

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

№ 6 418/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Паве Гурман (из подовой печи), в упаковке, 1 кг, 3x1 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО 58046879-004-2015

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 г. Срок годности до 07.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30 ч.

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 :

Внешний вид: форма - прямоугольная, поверхность шероховатая.

Цвет - светло-коричневый

Состояние мякиша - пропеченный, без следов непромеса.

Вкус - без постороннего привкуса.

Запах - 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 | - | 46,0 | +/-1,4 |
| 2.Кислотность мякиша,град. | ГОСТ 5670 | - | 2,0 | +/-0,4 |
| 3.Пористость мякиша,% | ГОСТ 5669 | - | 73,0 | - |

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.