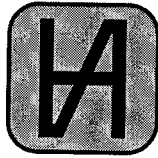


МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ПОЛТАВСЬКИЙ РЕГІОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-
ТЕХНІЧНИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"



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 № 0619 т

від 3 квітня 2017 р.

1. Найменування продукції Сир твердий "Пошехонський" з масовою часткою жиру в сухій речовині 45 %
2. НД на продукцію DSTU 4558:2006 Сир пошехонський.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 3 березня 2017 р.
6. Дата виготовлення 10.03.2017 р.
7. Розмір партії 1250 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.

Органолептичні показники харчової продукції

№ п/п	Назва показника	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення
1	Зовнішній вигляд	ДСТУ 4558:2006	Тонка кірка. Поверхня сиру чиста, рівна, покрита полімерною плівкою	Тонка кірка. Поверхня сиру чиста, рівна, покрита полімерною плівкою
2	Колір тіста	ДСТУ 4558:2006	Від білого до блідо-жовтого, однорідний за всією масою	Блідо-жовтий, однорідний за всією масою
3	Консистенція	ДСТУ 4558:2006	Пластича, однорідна за всією масою. Дозволено злегка щільну	Пластича, однорідна за всією масою.
4	Малюнок	ДСТУ 4558:2006	Вічка на розрізі круглої або неправильної, кутової форми. Дозволено відсутність рисунка	Вічка на розрізі неправильної, кутової форми.
5	Смак і запах	ДСТУ 4558:2006	Помірно виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків і запахів	Помірно виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків і 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	не менше 45,0±2	45,6	±0,7%
2	Масова частка вологи	%	ГОСТ 3626-73	не більше 44,0	42,8	±0,2%***
3	Масова частка кухонної солі	%	ГОСТ 3627-81	не більше 2,5	1,8	±0,07%***
Обладнання: Ваги лабораторні ВЛР-200, АР 3130, сушильна шафа СНОЛ 58/350, центрифуга ЦЛУ-1 "Орбіта"						

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	Бактерії групи кишкових паличок(коліформи) в 0,01 г	-	ДСТУ 7357:2013	не допускаються	не виявлено	-
3	Staphylococcus aureus в 1 г	-	ГОСТ 30347-97	не більше 5*10 ²	менше 1*10	-
4	Listeria monocytogenes в 25 г	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	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: