

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

№ 6 430/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Плетенка с маком, ТМ "Ашан", в полимерной упаковке, 0,4 кг, 4x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

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 г. Срок годности/Годеи до Срок годности до 08.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 05.09.2019 г., 15:30

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №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 - Соответствующие виду изделия.

Цвет - Светло - коричневый, обсыпанная маком.

Состояние мякиша - Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса.

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	19,0-48,0	39,5	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670	не более 3,5	2,0	+ -0,5
3.Пористость мякиша,%	ГОСТ 5669	не менее 68,0	73,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

На этикетке указан ГОСТ 31805-2012 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."утративший силу, должен быть указан ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие ТУ."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.