

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

26 июля 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 559/п от 26 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Булочка Ромашка, в полимерной упаковке, 6x0,3 кг.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."  
 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 Гилер" (ИНН: 7710529680, 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср, 28 стр. 4), время отбора 11.36 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 № 17-от 2019 от 24 июля 2019 г. Дата отбора: 24.07.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод № 7" РБ, г. Уфа, Индустриальное шоссе, 28.  
 Дата изготовления\*: 24.07.2019 г. Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30  
 Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 24.07.2019 г. - 26.07.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - Изделие состоит из нескольких округлых частей с притисками ( в виде ромашки)
Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.
Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.
Цвет - Светло-желтый.
Запах - Свойственный изделию данного вида, 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,%	ГОСТ 21094-75	19,0-48,0	43,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96 п.5.1.1	не более 4,0	1,5	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

