



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЗЕРНА  
И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»  
ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ЗЕРНУ И ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЛ67 от 22.06.2015 г.  
127434, г. Москва, ш. Дмитровское, д.11  
Тел, 976-45-97, факс 976-21-62, e-mail: [kachestvo@vniiz@mail.ru](mailto:kachestvo@vniiz@mail.ru)

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ  
№ 487 от 07.07.2017 г.

Наименование и адрес заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12  
Отбор образцов выполнен: без акта приема-передачи образцов  
Шифр образца: 48РСК055/1  
Наименование образца испытаний: батон нарезной  
НД на продукцию: ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»  
Вид упаковки: н/э пакет, шифрованная проба 08245012  
Место отбора проб: не указано  
Количество пробы на испытание: 1 шт.  
Цель проведения испытаний: определение качества хлеба  
Дата поступления образца: 06.07.2017 г.  
Дата проведения испытаний: 06.07.2017 г.

Таблица 1

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		по НД (для батонов нарезных)	фактическое	
1	2	3	4	5
ГОСТ 5667-65	Внешний вид: форма	Нераспывчатая, без притисков, продолговато-овальная	Нераспывчатая, без притисков, продолговато-овальная	-
	поверхность	С косыми надрезами	С косыми надрезами	
ГОСТ 5667-65	Цвет	От светло-жёлтого до коричневого	Светло-коричневый	-
ГОСТ 5667-65	Состояние мякиша: промес	Без комочков и следов непромеса	Без комочков и следов непромеса	-
	пропечённость	Пропечённый, невлажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму	Пропечённый, невлажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму	

Руководитель ИЦ  
ФГБНУ «ВНИИЗ», д.т.н.

Е.П. Мелешкина

Протокол подготовил:

А.И. Коваль

Примечание: Настоящий протокол испытаний не может быть полностью или частично перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленные на испытание



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ЗЕРНА  
И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»  
ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО ЗЕРНУ И ПРОДУКТАМ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПЛ67 от 22.06.2015 г.  
127434, г. Москва, ш. Дмитровское, д.11  
Тел, 976-45-97, факс 976-21-62, e-mail: [kachestvoyniz@mail.ru](mailto:kachestvoyniz@mail.ru)

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ  
№ 487/1 от 07.07.2017 г.

Наименование и адрес заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества», 115184, г. Москва, Средний Овчинниковский переулок, д.12  
Отбор образцов выполнен: без акта приема-передачи образцов  
Шифр образца: 48РСК055/1  
Наименование образца испытаний: батон нарезной  
НД на продукцию: ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»  
Вид упаковки: н/э пакет, шифрованная проба 08245012  
Место отбора проб: не указано  
Количество пробы на испытание: 1 шт.  
Цель проведения испытаний: определение качества хлеба  
Дата поступления образца: 06.07.2017 г.  
Дата проведения испытаний: 06.07.2017 г.

Таблица 1

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, единицы измерений	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		по НД (для батонов нарезных)	фактическое	
1	2	3	4	5
ГОСТ 5667-65	Масса нетто, кг.	0,4; 05	0,4	-
ГОСТ 5667-65	Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений	Развитая, с пустотами, без уплотнений	-
ГОСТ 5667-65	Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	-
ГОСТ 5667-65	Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха	-

Руководитель ИЦ  
ФГБНУ «ВНИИЗ», д.т.н.



Е.П. Мелешкина

Протокол подготовил:

А.И. Коваль

Примечание: Настоящий протокол испытаний не может быть полностью или частично перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленные на испытание