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
28 ноября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 897/п от 28 ноября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Черниковский новый" в упаковке нарезанный., 0,72 кг.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 05934121-007-2010 Хлеб Черниковский новый.
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11
Место отбора пробы (образца)*: ООО "О Кей" (45 96, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18)/ООО "О Кей" (ИНН:7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп. 1, лит. а, пом. 1), время отбора 11.49 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 № 45-отб2019 от 27 ноября 2019 г. Дата отбора: 27.11.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Уфимский хлеб" 450027, РБ, г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104
Дата изготовления*: Срок годности/годен до 4 суток Дата поступления в ИЦ: 27.11.2019 г., 15:00
Наименование поставщика*: Не указан,договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 27.11.2019 г. - 28.11.2019 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 - округлая, поверхность без крупных подрывов
Цвет - коричневый
Состояние мякиша - пропеченный , не влажный на ощупь, эластичный.
Вкус - свойственный данному 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	-	48,0	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	3,5	

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.