

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  
6 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 415/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб "Французский" формовой, в упаковке, 4х0,5 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.71.11-003-57041869-2017  
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: 7703270057,141014, 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. - 06.09.2019 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 - Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов; поверхность без крупных трещин и подрывов.

Цвет поверхности - Светло-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот и уплотнений.

Вкус и запах - 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	-	47,0	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	-	1,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	-	77,9	-

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.