

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

28 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 188/п от 28 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные сухарные сухари с изюмом, ТМ Кас-Кад Плюс, в упаковке, 4х300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет Карусель "Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г. Уфа, ул. Октября проспект, 34)/ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН: 7710529680, 109029, г. Москва, ул. Калитниковская Ср., 28 стр. 4), время отбора 11.15 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 № 25 от 26 августа 2019 г.

Дата отбора: 26.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Кас-Кад Плюс", 198207, город Санкт-Петербург, проспект Стачек, 130 / 192236, город Санкт-Петербург, ул. Белы Куна, д. 32, лит. Н.

Дата изготовления*: 30.05.19 г Срок годности: до 30.09.19 г Дата поступления в ИЦ: 26.08.2019 г., 15:30 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 26.08.2019 г. - 28.08.2019 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 - Полуовальная, соответствующая виду сухарей.

Внешний вид - Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью.

Цвет - Светло-коричневый.

Вкус - Сладковатый, без постороннего привкуса

Запах - Свойственный данному виду сухарей.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Кислотность, град.	ГОСТ 5670	не более 4,0	2,6	+0,5
2. Влажность, %	ГОСТ 21094	не более 12,0	8,0	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 54645-2011 "Изделия хлебобулочные сухарные. 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.