

**Молочні сосиски фірмові І с (ТОВ "АТБ-маркет" ТМ «Сытний ряд»)**

| 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 сосисок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків  | Батончики сосисок 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, другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості | Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.                            | - | ДСТУ 4823.2:2007 | Відповідає |
| Запах та смак           | Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та   | Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху                                  | - | ДСТУ 4823.2:2007 | Відповідає |

| 1 | 2        | 3           | 4 | 5 | 6 |
|---|----------|-------------|---|---|---|
|   | присмаку | та присмаку |   |   |   |

**Фізико-хімічні показники:**

| 1  | 2                 | 3           | 4      | 5              | 6          |
|--|-------------------|-------------|--------|----------------|------------|
| Масова частка кухонної солі, %   | не більше ніж 2,5 | 0,12        | ± 0,02 | ГОСТ 9957-73   | Відповідає |
| Масова частка вологи, % не більше ніж  | 75                | 62          | ± 0,01 | ГОСТ 9793-74   | Відповідає |
| Масова частка кісткових краплень, у разі використання м'ясної маси, %, не більше ніж | перший сорт 0,2   | 0,02        | -      | ДСТУ 4436-2005 | Відповідає |
| Масова частка крохмалю, % не більше ніж  | 3,0 (для І с)     | не виявлено | -      | ГОСТ 10574-91  | Відповідає |
| Масова частка жиру, %  | не більше 32,0    | 16,4        | ± 0,01 | ДСТУ 4941:2008 | Відповідає |

**Мікробіологічні показники:**

| 1   | 2                 | 3                    | 4 | 5                     | 6             |
|---|-------------------|----------------------|---|-----------------------|---------------|
| Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г | 1x10 <sup>3</sup> | 1,3 x10 <sup>5</sup> | - | ГОСТ 9958-81          | Не відповідає |
| Бактерії групи кишкової палички, в 1 г  | Не допускається   | виявлено             | - | ГОСТ 9958-81          | Не 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 кластридії, в 1 г   | Не допускається   | Не виявлено          | - | ГОСТ 9958-81          | Відповідає    |
| S. aureus, в 1 г  | Не допускається   | Не виявлено          | - | ГОСТ 10444.2-94       | Відповідає    |