

**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](mailto: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.Міхійєнкова

«21» грудня 2011р.



**ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 261/А**

**КОВБАСНІ ВИРОБИ**

*від 21 грудня 2011р.*

*зразки: № 1-3 від 12.12.2011 р.*



Всього аркушів: 7

м. Київ - 2011 р.

**1. Заявник:** Інститут споживчих експертиз

**2. Об'єкт випробувань:**

№ зразка	Найменування
1	Сосиски
2	Ковбаса варена
3	Ковбаса варено-копчена

**3. Мета випробувань:** на відповідність НД: ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»

ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. ЗТУ»

**4. Акт відбору зразків:** зразки відібрані замовником

**5. Виробник:** зразки шифровані

**6. Дата одержання зразків:** 12.12.2011р.

**7. Дати проведення випробувань:** 12.12.2011р.- 21.12.2011р.

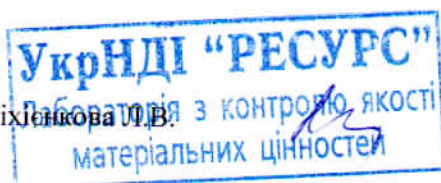
**8. Результати випробувань:** наведені у таблиці.

**9. Висновок:**

Зразки 1-3 ковбасних виробів за перевіреними фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні» та ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. ЗТУ»

Зразки 1-3 ковбасних виробів за перевіреними мікробіологічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні» та ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. ЗТУ».

Перевірив: Міхаленкова І.В.



21.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1 від 12.12.2011р.**

**Ковбасні вироби**

**Сосиски**

**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

**Фізико-хімічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру, %	Не більше ніж 30	25,7	-	ГОСТ 23042	Відповідає
Масова частка крохмалю, %	Не більше ніж 3	Не виявлено	-	ГОСТ 10574	Відповідає
Масова частка кухонної солі, %	Не більше ніж 2,5	1,9	±0,01	ГОСТ 9957	Відповідає
Масова частка вологи, %	Не більше ніж 75	67,9	±0,01	ГОСТ 9793	Відповідає

**Мікробіологічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г	$1 \times 10^3$	$8,0 \cdot 10^2$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

Перевірив: Міхійснкова Л.В.



21.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
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
S. aureus, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

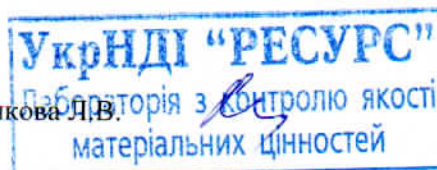
**Зразок № 2 від 12.12.2011р.  
Ковбасні вироби  
Ковбаса варена  
Результати випробувань**

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

**Фізико-хімічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру, %	Для в/с не більше ніж 30 Для Іс та Іс не більше ніж 32 Для ІІс не більше ніж 35	25,3	-	ГОСТ 23042	Відповідає
Масова частка крохмалю, %	Для в/с - Для Іс не більше ніж 3 Для Іс не більше ніж 4 Для ІІс не більше ніж 5	Не виявлено	-	ГОСТ 10574	Відповідає
Масова частка кухонної солі, %	Не більше ніж 2,5	1,8	±0,01	ГОСТ 9957	Відповідає

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



21.12.2011

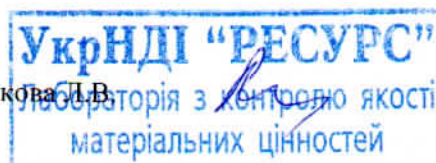
Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Масова частка вологи, %	Для в/с не більше ніж 70 Для Іс та Іс не більше ніж 72 Для ІІс не більше ніж 75	69,5	±0,01	ГОСТ 9793	Відповідає

**Мікробіологічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів КУО в 1 г	1x10 <sup>3</sup>	6,0*10 <sup>2</sup>	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
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
S. aureus, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

Перевірив: Міхєнкова Д.В.



21.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 3 від 12.12.2011р.  
Ковбасні вироби  
Ковбаса варено-копчена  
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

**Фізико-хімічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру, %	Не більше ніж 50	31,2	-	ГОСТ 23042	Відповідає
Масова частка крохмалю, %	-	Не виявлено	-	ГОСТ 10574	Відповідає
Масова частка кухонної солі, %	Не більше ніж 5	2,4	±0,01	ГОСТ 9957	Відповідає
Масова частка вологи, %	Для в/с не більше ніж 48 Для Іс не більше ніж 50	38,1	±0,01	ГОСТ 9793	Відповідає

**Мікробіологічні показники:**

1	2	3	4	5	6
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

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.



21.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 261/А	Аржуи 7 Аржуиів 7 Версія – 03 – 2011
--	------------------	--

1	2	3	4	5	6
S. aureus, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



21.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням