



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ДЕПАРТАМЕНТ ПРОФИЛАКТИКИ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ГОСУДАРСТВЕННОГО  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

ЦЕНТР ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

АККРЕДИТИРОВАННАЯ ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Адрес: 720033, г. Бишкек, ул. Фрунзе, 535

Телефон +996 (312) 32-32-01

+996 (312) 32-31-95

Факс +996 (312) 32-32-14

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

№ 250а « 14 » марта 2018 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель): Направление № 180  
Отдел санитарно-эпидемиологической экспертизы и услуг
2. Наименование образца (пробы) Хлеб ржаной (объем пробы: 1 булка)
3. Дата изготовления: не указана
4. Изготовитель: Кыргызстан  
(страна, фирма, предприятие, организация)
5. Дата получения образца 14.03.2018 г.
6. Дата проведения испытаний: с « 14 » 03 2018 г. по « 14 » 03 2018 г.
7. Нормативная документация на продукцию: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 2077-84.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и форма: овальной формы, нарезной

Поверхность: шероховатая, посыпана мукой

Цвет: темно-коричневый

Состояние мякиша, пропеченность: пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный

Промес: без комочков и следов непромеса

Пористость: развитая, без пустот и уплотнений

Вкус и запах: без постороннего привкуса и запаха

лаборант:

Фокина И.Г. *[Signature]*

Начальник лаборатории химико-аналитических исследований *[Signature]*

Джумаканова А.Б.

Дата составления протокола 14 марта 2018 г.

ПРИМЕЧАНИЕ: РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ ОТНОСЯТСЯ ТОЛЬКО К ПРОБАМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ В ЛХАИ ЗАКАЗЧИКОМ. ОТБОР ПРОБ ПРОИЗВЕДЕН ЗАКАЗЧИКОМ. ЛХАИ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ОТБОР ПРОБ. НАСТОЯЩИЙ ДОКУМЕНТ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ЧАСТИЧНО ИЛИ ПОЛНОСТЬЮ ВОСПРОИЗВЕДЕН (СКОПИРОВАН ИЛИ ПЕРЕПЕЧАТАН) БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ ЛХАИ.  
-конец документа-

Заключения по результатам испытаний:

ТР ТС 021/2011 по органолептическим показателям  
должность инж. техн. подпись: *[Signature]*