

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



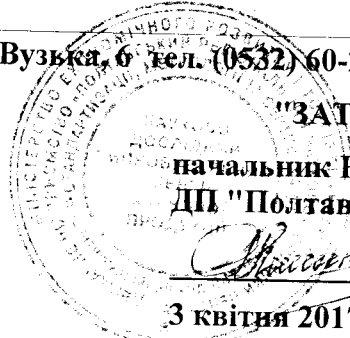
2Н289
ДСТУ ISO/IEC 17025

Науково-дослідний випробувальний центр
харчової продукції

Акредитований відповідно до вимог
ДСТУ ISO/IEC 17025:2006

Атестат акредитації № 2Н289 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 № 0620 т

від 3 квітня 2017 р.

1. Найменування продукції Сир твердий "Звенигородський" з масовою часткою жиру в сухій речовині 50 %
2. НД на продукцію ТУ У 10.5-00419880-107:2012 Сир твердий Звенигородський. 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 06.03.2017 р.
7. Розмір партії 1300 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	50,0±1,5	50,2	1,1 %abc
2	Масова частка вологи	%	ГОСТ 3626-73	не більше 43,0	42,1	±0,2%***
3	Масова частка кухонної солі	%	ГОСТ 3627-81	не більше 2,0	1,4	±0,07%***
Обладнання: Ваги лабораторні ВЛР-200, АР 3130, сушильна шафа СНОЛ 58/350, центрифуга ЦЛІУ-1 "Орбіта"						

Органолептичні показники харчової продукції

№ п/п	Назва показника	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення
1	Зовнішній вигляд	ТУ У 15.5-00419880-107:2012	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захистним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару
2	Колір тіста	ТУ У 15.5-00419880-107:2012	Однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого	Однорідний за всією масою, світло-жовтий
3	Консистенція	ТУ У 15.5-00419880-107:2012	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою	Тісто ніжне, пластичне, однорідне за всією масою
4	Малюнок	ТУ У 15.5-00419880-107:2012	Вічка неправильної, щілиноподібної форми, рівномірно розміщені на розрізі	Вічка неправильної, щілиноподібної форми, рівномірно розміщені на розрізі
5	Смак і запах	ТУ У 15.5-00419880-107:2012	Виражений сирний, злегка кислуватий або гострий, чистий	Виражений сирний, злегка кислуватий або гострий, чистий

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	6,0*10	-
4	Listeria monocytogenes в 25 г	-	МВ 10.10.2.2.132-2006	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


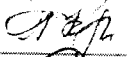

Дата початку випробувань

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: