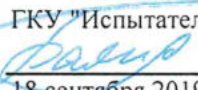


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
18 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 664/п от 18 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Хлеб "Бородинский", ТМ "Хлебосольный", в полимерной упаковке, 0,4 кг, 5x0,4 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 2077-84 "Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. ТУ"
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)*: 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 11.42 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 № 33отб 2019 от 16 сентября 2019 г. Дата отбора: 16.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Нефтекамский хлебокомбинат", Россия, РБ, г. Нефтекамск, ул. Тракторная, 22/п3
Дата изготовления*: 16.09.19 г Срок годности до 20.09.19 г Дата поступления в ИЦ: 16.09.2019 г., 16:30 ч
Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 16.09.2019 г. - 18.09.2019 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 - Соответствует форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплавов, обсыпан кориандром.

Цвет - Темно-коричневый.

Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса

Вкус и запах - Свойственный изделию, без посторонних привкусов и запахов.

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	Не более 46.0	44.0	+1,4
2. Кислотность мякиша, град.	ГОСТ 5670	Не более 10.0	6.0	+0,4

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. ТУ".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

