

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  
 29 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 6 129/п от 29 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Квас "Традиционный" фильтрованный, пастеризованный, ТМ "Окей", ПЭТ тара, 2 л, 2x2 л.  
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31494-2012 "Квасы. Общие технические условия".  
 Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28  
 Место отбора пробы (образца): Магазины "Окей", ул. Комсомольская, 112 А; "Лента", ул. Пархоменко, 156; "Карусель", проспект Октября, 34, время отбора 12:00 ч. ; с наличием фото\видео материалов  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб"  
 Акт отбора № 680/1 от 20 августа 2019 г. Дата отбора: 20.08.2019 г.  
 Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя: АО "Дека", Россия, 173024, г.Великий Новгород, пр-т Александра Корсунова, д. 34 "Б"  
 Дата изготовления: 29.06.2019 г Срок годности 28.06.2020 г (12 месяцев) Дата поступления в ИЦ: 20.08.2019 г., 14:30 ч  
 Наименование поставщика: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 20.08.2019 г. - 29.08.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений.  
 Цвет - Обусловленный цветом используемого сырья.  
 Вкус, аромат - Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья.

**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.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ 6687.2	не менее 3,5	5,3	+0,14
2. Кислотность, к.ед.	ГОСТ 6687.4	от 1,5 до 7,0	2,9	+0,07
3.Объемная доля этилового спирта,%	ГОСТ 32095	не более 1,2	0,4	+0,1
4.Массовая доля двуокси углерода,%	ГОСТ 32038	не менее 0,30	0,51	+0,1
5.Массовая концентрация сорбиновой кислоты,мг/кг	М 04-59	не допускается	менее 20,0	-
6.Массовая концентрация бензойной кислоты,мг/кг	М-04-59	не допускается	менее 20,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31494-2012 "Квасы. Общие технические условия".

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.