

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов  
29 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 550/п от 29 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Хлеб Минский особый подовый, нарезанный, (часть изделия в упаковке), 0,3 кг, 6x0,3 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, 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 11.36 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 № 17-от 2019 от 24 июля 2019 г.

Дата отбора: 24.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимское хлебообъединение "Восход", 450096, РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, дом 122, корпус а, офис 201. Адрес производства: хлебозавод № 5: 450022 г. Уфа, ул. Бакалинская, 88

Дата изготовления\*: 24.07.2019 г. Срок годности 3 суток Дата поступления в ИЦ: 24.07.2019 г., 16:30 ч

Наименование поставщика\*: Не указан, договор № не указан, ГТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 24.07.2019 г. - 29.07.2019 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 - 1/2 изделия округлой формы, нарезанная на куски; поверхность без подрывов.
Цвет - Коричневый
Состояние мякиша - Пропеченный, без следов непромеса, с наличием тмина.
Вкус - Свойственный для данного наименования изделия, без постороннего привкуса.
Запах - Свойственный для данного наименования изделия, без постороннего 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,%	ГОСТ 21094-75	19.0 - 53.0	42.0	+ -1,4
2.Кислотность мякиша,град.	ГОСТ 5670-96	не более 12.0	5.0	+ -0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012 "Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

