

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

20 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 675/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Чак- чак, национальное кондитерское изделие,  
ТМ "ООО"Тэмле", "Вкусный", упаковка- пластиковый контейнер, 0,5 кг., 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9139-014-00352785-2002

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)\*: ООО "Ашан" ( 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" ( ИНН:  
7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш.,1), время  
отбора 11.42 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5904-82 "Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и  
подготовки проб".

Направление № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г.

Дата отбора: 16.09.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя\*: ООО"Тамле",422770,республика Татарстан,Пестречинский район, село Пестрецы,  
Молодежная улица,11

Дата изготовления\*: 06.08.2019 г. Срок годности 90 суток Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 20.09.2019 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 - обжаренные кусочки теста в форме палочек с неровной поверхностью, склеенные  
медово-сахарным сиропом.

Цвет - желтый, свойственный данному наименованию изделия.

Вкус и запах - соответствующие данному наименованию изделия, слегка выраженный аромат меда, без посторонних  
привкуса и запаха.

Вид в изломе - пропеченные, с отдельными вздутиями и небольшими пустотами внутри отдельных единиц.

##### 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.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900	-	7,3	+0,4
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ 31902	-	24,4	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

