

**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.Міхійенкова

«01» грудня 2011р.

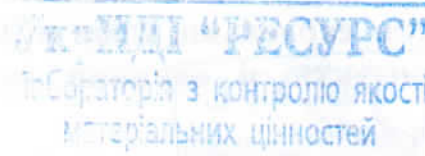


ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 253

КОВБАСНІ ВИРОБИ

від 01 грудня 2011 р.

зразки: №1112 - 1124 від 22.11.2011



Всього аркушів: 34

м. Київ - 2011 р.

1. Заявник: Інститут споживчих експертиз, згідно договору № 117180 від 15.09.2011

2. Об'єкт випробувань:

№ зразка	Найменування
1112	Лікарська варена в/с
1113	Молочна варена в/в
1114	Фірмова з молоком 1с
1115	Сардельки любительські 1с
1116	Московська в/к в/с
1117	Салямі Фінська в/к в/с
1118	Брауншвейгська с/к в/с
1119	Київська с/к
1120	Грудинка к/в вс
1121	Балик Дарницький с/к
1122	М'ясо яловичини
1123	М'ясо свинини
1124	Змиви, вода

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

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 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови»

ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови»

ДСТУ 6030:2008 «М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови»

ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною»

4. Акт відбору зразків: зразки відібрані на ПАТ «Кременчукм'ясо» згідно актів відбору 1,2 від 21.11.2011р.

5. Виробник: ПАТ «Кременчукм'ясо»

6. Дата одержання зразків: 22.11.2011р.

7. Дати проведення випробувань: 22.11.2011р.- 30.11.2011р.

8. Результати випробувань: наведені у таблиці.

9. Висновок:

Зразки 1112 – 1123 ковбасних виробів за перевіреними органолептичними та мікробіологічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»

ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

запечені, запечені, смажені, сирокочені. ЗТУ»

ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»

ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови»

ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови»

ДСТУ 6030:2008 «М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови»

Зразок **1124** 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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.



01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1112 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Лікарська варена в/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	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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

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 № 1113 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Молочна 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, третього сортів з	Вироби з однорідною структурою, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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				
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



Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1112-1113 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Лікарська варена в/с

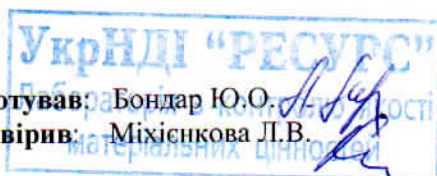
Молочна варена вищого сорту

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
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1x10 ³	1,5x10 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 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: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійснкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1114 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Фірмова з молоком Іс

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, 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: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 253	Аржуи 9 Аржуиїв 34 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 № 1115 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сардельки любительські 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, третього сортів з	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
 Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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				
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

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1114-1115 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Фірмова з молоком Іс
Сардельки любительські Іс
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	1×10^3	$1,0 \times 10^3$	-	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
Сульфітредукувальні 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

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійенкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1116 від 22.11.2011р.

**Ковбасні вироби
Московська в/к в/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	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Щільна	Щільна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містять шматочки певних розмірів свинини або грудинки, або сала, або жиру баранячого тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю	Фарш рівномірно перемішаний темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містять шматочки певних розмірів свинини	-	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 стороннього запаху та присмаку	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріалів та продукції

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхтенкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1117 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Салямі Фінська в/к в/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	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Щільна	Щільна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містять шматочки певних розмірів свинини або грудинки, або сала, або жиру баранячого тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналю	Фарш рівномірно перемішаний темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин	-	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 стороннього запаху та присмаку	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

УкрНДІ «Ресурс»
Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхасюкова Л.В.
матеріальних цінностей

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1116-1117 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Московська в/к в/с

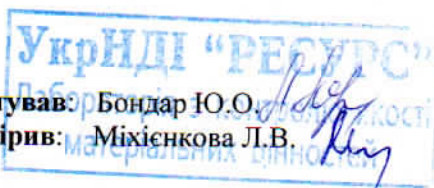
Салямі Фінська в/к в/с

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
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
Сульфітрeredукувальні клостридії, 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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1118 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Браунгшвейська с/к в/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	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки або без оболонки в разі використання декорів (крупноподібних спецій) на поверхні батона. Може бути білий наліт солі на поверхні оболонки	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Тверда	Тверда	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містять шматочки сала, свинини, жиру-сирцю, грудинки, тощо. Може бути відхил розмірів окремих шматочків під час зрізу їх за діагоналлю; наявність ущільненого зовнішнього шару не більше 3 мм	Фарш рівномірно перемішаний, темно-червоного кольору без сірих плям і порожнин	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхтєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1119 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Київська с/к в/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	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки або без оболонки в разі використання декорів (крупно подібних спецій) на поверхні батона	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки,	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Тверда	Тверда	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містять шматочки сала, свинини, жиру-сирцю, грудинки, тощо. Може бути відхил-розмірів окремих шматочків під час зрізу їх за діагоналлю; наявність ущільненого зовнішнього шару не більше 3 мм	Фарш рівномірно перемішаний, темно-червоного кольору без сірих плям і порожнин та містять шматочки сала, свинини	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Запах приємний злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	Запах приємний злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає



Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок №1118 - 1119 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Браунгшвейська с/к в/с

Київська с/к в/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
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
Сульфитредукувальні клостридії, 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

УкрНДІ «РЕСУРС»

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1120 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Грудинка к/в в/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	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декоративними матеріалами (у разі їх використання), без бахромків і залишків щитини (для продуктів зі свинини із шкуркою), краї рівно обрізані з частинками чорного або червоного перцю і часнику або без них	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, без бахромків, краї рівно обрізані, без перев'язування.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Щільна	Щільна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	М'язова тканина рожево-червоного кольору, з прошарками жиру (сала) білий або 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 шинкований, приємний, характерний для вареного або запеченого або смаженого продукту, з ароматом спецій і часнику. Смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху	Запах шинкований, приємний, характерний для вареного продукту, з ароматом спецій. Смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху		ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 253	Аркуш 19 Архивів 34 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
Форма	Овальна, прямокутна, циліндрична або іншої форми	Прямокутна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

**Зразок №1120 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Грудинка к/в в/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
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
Сульфітредукувальні клостридії, 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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок №1121 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

Балик Дарницький 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 щитини (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: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 253	Аржуш 21 Аржушів 34 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

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

**Зразок №1121 від 22.11.2011р.
Ковбасні вироби
Балик Дарницький 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

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
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
Сульфітрeredукувальні клостридії, 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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійенкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1122 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

М'ясо свинини

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 цвілью</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: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

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: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

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: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	запахом				

Зразок № 1123 від 22.11.2011р.

Ковбасні вироби

М'ясо 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	<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 яловичини – від світло-червоного до темно-червоного</p> <p><u>Сумнівної свіжості:</u> Вологі, залишають вологої плями на фільтрувальному папері.</p>	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, колір притаманний даному виду м'яса світло-червоного	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

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>	<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>Специфічний, властивий даному виду свіжого м'яса</p>	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

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

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхленкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

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

Зразок № 1110/1, 2 від 18.11.2011р.

Ковбасні вироби

М'ясо свинини

М'ясо 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

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^6	1×10^3	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

УкрНДІ «РЕСУРС»

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 253	Аркуш 29 Аркушів 34 Версія – 03 – 2011
--	----------------	--

**Зразок № 1124 від 22.11.2011р.
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
Руки працівників Старченко (цех формовки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Спецодяг (фартух) Турбаль (цех формовки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки (Шах) (відділ с/к ковбас) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Спецодяг (фартух) Дронов (відділ с/к ковбас) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Холодильна камера, стіна(цех формовки) Пліснява та дріжджі	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Холодильна камера №102, бокова стіна (холодильний цех) Пліснява та дріжджі	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає
Рефрижератор (експедиція)	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає
Рама термічне відділення Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Мікрокуттер (машинне відділення) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ванночка для фаршу (машинне відділення) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Стіл (цех формовки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Холодильна камера (цех формовки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхтенкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
«Майя» (відлення обвалки та жилочки м'яса) Патогенні мікроорганізм и, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Конверс (відлення обвалки та жилочки м'яса) Патогенні мікроорганізм и, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Блокорізка «Магуріт» (відлення с/к ковбас) Патогенні мікроорганізм и, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Холодильна камера (холодильний цех) Патогенні мікроорганізм и, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Ящик (цех упаковки) Патогенні мікроорганізм и, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає

УкрНДІ «РЕСУРС»

Лабораторія з контролю якості

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Палки (цех упаковки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Рефрижератор (експедиція) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Рама термічне відділення Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Мікрокуттер (машинне відділення) Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ванночка для фаршу (машинне відділення) Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Стіл (цех формовки) Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Холодильна камера (цех формовки) Виявлення Listeria Monocytogens	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає



Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
«Майя» (відлення обвалки та жиловки м'яса) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Конвєр (відлення обвалки та жиловки м'яса) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Блокорізка «Магуріт» (відлення с/к ковбас) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Холодильна камера (холодильний цех) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Ящик (цех упаковки) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Палки (цех упаковки) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Рефрижератор (експедиція) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Вода: Вода (відлення шеритовки) Патогенні ентеробактерії	Не допускаються	Не виявлено	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірів: Міхєнкова Л.В.

01.12.2011

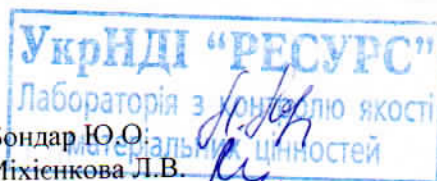
Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 253	Аржули 34 Аржулів 34 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

1	2	3	4	5	6
в 1 дм ³					
Визначення колі-індексу в 1 дм ³	не більше 3	менше 3	-	МВ 10.2.1- 113-2005	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.

_____ О.В.Загорулько
_____ О.А.Хоміцька
_____ Л.М. Янченко
_____ І.О.Медведева
_____ О.В.Брайко
_____ С.М.Гринько
_____ Ю.О.Бондар
_____ О.В.Верченко



Підготував: Бондар Ю.О.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

01.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням