

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

17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 662/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пряники с отрубями, Изделия пряничные Заварные, ТМ "Хлебосольный", в полимерной упаковке, 0,5 кг, 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские пряничные. 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)*: 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 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

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*: 08.09.19 г Срок годности до 08.10.19 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. - 17.09.2019 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 - Округлая форма, нерасплывчатая, без вмятин.

Цвет - От бело-кремового до светло-коричневого с оттенками различной интенсивности.

Вкус и запах - Свойственная данному наименованию изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Вид в изломе - Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью.

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.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 5900-14	8.5-16.0	15.9	+0,4
2.Щелочность,град.	ГОСТ 5670	не более 2.0	1.5	+0,03

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 15810-2014 "Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.