

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  
17 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 670/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Печенье "Американер" кокос, ТМ "Ашан", в пластиковом контейнере, 5x0,346 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9131 - 004 - 6612853 - 11

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 "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174

Дата изготовления\*: 13.09.2019 г. Срок годности до 13.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 17.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид и форма - изделие округлой формы, поверхность шероховатая, не подгорелая.

Цвет - светло - коричневый, на изломе - желтый.

Вид в изломе - пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса.

Вкус и запах - свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900	-	3,4	+0,4
2.Щелочность,град.	ГОСТ 5898	-	1,5	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

