

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
№ 6 412/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Украинский новый" подовый в упаковке, 4x0,6 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной.
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 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 07.09.2019 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 - округлая, не расплывчатая, без притисков; поверхность шероховатая, с надрезами,
без крупных трещин и подрывов.

Цвет поверхности - темно-коричневый.

Состояние мякиша - пропеченный, не липкий, 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		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Влажность мякиша,%	ГОСТ 21094	не более 47,0	42,5	+1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 8,0	4,5	+0,4
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 58,0	76,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 2077-84
"Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. 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.