

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
8 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 276/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Ржано-Пшеничный простой подовый, в упаковке, 3x0,7 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-007-2010 Хлеб Ржано-Пшеничный простой подовый.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, 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, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11.16 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий"

Акт отбора № 39-отб2019 от 07 октября 2019 г.

Дата отбора: 07.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201/ Хлебозавод № 5, 450022, г.Уфа, ул. Бакалинская, 88.

Дата изготовления*: 07.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 08.10.2019 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 - округлая, без крупных подрывов

Цвет - коричневый

Состояние мякиша - пропеченный , не влажный на ощупь.

Вкус - свойственный данному изделию, без постороннего привкуса

Запах - свойственный данному изделию, без постороннего 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 мякиша,%	ГОСТ 21094	-	47,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	5,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	74,0	-

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.