

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

№ 6 423/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Батончик к чаю, в упаковке, 0,3 кг, 4x0,3 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."
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*: АО "Уфимский хлеб" 450027 Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 104
Дата изготовления*: 05.09.2019 г. Срок годности 3 суток 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 :

Цвет - Светло-желтый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

Вкус - Без постороннего привкуса.

Запах - Без постороннего запаха.

Внешний вид - Не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная с косыми надрезами на поверхности.

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	19,0-52,0	40,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 4,0	1,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 65,0	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

На этикетке указан ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ." утративший силу, должен быть указан ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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.