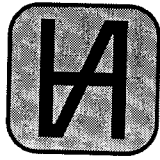


МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ПОЛТАВСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-
ТЕХНІЧНИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"



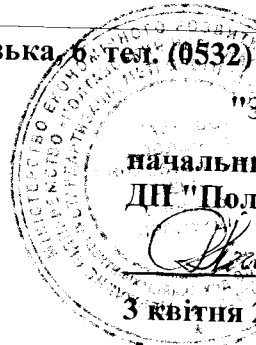
2H289
DSTU ISO/IEC 17025

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 НДВЦХП
ДП "Полтавастандартметрологія"

Ремізова Н.Л.

3 квітня 2017 р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 0622 т

від 3 квітня 2017 р.

1. Найменування продукції Сир твердий "Голландський брусківий" з масовою часткою жиру в сухій речовині 45 %
2. НД на продукцію ДСТУ 6003:2008 Сири тверді.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 09.03.2017 р.
7. Розмір партії 1240 кг
8. Кількість зразка 0,7 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.

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	45,0±1,6	45,1	1,1 %абс
2	Масова частка вологи	%	ГОСТ 3626-73	не більше 44,0	42,8	±0,2%***
3	Масова частка кухонної солі	%	ГОСТ 3627-81	1,5- 3,0	1,6	±0,07%***
Обладнання: Ваги лабораторні ВЛР-200, АР 3130, сушильна шафа СНОЛ 58/350, центрифуга ЦЛУ-1 "Орбіта"						

Органолептичні показники харчової продукції

№ п/п	Назва показника	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення
1	Зовнішній вигляд	ДСТУ 6003:2008	Поверхня сиру чиста, рівна, покрита полімерною плівкою. Кірка тонка, без ушкоджень і товстого підкоркового шару	Поверхня сиру чиста, рівна, покрита полімерною плівкою. Кірка тонка, без ушкоджень і товстого підкоркового шару
2	Колір тіста	ДСТУ 6003:2008	Від білого до ледь жовтого, однорідний за всією масою	Ледь жовтий, однорідний за всією масою
3	Консистенція	ДСТУ 6003:2008	Пластична, злегка крихка на зломі, однорідна	Пластична, злегка крихка на зломі, однорідна
4	Малюнок	ДСТУ 6003:2008	Вічка круглої, овальної чи вугластої форми, рівномірно розміщені на поверхні зрізу	Вічка овальної форми, рівномірно розміщені на поверхні зрізу
5	Смак і запах	ДСТУ 6003:2008	Виражений сирний, з наявністю гостроти і легкої кислуватості	Виражений сирний, з наявністю гостроти і легкої кислуватості

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 $5 \cdot 10^2$	менше $1 \cdot 10$	-
3	БГКП (коліформи) в 0,01 г	-	ДСТУ 7357:2013	не допускаються	не виявлено	-
4	Listeria monocytogenes в 25 г	-	ДСТУ ISO 11290-1	не допускається	не виявлено	-
Обладнання: Термостат ТС - 80М - 2-2 шт., термостат ТГУ 02-200, ваги А500, прилад для підрахунку колоній СКМ-1						

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.

Божинська Л.Я.

Примітка: