

**ДЕРЖАВНЕ АГЕНТСТВО РЕЗЕРВУ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ «РЕСУРС»**

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ З КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ МАТЕРІАЛЬНИХ ЦІННОСТЕЙ
Адреса: 13150, м.Київ-150, вул. Боженка, 84, тел. 529-61-87, факс: 529-53-54, ел.пошта: lmikh@ukr.net

Атестат акредитації НААУ № 2Н923, від 01 липня 2011р., дійсний до 30 червня 2014р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач лабораторії досліджень
хіміко-біологічних та радіологічних чинників
Л.В.Міхєнкова



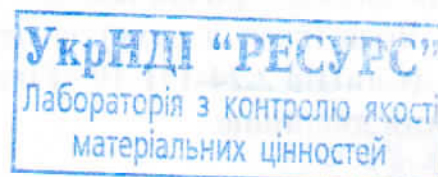
«25» листопада 2011р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 252

КОВБАСНІ ВИРОБИ

від 25 листопада 2011р.

зразки: №1106 - 1111 від 18.11.2011



Всього аркушів: 26

м. Київ - 2011 р.

1. Заявник: Інститут споживчих експертиз, згідно договору № 117180 від 15.09.2011
2. Об'єкт випробувань:

№ зразка	Найменування
1106/1	Сардельки українські І с
1106/2	Сардельки І с
1107/1	Сімейна варена І с
1107/2	Любительська варена вищ. с
1108	Балик монастирський с/к
1109/1	Краківська н/к
1109/2	Святкова І с
1110/1	Биток свинний охолоджений
1110/2	Внутрішня частина тазостегнового відрубу (яловичина)
1111	Змиви, вода

3. Мета випробувань: на відповідність НД: ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»
ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ»
ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. ЗТУ»
ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»
ДСТУ 4426:2005 «М'ясо яловичина у відрубках. ТУ»
ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною»

4. Акт відбору зразків: зразки відібрані на СТОВ «Дружба Народів» Філія «М'ясокомбінат-СТОВ «Дружба Народів» згідно актів відбору б/н (у кількості 3 шт) від 16.11.2011р.

5. Виробник: Філія «М'ясокомбінат-СТОВ «Дружба Народів»

6. Дата одержання зразків: 18.11.2011р.

7. Дати проведення випробувань: 18.11.2011р.- 25.11.2011р.

8. Результати випробувань: наведені у таблиці.

9. Висновок: Зразки 1006 – 1010 ковбасних виробів за перевіреними органолептичними та мікробіологічними показниками відповідають вимогам ТУ.У.15.1-25412361-003:2005 «Продукція кулінарна м'ясна, ДСТУ 1558-91 «Полуфабрикаты мясные и субпродуктовые. ОТУ», ДСанПін 2.24-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною.

Зразок 1111 змивів. Вода (кран в цеху) за перевіреними мікробіологічними показниками відповідає ДСанПін 2.24-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.
матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1106/1 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

Сардельки українські І с

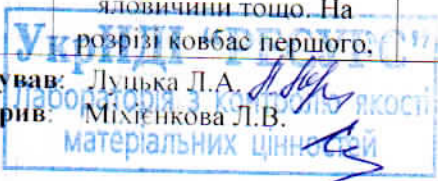
Результати випробувань

Найменуван ня показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похиб- ка випробу- вань	Позначен- ня НД на методи випробу- вань	Відміт-ка про відпо- відність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна, соковита	Пружна, соковита	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого, третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого.	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 252	Аржуи 4 Аржуиів 26 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

1	2	3	4	5	6
	другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості				
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

**Зразок № 1106/2 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сардельки І с
Результати випробувань**

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна, соковита	Пружна, соковита	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого,	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Думська Л.А.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	<p>третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого, другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості</p>				
Запах та смак	<p>Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку</p>	<p>Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку</p>	-	<p>ДСТУ 4823.2:2007</p>	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1106/1, 2 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби
Сардельки українські І с
Сардельки І с

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Сардельки українські І с Сардельки І с Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^3	$< 1 \times 10^1$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т.ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфитредуквальні клостридії, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

Підготував: Лумька Л.А.
Перевірив: Міхєєв Л.В.

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1107/1 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сімейна варена І с
Результати випробувань**

Найменуван ня показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похиб- ка випробу- вань	Позначен- ня НД на методи випробу- вань	Відмітка про відпо- відність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого, третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого,	Вироби з однорідною структурою, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхтенкова Л.В.
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 252	Аркуш 8 Архивів 26 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

1	2	3	4	5	6
	другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості				
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

**Зразок № 1107/2 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Любительська варена вищого сорту
Результати випробувань**

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого,	Вироби з однорідною структурою, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Луцька Т.А.
Перевірив: Міхійськова Л.В.

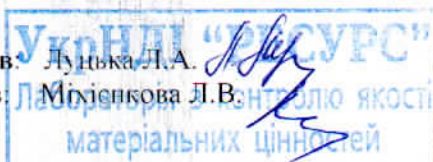
25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	<p>третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого, другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості</p>				
Запах та смак	<p>Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та приємаку</p>	<p>Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку</p>	-	<p>ДСТУ 4823.2:2007</p>	Відповідає

Підготував:
Перевірів:

Луцька Л.А.
Міхленкова Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1107/1, 2 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сімейна варена I сорт
Любительська варена вищого сорту
Результати випробувань**

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Сімейна варена I c Любительська варена вищого сорту Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^3	$< 1 \times 10^2$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфитредуковальні клаостридії, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхєєнкова Л.В.

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1108 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

Балик Монастирський с/к

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

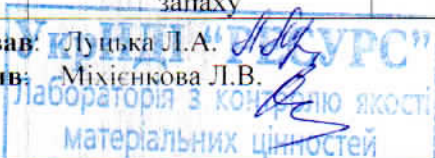
Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декоративними матеріалами (у разі їх використання), без бахромків і залишків шитини (для продуктів зі свинини із шкуркою), краї рівно обрізані в або без оболонки (плівки), перев'язаний шпагатом (нитками) уздовж і кожні (5-8) см в поперек або без перев'язування, з петлею для підвішування у червоному перці або без нього	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, без бахромків, краї рівно обрізані, без перев'язування.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	М'язова тканина рожевого кольору, без сірих плям з оранжевим забарвленням по краях або без нього колір жиру (сала) білий з світло-рожевим відтінком	М'язова тканина рожевого кольору, без сірих плям з оранжевим забарвленням, колір жиру (сала) по краях виробу білий з світло-рожевим відтінком	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Запах приємний з ароматом спецій і копчення, смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху	Запах приємний з ароматом спецій і копчення, смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху		ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

25.11.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванням

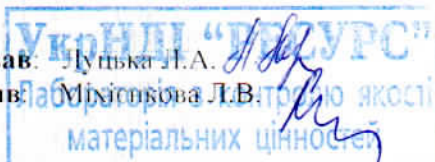
Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 252	Аркуш 12 Аркушів 26 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
Форма	Видовжена або циліндрична, округла	Видовжена	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Балик Монастирський с/к Бактерії групи кишкової палички, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Судьфітредукувальні кластридії, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

Підготував: Луцька Т.А.
Перевірив: Міхалюк Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1109/1 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

Краківська н/к

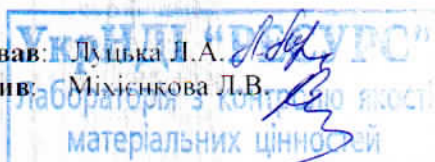
Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 до 50 см, в черевах – відкручені батончики довжиною від 15 до 35 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 5 см до 25 см	Батони у вигляді півкільця з внутрішнім діаметром 25 см	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Дашка І.А.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 252	Аржуи 14 Аржуиів 26 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

**Зразок № 1109/2 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Святкова н/к
Результати випробувань**

Найменуван-ня показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 до 50 см, в черевах – відкручені батончики довжиною від 15 до 35 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 5 см до 25 см	Батони прямі, довжиною 30 см	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував:
Перевірив:

Лутська Д.А.
Міщенко Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1109/1, 2 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

Краківська н/к

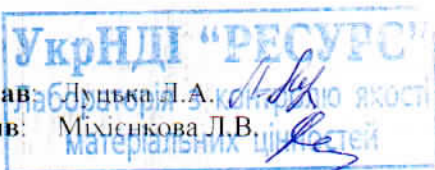
Святкова н/к

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Краківська н/к Святкова н/к Бактерії групи кишкової палички, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфитредуковальні клостридії, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає



Підготував: Дудька І.А.
Перевірів: Міхєєва Л.В.

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1110/1 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Биток свиний охолоджений
Результати випробувань**

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд, колір поверхні зразка	<p><u>Свіжі:</u> М'ясо має шкірочку підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору; у розморожених туш червоного кольору. Жир м'який, частково забарвлений в яскраво-червоний колір</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Місцями зволожена, злегка липка, потемніла</p> <p><u>Несвіжі:</u> сильно підсохлий, покритий слизом сірувато-коричневого кольору або з цвіллю</p>	М'ясо має шкірочку підсихання блідо-червоного кольору. Жир м'який, частково забарвлений в яскраво-червоний колір	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
М'язи на розрізі	<p><u>Свіжі:</u> Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері; колір, притаманний даному виду м'яса: для свинини – від світло-рожевого до червоного</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Вологі, залишають вологої плями на фільтрувальному папері, злегка липкі, темно-червоного-кольору. Для розмороженого м'яса - з поверхні розрізу стікає</p>	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, колір притаманний даному виду м'яса світло-червоного	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував:
Перевірив:

Луцька Л.А.
Міхасюкова Л.В.

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	<p>м'ясний сік, злегка мутнуватий</p> <p><u>Несвіжі:</u> Вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, липкі, червоно-коричневого кольору. Для розмороженого м'яса - з поверхні розрізу стікає мутний м'ясний сік</p>				
Консистенція	<p><u>Свіжі:</u> На розрізі м'ясо щільне, пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка швидко вирівнюється</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> На розрізі м'ясо менш щільне і менш пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом 1 хв), жир м'який, у розмороженого м'яса злегка розпушений.</p> <p><u>Несвіжі:</u> На розрізі м'ясо в'яле менш щільне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка не вирівнюється, жир м'який, у розмороженого м'яса розпушений, осівший</p>	<p>На розрізі м'ясо щільне, пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка швидко вирівнюється</p>	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Запах	<p><u>Свіжі:</u> Специфічний, властивий даному виду свіжого м'яса</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Злегка кислуватий або з відтінком затхлості.</p> <p><u>Несвіжі:</u> Кислий, або затхлий, або слабо гнилісний</p>	<p>Специфічний, властивий даному виду свіжого м'яса</p>	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Лунька Л.А.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

25.11.2011

Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Стан жиру	<p><u>Свіжий:</u> Білий або блідо-рожевий колір; м'який, еластичний</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Має сіро-матовий відтінок, злегка липне до пальців; може мати легкий запах осалювання</p> <p><u>Несвіжий:</u> Має сіро-матовий відтінок при роздавлюванні мажеться, може бути вкритий невеликою кількістю плісняви. Запах прогірклий</p>	Білий, м'який, еластичний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Стан сухожилля	<p><u>Свіжого:</u> Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча. У розмороженого м'яса суглоби м'які, пухкі, забарвлені в яро-червоний колір</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Сухожилля менш пружні, матово-білого кольору. Сухожилля поверхня злегка вкрита слизом</p> <p><u>Не свіжого:</u> Сухожилля розм'якшені, сірого кольору. Сухожилля поверхня вкрита слизом</p>	Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча.	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<p><u>Свіжого:</u> Прозорий; ароматний</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутний, з запахом не притаманному свіжому бульйону</p> <p><u>Не свіжого:</u> Мутний, з великою кількістю пластівців, з різким, неприємним</p>	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	запахом				

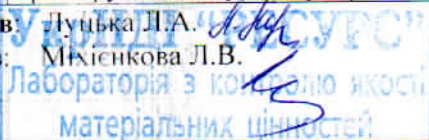
Зразок № 1110/2 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Внутрішня частина тазостегнового відрубу (яловичини)
Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд, колір поверхні зразка	<u>Свіжі:</u> М'ясо має шкірочку підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору; у розморожених туш червоного кольору. Жир м'який, частково забарвлений в яскраво-червоний колір <u>Сумнівної свіжості:</u> Місцями зволожена, злегка липка, потемніла <u>Несвіжі:</u> сильно підсохлий, покритий слизом сірувато-коричневого кольору або з цвілью	М'ясо має шкірочку підсихання блідо-червоного кольору. Жир м'який, частково забарвлений в яскраво-червоний колір	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері; колір, притаманний даному виду м'яса: Для яловичини – від світло-червоного до темно-червоного <u>Сумнівної свіжості:</u> Вологі, залишають вологої плями на фільтрувальному папері.	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, колір притаманний даному виду м'яса світло-червоного	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Луцька Д.А.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	<p>злегка липкі, темно-червоного-кольору. Для розмороженого м'яса - з поверхні розрізу стікає м'ясний сік, злегка мутнуватий</p> <p><u>Несвіжі:</u> Вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, липкі, червоно-коричневого кольору. Для розмороженого м'яса - з поверхні розрізу стікає мутний м'ясний сік</p>				
Консистенція	<p><u>Свіжі:</u> На розрізі м'ясо щільне, пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка швидко вирівнюється</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> На розрізі м'ясо менш щільне і менш пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом 1 хв), жир м'який, у розмороженого м'яса злегка розпушений.</p> <p><u>Несвіжі:</u> На розрізі м'ясо в'яле менш щільне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка не вирівнюється, жир м'який, у розмороженого м'яса розпушений, осівший</p>	На розрізі м'ясо щільне, пружне. При натисканні пальцем з'являється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Запах	<p><u>Свіжі:</u> Специфічний, властивий даному виду свіжого м'яса</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Злегка кислуватий або з відтінком затхлості.</p> <p><u>Несвіжі:</u></p>	Специфічний, властивий даному виду свіжого м'яса	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував:
Перевірив:

Дуцька Т.А.
Мікієнко Л.В.
Лабораторія з контролю
матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	Кислий, або затхлий, або слабо гнилісний				
Стан жиру	<p><u>Свіжий:</u> Білий, жовтуватий або жовтий колір; консистенція тверда при роздавлюванні кришиться</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Має сіро-матовий відтінок, злегка липне до пальців; може мати легкий запах осалювання</p> <p><u>Несвіжий:</u> Має сіро-матовий відтінок при роздавлюванні мажеться, може бути вкритий невеликою кількістю плісняви. Запах прогірклий</p>	Колір білий, консистенція тверда при роздавлюванні кришиться	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Стан сухожилля	<p><u>Свіжого:</u> Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча. У розмороженого м'яса суглоби м'які, пухкі, забарвлені в яркочервоний колір</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Сухожилля менш пружні, матово-білого кольору. Сухожилля поверхня злегка вкрита слизом</p> <p><u>Не свіжого:</u> Сухожилля розм'якшені, сірого кольору. Сухожилля поверхня вкрита слизом</p>	Сухожилля пружні, щільні, поверхня суглобів гладка, блискуча.	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<p><u>Свіжого:</u> Прозорий, ароматний</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутний, з запахом не</p>	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував:
Перевірив:

Дуцька Л.А.
Міхійенкова Л.В.

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 252	Аркуш 22 Аркушів 26 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
	притаманному свіжому бульйону Не свіжого: Мутний, з великою кількістю пластівців, з різким, неприємним запахом				

Зразок № 1110/1, 2 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

Биток свиний охолоджений

Внутрішня частина тазостегнового відрубу (яловичина)

Результати випробувань

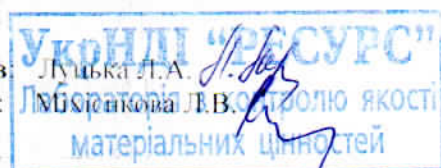
Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1x10 ¹	<1x10 ¹	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

Підготував:

Перевірив:



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1111 від 18.11.2011р.
Ковбасні вироби
Змиви, вода
Результати випробувань**

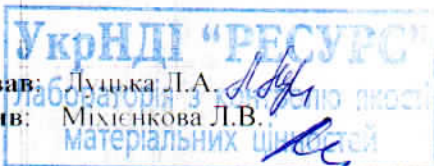
Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Стіл (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ваги (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Руки (Фістик) (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

Підготував:
Перевірів:

Луцька Л.А.
Міхєнкова Л.В.

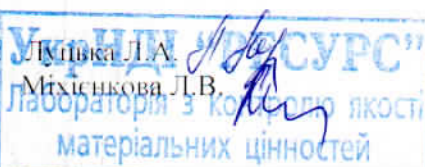


25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Спеодяг (Лебедєва) (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Машина Поверпак (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ящик червоний 1 (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

Підготував:
Перевірив:



25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Ящик червоний 2 (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ящик з продукцією (цех упаковки готової продукції) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Руки (Ніколаєнко) (ковбасний цех) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Фартух (Ткачук) (ковбасний цех) Патогенні мікроорганізми	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

Підготував:
Перевірив:

Дитика Т.А.
Міхтенкова Л.В.
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей









25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
, у т. ч. бактерії роду Salmonella					
Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Шпажки для ковбас (ковбасний цех) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

Виконавці:

в. о. зав.сектора
ст.н.співр.
в.о. н.співр.
інженер II кат.
зав.сектора
в.о. н.с.
в.о. н.с.
інженер II кат.

 O.V. Загорулько
 O.A. Хоміцька
 Л.М. Янченко
 І.О. Медведєва
 O.V. Брайко
 С.М. Гринько
 Ю.О. Бондар
 O.V. Верченко

Підготував:
Перевірив:

Душка Л.А.
Міхєнкова Л.В.
УКРНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

25.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням