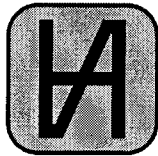


МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ПОЛТАВСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-
ТЕХНІЧНИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"



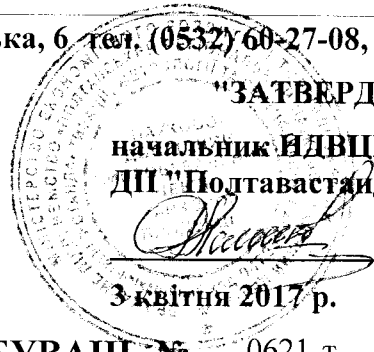
2H289
DSTU ISO/IEC 17025

Науково-дослідний випробувальний центр
харчової продукції

Акредитований відповідно до вимог
DSTU ISO/IEC 17025:2006

Атестат акредитації № 2H289 від 28.08.2015
(атестат акредитації дійсний до 29.11.2017)

Україна, м.Полтава, вул. Вузька, 6 тел. (0532) 60-27-08, 58-43-36



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

начальник ІДВЦХП
ДП "Полтавастандартметрологія"

Ремізова Н.Л.

3 квітня 2017 р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 0621 т

від 3 квітня 2017 р.

1. Найменування продукції Сир твердий "Російський класичний" з масовою часткою жиру в сухій речовині 50 %
2. НД на продукцію ТУ У 15.5-24934992-005:2005 Сири, сири з ароматизаторами, наповнювачами, добавками, спеціями та копчені.ТУ
3. Підприємство-виробник АТ "Пирятинський сирзавод" Україна
4. Замовник, адреса АТ "Пирятинський сирзавод" м.Пирятин, Полтавська обл., вул. Сумська, 1
5. Місце відбору зразків склад готової продукції АТ "Пирятинський сирзавод"
- акт відбору від 23 березня 2017 р.
6. Дата виготовлення 10.03.2017 р.
7. Розмір партії 1280 кг
8. Кількість зразка 3,45 кг
9. Дата надходження для випробувань 23 березня 2017 р.
10. Зразки відібрані провідним інженером із стандартизації відділу з оцінки відповідності харчової продукції Безрук О.Д.

Додаткові відомості:

- забороняється передрук протоколу без дозволу випробувального центру;
- назва продукції вказана згідно акту відбору зразків;
- протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.

Визначення харчових барвників

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Екстракти аннато (160 b)	мг/кг	ДСТУ 5051:2008	не більше 15	2,5	± 15%
Обладнання: ВЕРХ SHIMADZU, ваги АД-500						

Визначення гормонів

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Естрадіол-17-в	мг/кг	MP 3208-85	не більше 0,0002	менше 0,00015*	±15%
2	Діетилстильбестрол	мг/кг	MP 2944-83	не допускається	менше 0,00004*	±15%
Обладнання: ваги АД-500, ТШХ, Хроматограф "Кристалл-2000М"						

Ідентифікаційні показники (хроматографічний метод)

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Масова частка рослинного жиру	%	ДСТУ ISO 6799-2002	не допускається	не виявлено (менше 0,1*)	±10% (відн.)
Обладнання: Хроматограф "Кристалл 2000М", ваги АД-500						

Мікробіологічні показники

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Сальмонели в 25 г	-	ДСТУ IDF 93A:2003	не допускаються	не виявлено	-
2	Staphylococcus aureus в 1 г	-	ГОСТ 30347-97	не більше 5*10 ²	менше 1*10	-
3	Listeria monocytogenes в 25 г	-	МВ 10.10.2.2.132-2006	не допускається	не виявлено	-
4	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,01г	-	ДСТУ 7357:2013	не допускаються	не виявлено	-
Обладнання: Термостат ТС - 80М - 2-2 шт., термостат ТГУ 02-200, ваги А500, прилад для підрахунку колоній СКМ-1						

Визначення антибіотиків

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Пеніцилін	од/г	МВ 3049-84	не більше 0,01	менше 0,01*	-
2	Стрептоміцин	од/г	МВ 3049-84	не більше 0,5	менше 0,5*	-
3	Тетрациклінова група	од/г	МВ 3049 - 84	не більше 0,01	менше 0,01*	-
Обладнання: Термостат ТС-80 М-2, центрифуга Опн-3, ваги АД-200, ваги А-500, рН метр НІ 9321						

Визначення активності радіонуклідів Cs-137, Sr-90

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Цезій-137	Бк/кг	МВВ від 10.08.98р.	не більше 200	16,9	±25%
2	Стронцій 90	Бк/кг	МВВ від 10.08.98р.	не більше 100	14,8	±25%
Обладнання: СЕБ 01-150						

Визначення концентрації токсичних елементів

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні, не більше	Фактичне значення	Похибка
1	Свинець	мг/кг	МВВ 081-12/05-98	не більше 0,3	0.0258	± 15%
2	Кадмій	мг/кг	МВВ 081-12/05-98	не більше 0.2	0.0186	± 15%
3	Миш'як	мг/кг	МВВ 081/12-4920-01	не більше 0,2	0,05	±30%
4	Ртуть	мг/кг	МУ 5178-90	не більше 0,02	менше 0,003*	± 20%
Обладнання: АВА-2, Юлія-2М, ваги АД-500						

Визначення мікотоксинів

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Афлатоксин М1	мкг/кг	Ridascreen Aflatoxin M1 15-09-15	не більше 0,05	менше 0, 05*	± 30%
Обладнання: Ваги АД-500, I-Mark фотометр для мікропланшетів PW40						

Визначення залишкових кількостей пестицидів

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	ДДТ	мг/кг	ГОСТ 23452-79	не більше 1,0	менше 0,0025*	± 15%
2	Гексахлорбензол	мг/кг	ГОСТ 23452-79	не більше 0,5	менше 0,004*	± 15%
3	ДДД,ДДЕ	мг/кг	ГОСТ 23452-79	не більше 1,0	менше 0,005*	± 15%
4	Гексахлорциклогексан	мг/кг	ГОСТ 23452-79	не більше 1,25	менше 0,004*	± 15%
5	Гамма-ГХЦГ	мг/дм3	ГОСТ 23452-79	не більше 1,25	менше 0,004*	± 15%
Обладнання: Ваги АД-500, хроматограф "Кристалл 2000М"						

Органолептичні показники харчової продукції

№ п/п	Назва показника	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення
1	Зовнішній вигляд	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	Поверхня чиста. Кірка рівна, тонка, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою, яка щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста. Кірка рівна, тонка, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого підкоркового шару
2	Колір тіста	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	Від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі	Жовтий, рівномірний по всій масі
3	Консистенція	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	Тісто ніжне, пластичне, однорідне. Допускається злегка щільне	Тісто ніжне, пластичне, однорідне.
4	Малюнок	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	Вічка неправильної, круглої або щілиноподібної форми, рівномірно розміщені по всій масі	Вічка неправильної, щілиноподібної форми, рівномірно розміщені по всій масі
5	Смак і запах	ТУ У 15.5-24934992-005:2005	Помірно виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів	Помірно виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів

Фізико-хімічні показники харчової продукції


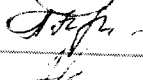
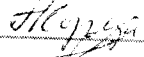




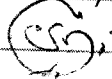


№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Похибка
1	Масова частка жиру в сухій речовині	%	ГОСТ 5867-90	50,0± 1,6	50,5	±1,1%
2	Масова частка вологи	%	ГОСТ 3626-73	не більше 43,0	42,1	±0,2%***
3	Масова частка кухонної солі	%	ГОСТ 3627-81	1,3 - 1,8	1,5	±0,07%*** *
Обладнання:						

Примітка: * - межа чутливості методу
 ** - межа чутливості приладу
 *** - розходження між паралельними випробуваннями

Дата початку випробувань
23 березня 2017 р.

Дата закінчення випробувань
3 квітня 2017 р.

Відповідальні за випробування та підготовку протоколу:

 Божинська Л.Я.
 Гречищева Ю.Г.
 Корсун А.В.
 Капоріна Т.М.
 Костіна О.С.
 Павленко Л.Ю.
 Бородавка С.М.
 Божинська Л.Я.
 Волохова С.А.
 Божинська Л.Я.

Примітка: