Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
26 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 105/п от 26 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Пряники глазированные (сырцовые) "Шоколадные", ТМ "Сдобыч", в полимерной упаковке, 400 г, 4х400 г.

Нормативный документ на продукцию: ТУ 9133-002-48320688-2010 Пряники глазированные (сырцовые) "Шоколадные", ТМ "Сдобыч"

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Окей", ул. Комсомольская, 112 А; "Лента", ул. Пархоменко, 156; "Карусель", проспект Октября, 34, время отбора 12. 00 ч. ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

Акт отбора № 680/1 от 20 августа 2019 г. Дата отбора: 20.08.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ЗАО "Богородская кондитерская фабрика", 607600, Россия, Нижегородская область, г.Богородск, ул.Фрунзе, 1

Дата изготовления: 06.08.2019 г. Срок годности 50 суток Дата поступления в ИЦ: 20.08.2019 г., 14:30

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

Дата(период) проведения испытания: 20.08.2019 г. - 26.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид: форма - Округлая форма, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью; нижняя поверхность ровная.

Поверхность - Сухая, покрыта глазурью, матовая,без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов;

Цвет - Темно-коричневый.

Вкус и запах - Свойственная данному наименованию изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Вид в изломе - Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

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.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900-14	-	15,3	+-0,4
2.Массовая доля общего сахара (в пересчете на сухое вещество),%	ГОСТ 5903-89	-	27,3	+-1,0
3.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ 31902-12	-	4,6	+-0,5
4.Щелочность,град.	ГОСТ 5898-87	-	1,4	+-0,3

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.