

Продукция изготовлена ПО ГОСТ Р 52189-2003  
Род муки ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СОРТ *Василий*  
Цвет *белый с кремовым оттенком*  
Вкус СВОЙСТВЕННЫЙ Запах СВОЙСТВЕННЫЙ  
Влажность *14.7* % Зольность \_\_\_\_\_ %  
Крупность помола \_\_\_\_\_ Белизна *58* усл. ед.  
Остаток на сите *43-3.10* % Объёмный выход хлеба \_\_\_\_\_ см.куб.  
Проход через сито \_\_\_\_\_ % Формоустойчивость Н/Д \_\_\_\_\_

КЛЕЙКОВИНА СЫРАЯ:

Количество *28* % Качество *2* Группа ИДК *70* усл. ед.  
Число падений *280*  
Особые отметки \_\_\_\_\_  
Декларация о соответствии ТС N RU Д-RU. АВ31. А. 02426 от 17.06.2015 года  
Декларация действительна до 16.06.2018 года  
Зарегистрировано: Автономная не коммерческая организация «Региональный центр сертификации мониторинга качества и защиты прав потребителей» рег. №РОСС RU.АЯ39.Н 01908

Анализ \_\_\_\_\_  
Начальник ПТЛ \_\_\_\_\_  
Техник лаборант 

Продукция изготовлена ПО ГОСТ Р 52189-2003  
Род муки ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СОРТ *Александр*  
Цвет *белый с желтоватым оттенком*  
Вкус СВОЙСТВЕННЫЙ Запах СВОЙСТВЕННЫЙ  
Влажность *14.1* % Зольность \_\_\_\_\_ %  
Крупность помола \_\_\_\_\_ Белизна *40* усл. ед.  
Остаток на сите *35-1.0* % Объёмный выход хлеба \_\_\_\_\_ см.куб.  
Проход через сито *43-85* % Формоустойчивость Н/Д \_\_\_\_\_

КЛЕЙКОВИНА СЫРАЯ:

Количество *30* % Качество *11* Группа ИДК *80* усл. ед.  
Число падений *270*  
Особые отметки \_\_\_\_\_  
Декларация о соответствии ТС N RU Д-RU. АВ31. А. 02426 от 17.06.2015 года  
Декларация действительна до 16.06.2018 года  
Зарегистрировано: Автономная не коммерческая организация «Региональный центр сертификации мониторинга качества и защиты прав потребителей» рег. №РОСС RU.АЯ39.Н 01908

Анализ 