

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  
4 октября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 7 209/п от 4 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Батон "Семейный" в упаковке, 5x0,2 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28  
Место отбора пробы (образца)\*: ИП "Ногин С. О." Благовещенский Хлеб г. Уфа, ул. Бессонова, д. 3, время отбора 16.45 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 № б/н от 03 октября 2019 г. Дата отбора: 03.10.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Благовещенский хлеб", 453430, Башкортостан Респ, Благовещенский р-н, Благовещенск г, Чапаева ул, дом № 71  
Дата изготовления\*: 03.10.2019 г. Срок годности/Годеи до Сроку годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 03.10.2019 г., 17:00  
Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 03.10.2019 г. - 04.10.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Пористость развитая

Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Внешний вид - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с поперечными надрезами на поверхности

##### 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	19,0-52,0	40,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,5	1,5	0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 68,0	75,0	-

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.