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
8 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 278/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб Диабетический Ржаной формовой, в упаковке , 3х0,3 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 25832-89 "Изделия хлебобулочные диетические. 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 Гипер" (ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11.16 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 № 39-отб2019 от 07 октября 2019 г. Дата отбора: 07.10.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Уфимское ХО "Восход", 450096, РБ, г.Уфа, ул.Комсомольская дом 122, корпус а,офис 201/ Хлебозавод № 5, 450022, г.Уфа, ул. Бакалинская, 88.
Дата изготовления*: 07.10.2019 г. Срок годности/Годен до Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 07.10.2019 г., 15:30
Наименование поставщика*: Не указан,договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 07.10.2019 г. - 08.10.2019 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 - Соответствующая хлебной форме, в которой произовдилась выпечка, с несколько выпусклой верхней коркой, без боковых выплывов.
Цвет - Светло-коричневый.
Состояние мякиша (пропеченность, промес) - Хорошо пропеченный ,не влажный на ощупь ,без пустот ,без комочков и следов непромеса.
Вкус и запах - Свойственные продукту данного наименования,без постороннего запаха и привкуса.

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	не более 50,0	44,5	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 10,0	8,5	+-0,4

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 25832-89 "Изделия хлебобулочные диетические. ТУ"

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН г. УФА * ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» * ОГРН 1090280008191 ИНН 0278157011 ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.