

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  
18 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 663/п от 18 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки: Хлеб "Победа", ТМ "Каждый день", в полимерной упаковке, 700 г, 4x700 г  
Нормативный документ на продукцию\*: СТО 22674839-009-2016  
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 1.42 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 № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г. Дата отбора: 16.09.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод №7 , 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе,28  
Дата изготовления\*: 15.09.19 г Срок годности 4 сут Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН №не указан  
Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 18.09.2019 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 и поверхность - Соответствует форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплавов.  
Цвет - Коричневый  
Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса  
Вкус и запах - Свойственный изделию, без посторонних привкусов и запахов.

**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 мякиша, %	ГОСТ 21094	-	44.0	+1.4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670	-	6.5	-0.5

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.