа,
ул. Октября проспект, 34
Дата изготовления*: 26.08.19 г Срок годности 72 часа Дата поступления в ИЦ: 26.08.2019 г., 15:30 ч
Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 26.08.2019 г. - 28.08.2019 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 и поверхность - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности.

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный , не влажный на ощупь, эластичный.

Вкус и запах - Свойственный данному виду изделий , без постороннего 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 21094	19,0-48,0	33,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,5	2,0	+0,5
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 68,0	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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