

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
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 408/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Французский" формовой, нарезанный, в упаковке, 3x1 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.71.11-003-57041869-2017
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*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174
Дата изготовления*: 05.09.2019 Срок годности до 08.09.2019 Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан
Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 09.09.2019 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 - Соответствует форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая, без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Светло-коричневый.


Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и 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	-	44,0	+1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670	-	1,0	+0,4

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.