

К протоколу испытаний № 3917

### Результаты испытаний

#### Органолептические показатели

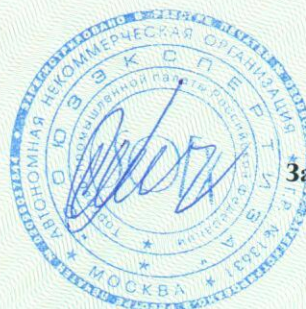
Наименование показателя	Оценка
Внешний вид: форма, поверхность, цвет ГОСТ 5667-65	Батоны желтого цвета, продолговато-овальной формы, не расплывчатые, без притисков, с косыми надрезами на поверхности
Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость ГОСТ 5667-65	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот и уплотнений
Вкус ГОСТ 5667-65	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах ГОСТ 5667-65	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

#### Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Масса нетто, г	372,1+/-0,7		ГОСТ 5667-65
Пористость, %	84,0+/-1,0		ГОСТ 5669-96
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), %	3,7+/-0,5		ГОСТ 5668-68
Массовая доля влаги, %	39,2+/-1,0		ГОСТ 21094-75

Начало испытаний: 04.08.2017  
 Окончание испытаний: 17.08.2017

Руководитель испытательного центра



Забелкина Г.П.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке

Страница 2 из 2