

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**  
№ 6 196/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия хлебобулочные бараночные Волжский Пекарь. Сушки с ароматом ванили, в полимерной упаковке, 300 г, 5х300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. 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 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия" Направление № 25 от 26 августа 2019 г. Дата отбора: 26.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Волжский пекарь" 170034, Россия. Тверская область, г. Тверь, ул. Дарвина, д. 5. Дата изготовления\*: 30.07.2019 г. Срок годности 150 суток Дата поступления в ИЦ: 26.08.2019 г., 15:30

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 :**

Форма и поверхность - форма в виде кольца, округлая. Поверхность гладкая,без вздутий и трещин.

Цвет - светло-коричневый.

Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченые, без признаков непромеса.

Вкус и запах - соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и запаха.

Хрупкость - ломкие.

**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, %	ГОСТ 7128-91	не более 13,0	5,0	+0,7
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	1,0	+0,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. 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.