

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
 10 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 971/п от 10 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные сухарные, Сухари маковые, в полимерной упаковке, 5x0,27 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит. а, пом. 1

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450022, г. уфа, ул. Бакалинская, д. 27) / ООО "Лента" (инн: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б), время отбора 10.01 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 № 11-отб 201 от 03 июля 2019 г.

Дата отбора: 03.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лента", г.С.-Петербург, ул.Савушкина,112., лит Б./ ОАО "Пезенский хлебозавод № 4", 440034, Пензенская область, г. Пенза, ул. Металлистов, 4.

Дата изготовления*: 10.06.2019 г. Срок годности 90 суток Дата поступления в ИЦ: 03.07.2019 г., 15:10

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

Дата(период) проведения испытания: 03.07.2019 г. - 10.07.2019 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 - Полуовальная, соответствующая виду сухарей.
Внешний вид - Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью.
Цвет - Светло-коричневый.
Вкус - Сладковатый, без постороннего привкуса
Запах - Свойственный данному виду сухарей, присутствует аромат ванилина. Без постороннего

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. Кислотность,град.	ГОСТ 5670-96	не более 4,0	1,0	+,-0,5
2.Влажность,%	ГОСТ 21094-75	не более 12,0	3,0	+,-1,4

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия"

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.