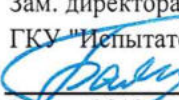


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
  
А.Р. Баянов  
23 мая 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 798/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Пшеничный (Каждый день), формовой, нарезка, в упаковке, 0,5 кг., 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 27842-88 "Хлеб пшеничный . ТУ

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина, д. 6, 450022 (фирменное наименование юр. лица) ООО "АШАН", время отбора 15.55 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 № 4-ОТБ от 22 мая 2019 г.

Дата отбора: 22.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский хлебозавод №7 Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, Индустриальное шоссе,28

Дата изготовления\*: 21.05.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 22.05.2019 г., 17:00

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

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2019 г. - 23.05.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: срок годности 3 суток, заполняется по сведениям заказчика.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид: форма - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов.

Внешний вид - Без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный; промес- без комочков и следов непромеса; развитая пористость, без пустот и уплотнений.

Вкус - Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.

Запах - Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность,%	ГОСТ 21094	не более 45,0	43,5	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,0	2,0	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27842-88 "Хлеб пшеничный . 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.