

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

№ 6 181/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Сергеевский, ТМ Пекарня Карусель, в упаковке, 5x300 г  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия"

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 - Соответствует форме (нарезанный), в которой производилась выпечка, без боковых выплавов.

Цвет - Коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса.

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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094	19,0-53,0	36,0	+1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670	не более 12,0	5,0	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

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.