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
9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 417/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные. Баранки "Сдобные" новые, в упаковке, 350 г, 5х350 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

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 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия"

Направление № 30-отб2019 от 05 сентября 2019 г. Дата отбора: 05.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Нефтекамский хлебокомбинат", Россия, РБ, г. Нефтекамск, ул. Трактовая, 22/п3

Дата изготовления*: 31.08.2019 г. Срок годности до 25.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30

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

Форма и поверхность - форма в виде кольца, округлая. Поверхность без вздутий и трещин.

Цвет - светло-коричневый.

Внутреннее состояние - разрыхленные, пропеченые, без признаков непромеса.

Вкус и запах - соответствующие данному виду изделий, без посторонних привкуса и 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 19,0	16,5	+-1,4
2. Кислотность ,%	ГОСТ 5670	не более 3,0	1,5	+-0,6

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 "Изделия хлебобулочные бараночные. 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.