

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
6 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 427/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки батон нарезной простой в упаковке (часть изделия), ТМ "Каждый день", в полимерной упаковке, 200 г., 6x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 23333454 - 002 - 2016

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, 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 - 11:44 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 № 30-отб2019 от 05 сентября 2019 г.

Дата отбора: 05.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Казанский хлебозавод № 3", Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Масгута. Латыпова, дом 60.

Дата изготовления*: 04.09.2019 г. Срок годности 72 часа Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан.

Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 06.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Форма и поверхность - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплылов; поверхность без трещин и подрывов.

Цвет - светло - коричневый.

Состояние мякиша - пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса.

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	-	34,4	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	3,0	+0,5
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	79,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.