

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 ноября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 898/п от 28 ноября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Кишиневский" формовой, в полимерной упаковке, 0,5 кг., 0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "О Кей" (45 96, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18)/ООО "О Кей"  
(ИНН:7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп. 1, лит. а, пом. 1), время отбора 11.49 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 № 45-отб2019 от 27 ноября 2019 г. Дата отбора: 27.11.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" 450027, РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.

Дата изготовления\*: Срок годности/годен до Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00

Наименование поставщика\*: ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 28.11.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Внешний вид - Соответствующие виду изделия

**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	19,0-48,0	47,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 4,0	1,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 65,0	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805 "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.