

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  
 26 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 6 110/п от 26 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Пряники "Любимые" классические, ТМ "РотФронт", в полимерной упаковке, 400 г, 4х400 г.

Нормативный документ на продукцию: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

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 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки 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: Кондитерская фирма "ТАКФ", Россия, 392000, г.Тамбов, ул.Октябрьская, д.22  
 Дата изготовления: 16.06.2019 г. Срок годности до 14.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 20.08.2019 г., 14:30

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

Дата(период) проведения испытания: 20.08.2019 г. - 26.08.2019 г.

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

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид: форма - Округлая форма, нерасплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью; нижняя поверхность ровная.

Цвет - Светло-коричневый.

Вкус и запах - Свойственная данному наименованию изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Вид в изломе - Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

**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 влаги,%	ГОСТ 5900-14	-	12,6	+0,4
2.Массовая доля общего сахара (в пересчете на сухое вещество),%	ГОСТ 5903-89	-	25,6	+1,0
3.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ 31902-12	-	5,6	+0,5
4.Щелочность,град.	ГОСТ 5898-87	-	1,8	+0,3
5.Массовая концентрация сорбиновой кислоты,г/кг	М 04-59-2014	не более 2,0	1,2	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

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.