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
3 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 185/п от 3 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батон Уфимский хлеб "Красносельский" нарезанный, в упаковке, 3х0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента" г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора 12,31 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 № б/н от 02 октября 2019 г. Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления*: 02.10.2019 г. Срок годности/Годен до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 03.10.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 03.10.2019 г. - 03.10.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Цвет - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

Вкус - Свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха.

Внешний вид - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности. Изделие нарезано на кусочки.

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	19,0-48,0	41,5	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	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 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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.