

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЧЕРКАСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"
(ДП "ЧЕРКАСИСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ")

(Україна, 18002, Черкаська обл., м.Черкаси, вул.Гоголя, будинок 278)

ВИПРОБУВАЛЬНИЙ ЦЕНТР

АКРЕДИТОВАНИЙ НАЦІОНАЛЬНИМ АГЕНСТВОМ З АКРЕДИТАЦІЇ УКРАЇНИ

НА ВІДПОВІДНІСТЬ ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019

(EN ISO/IEC 17025:2017, IDT; ISO/IEC 17025:2017, IDT)

АТЕСТАТ ПРО АКРЕДИТАЦІЮ № 20632 ВІД 02.04.2023



20632
ДСТУ EN ISO/IEC 17025

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПРОДУКЦІЇ ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
(18002, Черкаська обл., м.Черкаси, вул.Гоголя, будинок 278 тел. (0472) 332698, тел. (0472) 543898
e-mail: lab@st.ck.ua, lab-cherkassy@ukr.net)



Затверджую

Керівник випробувального центру

ДП "Черкасистандартметрологія"

С.А. Сотник С.А. Сотник

306. 2023 р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ

№ 2868/23-ВЦ/1 від 23.06.2023

Замовник: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "БОРИСФЕН-ТРЕЙД", 19026, Черкаська обл., Канівський р-н, село Хмільна, вул. Миру, 59.

Об'єкт випробувань та реєстраційний номер:

2868. Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні "Сніданок туриста (яловичина)", обсяг партії 250000 шт., дата виготовлення 28.04.2023, термін реалізації 28.04.2026.

Виробник: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "БОРИСФЕН-ТРЕЙД".

Мета випробувань: Випробування зразків продукції на відповідність вимогам ДСТУ 4449:2005 "Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні. Технічні умови".

Додаткові відомості: Зразки відібрані замовником. Заявка на проведення випробувань від 12.06.2023 р.

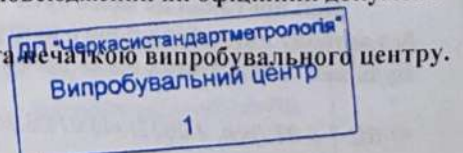
Дата одержання зразка для випробувань: 12 червня 2023 р.

Зразки надійшли в ВЛ у стані, придатному для проведення випробувань.

Випробування проводилися в період: з 12 червня 2023 р. по 23 червня 2023 р.

Цей протокол не може бути частково відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу випробувального центру.

Будь-яка копія дійсна після завірення підписом відповідальної особи та печаткою випробувального центру.



Результати випробувань

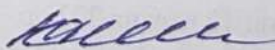
Назви показників, одиниці виміру	Позначення НД на метод випробувань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Розширена невизначеність	Відмітка про відповідність
Промислова стерильність консервів					
Мезофільні клостридії <i>S. botulinum</i> і <i>S. perfringens</i> в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Не допускаються	Не виявлено	-	Відповідає
Мезофільні клостридії в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Допускаються, при необхідності визначення кількості мезофільних клостридій вона повинна бути не більше 1 клітини на 1 г продукту	Не виявлено	-	Відповідає
Неспороутворюючі мікроорганізми та плісеневі гриби і дріжджі в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Не допускаються	Не виявлено	-	Відповідає
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B. cereus</i> і <i>B. polumexa</i> в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Не допускаються	Не виявлено	-	Відповідає
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B. subtilis</i> в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Допускаються, при необхідності визначення кількості вона повинна бути не більше 11 клітин на 1 г	Не виявлено	-	Відповідає
Спороутворюючі термофільні аеробні, факультативно-анаеробні, анаеробні мікроорганізми в 1 г продукту	ГОСТ 30425-97	Допускаються, але для цих консервів температура зберігання повинна бути не більше 20 °С	Не виявлено	-	Відповідає

Висновок: перевірений зразок відповідає вимогам НД за вищевказаними показниками.

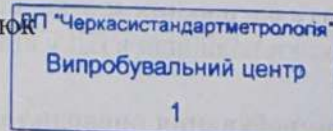
Результати випробувань стосуються тільки зразків, що пройшли випробування.

Відповідальний
за формування протоколу:

провідний інженер



Л.М. Костюк



Цей протокол не може бути частково відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу випробувального центру.
Будь яка копія дійсна після завірення підписом відповідальної особи та печаткою випробувального центру.

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ЧЕРКАСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"
(ДП "ЧЕРКАСИСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ")

(Україна, 18002, Черкаська обл., м. Черкаси, вул. Гоголя, будинок 278)

ВИПРОБУВАЛЬНИЙ ЦЕНТР

АКРЕДИТОВАНИЙ НАЦІОНАЛЬНИМ АГЕНСТВОМ З АКРЕДИТАЦІЇ УКРАЇНИ

НА ВІДПОВІДНІСТЬ ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019

(EN ISO/IEC 17025:2017, IDT; ISO/IEC 17025:2017, IDT)

АТЕСТАТ ПРО АКРЕДИТАЦІЮ № 20632 ВІД 02.04.2023



20632
ДСТУ EN ISO/IEC 17025

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ

ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПРОДУКЦІЇ ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

(18002, Черкаська обл., м. Черкаси, вул. Гоголя, будинок 278 тел. (0472) 332698, тел. (0472) 543898

e-mail: lab@st.ck.ua, lab-cherkassy@ukr.net)



Затверджую

керівник випробувального центру

ДП "Черкасистандартметрологія"

С.А. Сотник

21.06. 2023 р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ

№ 2869/23-ВЦ/1 від 21.06.2023

Замовник: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "БОРИСФЕН-ТРЕЙД", 19026, Черкаська обл., Канівський р-н, село Хмільна, вул. Миру, 59.

Об'єкт випробувань та реєстраційний номер:

2869. Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні "Сніданок туриста (яловичина)", обсяг партії 250000 шт., дата виготовлення 28.04.2023, термін реалізації 28.04.2026.

Виробник: ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "БОРИСФЕН-ТРЕЙД".

Мета випробувань: Випробування зразків продукції на відповідність вимогам ДСТУ 4449:2005 "Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні. Технічні умови".

Додаткові відомості: Зразки відібрані замовником. Заявка на проведення випробувань від 12.06.2023 р.

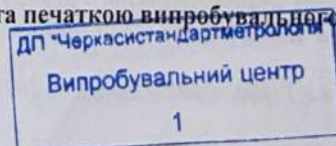
Дата одержання зразка для випробувань: 12 червня 2023 р.

Зразки надійшли в ВЛ у стані, придатному для проведення випробувань.

Випробування проводилися в період: з 12 червня 2023 р. по 21 червня 2023 р.

Цей протокол не може бути частково відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу випробувального центру.

Будь-яка копія дійсна після завірення підписом відповідальної особи та печаткою випробувального центру.



Результати випробувань

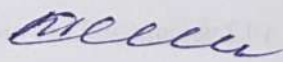
Назви показників, одиниці виміру	Позначення НД на метод випробувань	Значення показників по НД	Результати випробувань	Розширена невизначеність	Відмітка про відповідність
Органолептичні показники					
Зовнішній вигляд	ДСТУ 8449:2015	Шматочки м'яса в желе з наявністю виплавленого жиру	Шматочки м'яса в желе з наявністю виплавленого жиру	-	Відповідає
Колір	ДСТУ 8449:2015	М'ясо від рожевого до червоного кольору. Желе жовтуватого кольору. Жир яловичий з жовтуватим відтінком	М'ясо від рожевого до червоного кольору. Желе жовтуватого кольору. Жир яловичий з жовтуватим відтінком	-	Відповідає
Консистенція	ДСТУ 8449:2015	Під час обережного виймання з банки - шматочки м'яса не розпадаються, желе ніжної консистенції	Під час обережного виймання з банки - шматочки м'яса не розпадаються, желе ніжної консистенції	-	Відповідає
Смак та запах	ДСТУ 8449:2015	Властиві вареному м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	Властиві вареному м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	-	Відповідає
Нітрит натрію					
Масова частка нітриту натрію, %	ДСТУ ISO 2918:2005	Не більше ніж 0,003	0,0010	$U = \pm 0,0001$	Відповідає (p=0,99)
Фізико-хімічні показники					
Масова частка жиру, %	ДСТУ 4941:2008, п. 8	Не більше ніж 16	12,4	$U = \pm 0,4$	Відповідає (p=0,99)
Масова частка кухонної солі, %	ДСТУ 4939:2008, п. 6	Від 1 до 2	1,5	$U = \pm 0,2$	Відповідає (p=0,99)
Масова частка м'яса і жиру, %	ДСТУ 8449:2015	Не менше ніж 54	60,1	$U = \pm 2,2$	Відповідає (p=0,99)

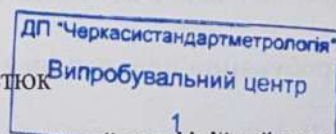
Висновок: перевірений зразок відповідає вимогам НД за вищевказаними показниками.

Оцінка відповідності проводиться згідно з "Правилом прийняття рішення про відповідність продукції вимогам нормативних документів" https://st.ck.ua/pr_2022.pdf

Результати випробувань стосуються тільки зразків, що пройшли випробування.

Відповідальний
за формування протоколу:
провідний інженер

 Л.М. Костюк



Цей протокол не може бути частково відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу випробувального центру.
 Будь яка копія дійсна після завірення підписом відповідальної особи та печаткою випробувального центру.