

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
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 407/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Ржано-Пшеничный", в упаковке, 3x700 г.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9110-025-45362031-05
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1); время отбора - 11:44 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 № 30-отб2019 от 05 сентября 2019 г. Дата отбора: 05.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Ашан" 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1/ООО "Ашан", 450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174
Дата изготовления*: 05.09.2019 Срок годности до 08.09.2019 Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан
Дата(период) проведения испытания: 05.09.2019 г. - 09.09.2019 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 - Соответствует форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Поверхность шероховатая, с надрезами, без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Коричневый.

Вкус - Без посторонних привкусов.

Запах - Без посторонних запахов.

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	-	41,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	3,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	77,0	-

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.