

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

№ 7 275/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Ржано-пшеничный, формовой, в упаковке, 4x0,5 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31807 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

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 "Уфимский хлеб" РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 104

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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Цвет - Светло-коричневый

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса

Вкус - Свойственный изделию, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

##### Физико-химические показатели:

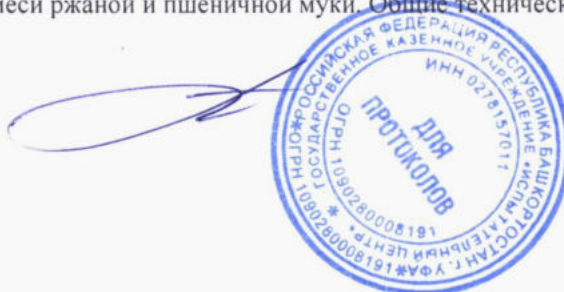
Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	19,0-50,0	47,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 11,0	7,0	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 46,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 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.