

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

23 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 793/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Баранки "Сдобные" новые, в полимерной упаковке, 0,35 кг., 6x0,35 кг.

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

Место отбора пробы (образца)*: Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина, д. 6, 450022 (фирменное наименование юр. лица) ООО "АШАН", время отбора 15.55 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.

Акт отбора № 4-ОТБ от 22 мая 2019 г.

Дата отбора: 22.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Нефтекамский хлебокомбинат" РБ, г. Нефтекамск, ул. Тракторная, 22/ПЗ, 452680, Башкортостан Респ, Нефтекамск г, Тракторная ул, дом № 22 пЗ

Дата изготовления*: 20.05.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 22.05.2019 г., 17:00

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

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2019 г. - 23.05.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: срок годности 25 суток, заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Форма и поверхность - форма в виде овального кольца.

Цвет - светло-коричневый.

Внутреннее состояние - 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, %	ГОСТ 7128-91	не более 19,0	16,8	+ -1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670-96	не более 3,0	1,5	+ -0,4

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.