

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г. Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 410/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Прибалтийский" нарезанный, в упаковке, 4х0,6 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9113-02145362031-05
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 обсыпана семенами кунжута, без крупных трещин и подрывов.
Цвет - Коричневый.
Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса. С включениями семян льна, кунжута, подсолнечника.
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	-	40,0	+,-1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	2,5	+,-0,4

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.