

Pr 10

НУТРИТЕСТ» Жауапкершілігі шектеулі Серіктестігі		Товарищество с ограниченной ответственностью «НУТРИТЕСТ»
--	---	---

Учредитель ЗАО «Казахская Академия питания»

050008, Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Клочкова, 66, тел/факс (8 727) 375 82 23.
 Расчетный счет 030467775 в АФ ОАО Казкоммерцбанк, БИК 190501724, Кбе 18, КНП 859,
 РНН 600700204801

«26» февраля 2009 ж.

№ 2-16/20

Лаборатория «КПВРПП»
АО «Алматинский технологический университет»

Результаты
исследований 2-х образцов пшеничных отрубей:
1 обр. Натуральные пшеничные отруби;
2 обр. Пшеничные отруби, обработанные закваской Леснова

Наименование показателей, единицы измерений	Фактически получено	Обозначение НД на методы испытаний
1	2	3
1 обр. Натуральные пшеничные отруби		
Физико-химические:		
Сырой протеин, %	14,5	Р № 09-41-99
2 обр. Пшеничные отруби обработанные закваской Леснова		
Физико-химические:		
Сырой протеин, %	17,02	Р № 09-41-99

Исполнитель

Заведующая ИЛ



В. Веригина

Л. Мамонова

Полученные результаты распространяются только на образцы, подвергнутые испытаниям

ТОО «ЦИКП»

Аттестат аккредитации № KZ.7100000.06.09.00022. от 06.10.08г до 23.07.2010г
050062. г. Алматы, ул. Утеген батыра, 76 «Д», тел. 276-14-21

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 118П от 12.03.09г.

Всего листов 1
Лист 1

Заявитель продукции- АО «Алматинский технологический университет»

Дата поступления образцов на испытание- 05.03.09г.

Наименование образца- Отруби пшеничные натуральные

Количество образцов - на представленный образец 0,3кг

Дата проведения испытаний - 05-12.03.09г.

Вид испытаний- по заявке

Условия проведения- Температура 20°C, влажность 65%

Наименование показателей	Ед. измер.	Значения показателей	НД на методы испытаний
		Фактические	
Физико-химические показатели: - массовая доля сырой клетчатки	%	13,6	ГОСТ 13496.2-91

Протокол распространяется только на испытываемый образец.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: На представленный образец даны фактические показатели.

Генеральный директор

Заведующая исследовательским группой

Исполнители

Протокол испытаний подготовил



Латыпова О.А.

Ветрова Л.П.

Филоненко И.И.

Жаканчиев Ж.С.

Перепечатка (полная или частичная) протокола без разрешения аккредитованной лаборатории запрещается

ТОО «ЦИКП»

Аттестат аккредитации № KZ.7100000.06.09.00022. от 06.10.08г до 23.07.2010г
050062. г. Алматы, ул. Утеген батыра, 76 «Д», тел. 276-14-21

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 117П от 12.03.09г.

Всего листов 1
Лист 1

Заявитель продукции- АО «Алматинский технологический университет»
Дата поступления образцов на испытание- 05.03.09г.
Наименование образца- Отруби пшеничные, обработанные закваской Леснова
Количество образцов - на представленный образец 0,3кг
Дата проведения испытаний - 05-12.03.09г.
Вид испытаний- по заявке
Условия проведения- Температура 20°С, влажность 65%

Наименование показателей	Ед. измер.	Значения показателей	ИД на методы испытаний
		Фактические	
Физико-химические показатели: - массовая доля сырой клетчатки	%	5,98	ГОСТ 13496.2-91

Протокол распространяется только на испытываемый образец.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: На представленный образец даны фактические показатели.

Генеральный директор

Заведующая исследовательскими группами

Исполнители

Протокол испытаний подготовил

(подпись)
(подпись)
(подпись)
(подпись)

Латыпова О.А.

Ветрова Л.П.

Филоненко И.И.

Жаканчиев Ж.С.

Перепечатка (полная или частичная) протокола без разрешения аккредитованной лаборатории запрещается