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
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 669/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб пшеничный из муки первого сорта, хлеб пшеничный, нарезка, ТМ "Каждый День", 5х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, 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 11.42 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 № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г. Дата отбора: 16.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО"Уфимский хлеб", г.Уфа, ул.Индустриальное шоссе, д.104

Дата изготовления*: 16.09.2019 г. Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 17.09.2019 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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, нарезанный.

Внешний вид - Без крупных трещин и подрывов.

Цвет - Светло-желтый.

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

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 погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	не более 43,0	42,0	+-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,0	2,3	+-0,4

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 27842-88 "Хлеб из пшеничной муки.ТУ".

Зам. начальника ИЦ Медведь О.А.

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