

**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
«19» липня 2011р.

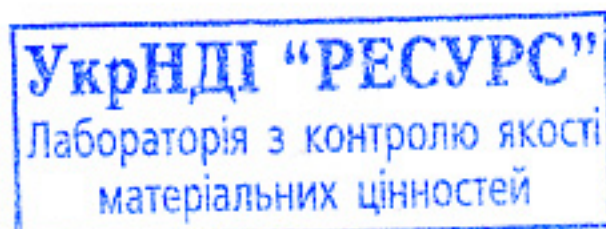


ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 219

КУРЯТИНА ОХОЛОДЖЕНА

від 19 липня 2011р.

зразок: № 1001-1005 від 07.07.2011



Всього аркушів: 28

м. Київ - 2011 р.

1. Заявник: «Інститут споживчих експертиз»

2. Об'єкт випробувань:

Зразок 1001 – шифрована проба

Зразок 1002 – шифрована проба

Зразок 1003 – шифрована проба

Зразок 1004 – шифрована проба

Зразок 1005 – шифрована проба

3. Мета випробувань: на відповідність ДСТУ 3143 – 95 «М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок) ТУ»

4. Акт відбору зразків: зразки відібрані замовником

5. Виробник: шифровані проби

6. Дата одержання зразків: 07.07.2011р.

7. Дати проведення випробувань: 07.07.2011р. ÷ 15.07.2011р.

8. Результати випробувань: наведені у таблиці.

9. Висновок:

Зразки 1001 – 1005 за перевіреними органолептичними показниками **відповідають** вимогам ДСТУ 3143 – 95 «М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок) ТУ». За фізико-хімічними показниками: за кислотним числом зразки 1001 та 1003 – сумнівної свіжості; за перекисним числом всі зразки сумнівної свіжості. За мікробіологічними показниками загальна кількість мікроорганізмів (Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів) у зразках 1002 – 1005 перевищує допустимі норми. У зразку 1003 залишкова кількість антибіотику хлорамфеніколу перевищує допустимі вимоги НД.

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



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1001 від 07.07.2011
Результати випробувань

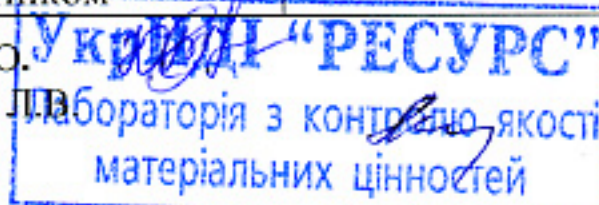
Найменування показника	Вимоги НД	Результати випробувань	Відносна похибка випробувань, %	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд та колір - поверхні тушки	<u>Свіжі:</u> суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, у нежирних тушок жовтувато-сірого кольору з червоним відтінком; <u>Сумнівної свіжості:</u> місцями волога, липка під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком <u>Несвіжі:</u> покрита слизом особливо під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком місцями з темнішими або зеленкуватими плямами	Суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Підшкірна та внутрішня жирова тканина	<u>Свіжі:</u> блідо-жовтого або жовтого <u>Сумнівної свіжості:</u> блідо-жовтого або жовтого кольору <u>Несвіжі:</u> блідо-жовтого, а внутрішня жовто-білого кольору з сірим відтінком	Блідо-жовтого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.П.



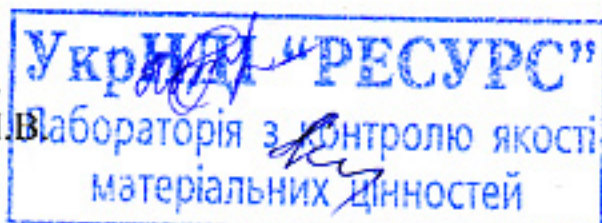
19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Серозна оболонка грудобрюшної порожнини	<u>Свіжі:</u> волога, блискуча, без слизу та плісняви <u>Сумнівної свіжості:</u> без блиску, липка, можлива наявність невеликої кількості слизу і плісняви <u>Несвіжі:</u> покрита слизью, можлива наявність плісняви	Волога, блискуча, без слизу та плісняви	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індичок <u>Сумнівної свіжості:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок <u>Несвіжі:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



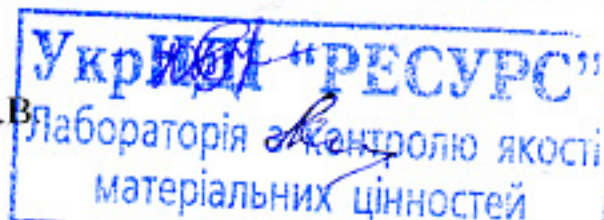
19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Консистенція	<u>Свіжі:</u> м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється; <u>Сумнівної свіжості:</u> м'язи менш щільні і менш пружні, чим у свіжих, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом однієї хвилини); <u>Несвіжі:</u> м'язи в'ялі при натисканні пальцем утворюється ямка, яка не вирівнюється;	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Запах	<u>Свіжі:</u> Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки; <u>Сумнівної свіжості:</u> затхлий в грудочеревній порожнині <u>Несвіжі:</u> гнилісний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений в грудочеревній порожнині	Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<u>Свіжі:</u> Прозорий, ароматний; <u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутнуватий з легким неприємним запахом; <u>Несвіжі:</u> Мутний з великою кількістю пластівців та різким неприємним запахом;	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Фізико – хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Вміст аміаку і солей амонію	<u>Свіжі:</u> Якщо, витяг набуває зеленувато-жовтого кольору із збереженням прозорості або злегка каламутніє; <u>Сумнівної свіжості:</u> Якщо, витяг набуває інтенсивно-жовтого кольору інколи з помаранчевим відтінком; спостерігається значне помутніння з випадінням тонкого шару осаду після відстоювання протягом 10-20 хвилин; <u>Несвіжі:</u> Якщо, витяг набуває жовтувато-помаранчевого фарбування спостерігається швидке утворення крупних пластівців, випадених в осад;	Зеленувато-жовтого кольору, прозорий	-	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Кислотне число, мг КОН	<u>Свіжі:</u> до 1,0 <u>Сумнівної свіжості:</u> 1,0 – 2,5	1,64	±0,04	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Перекисне число, % йоду	<u>Свіжі:</u> Якщо значення перекисного числа не перевищує 0,01% йоду; курячий жир від охолоджених тушок з перекисним числом 0,01 – 0,04% йоду; жир від морожених тушків всіх видів птиці з перекисним числом 0,01 – 0,03% вважають	0,032	±0,06	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.

УКРНИДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості
матеріальних цінностей

19.07.2011

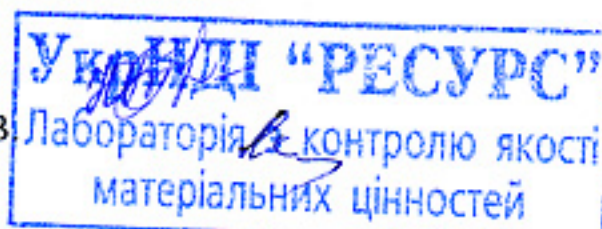
Результати стосуються зразків підданих випробуванню

1	2	3	4	5	6
	сумнівної свіжості				

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Визначення залишкової кількості антибіотика хлорамфеніколу в м'ясі	не більше 0,01 од/мл	<0,01 од/мл	-	MP- 1980 PI-117	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	5×10^2	-	ГОСТ 7702.1-95	Відповідає
Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускається	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

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



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1002 від 07.07.2011
Результати випробувань

Найменування показника	Вимоги НД	Результати випробувань	Відносна 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 та колір - поверхні тушки	<u>Свіжі:</u> суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, у нежирних тушок жовтувато-сірого кольору з червоним відтінком; <u>Сумнівної свіжості:</u> місцями волога, липка під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком <u>Несвіжі:</u> покрита слизом особливо під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком місцями з темнішими або зеленкуватими плямами	Суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Підшкірна та внутрішня жирова тканина	<u>Свіжі:</u> блідо-жовтого або жовтого <u>Сумнівної свіжості:</u> блідо-жовтого або жовтого кольору <u>Несвіжі:</u> блідо-жовтого, а внутрішня жовто-білого кольору з сірим відтінком	Блідо-жовтого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків, підданих випробуванню

1	2	3	4	5	6
Серозна оболонка грудобрюшної порожнини	<u>Свіжі:</u> волога, блискуча, без слизу та плісняви <u>Сумнівної свіжості:</u> без блиску, липка, можлива наявність невеликої кількості слизу і плісняви <u>Несвіжі:</u> покрита слизью, можлива наявність плісняви	Волога, блискуча, без слизу та плісняви	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індичок <u>Сумнівної свіжості:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок <u>Несвіжі:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар ІО.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Консистенція	<u>Свіжі:</u> м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється; <u>Сумнівної свіжості:</u> м'язи менш щільні і менш пружні, чим у свіжих, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом однієї хвилини); <u>Несвіжі:</u> м'язи в'ялі при натисканні пальцем утворюється ямка, яка не вирівнюється;	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Запах	<u>Свіжі:</u> Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки; <u>Сумнівної свіжості:</u> затхлий в грудочеревній порожнині <u>Несвіжі:</u> гнилісний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений в грудочеревній порожнині	Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<u>Свіжі:</u> Прозорий, ароматний; <u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутнуватий з легким неприємним запахом; <u>Несвіжі:</u> Мутний з великою кількістю пластівців та різким неприємним запахом;	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості
матеріальних цінностей

19.07.2011

Результати стосуються зразків поданих випробуванням

Фізико – хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Вміст аміаку і солей амонію	<u>Свіжі:</u> Якщо, витяг набуває зеленувато-жовтого кольору із збереженням прозорості або злегка каламутніє; <u>Сумнівної свіжості:</u> Якщо, витяг набуває інтенсивно-жовтого кольору інколи з помаранчевим відтінком; спостерігається значне помутніння з випадінням тонкого шару осаду після відстоювання протягом 10-20 хвилин; <u>Несвіжі:</u> Якщо, витяг набуває жовтувато-помаранчевого фарбування спостерігається швидке утворення крупних пластівців, випадених в осад;	Зеленувато-жовтого кольору, прозорий	-	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Кислотне число, мг КОН	<u>Свіжі:</u> до 1,0 <u>Сумнівної свіжості:</u> 1,0 – 2,5	0,94	±0,03	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Перекисне число, % йоду	<u>Свіжі:</u> Якщо значення перекисного числа не перевищує 0,01% йоду; курячий жир від охолоджених тушок з перекисним числом 0,01 – 0,04% йоду; жир від морожених тушків всіх видів	0,03	±0,06	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає

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

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія контролю якості матеріальних цінностей

19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 219	Аркуш 12 Аркушів 28 Версія – 02 – 2011
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
	птиці з перекисним числом 0,01 – 0,03% вважають сумнівної свіжості				

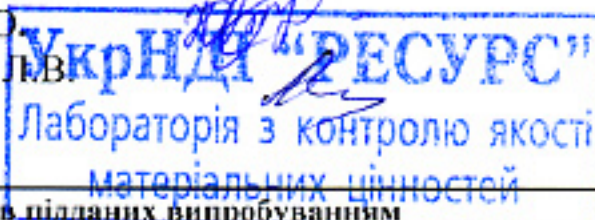
Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Визначення залишкової кількості антибіотика хлорамфеніколу в м'ясі	не більше 0,01 од/мл	<0,01 од/мл	-	МР- 1980 PI-117	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	$1,3 \times 10^6$	-	ГОСТ 7702.1-95	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

*Примітка: в ході лабораторних досліджень виявлено Бактерії групи кишкових паличок (Enterobacter)

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків, підданих випробуванню

Зразок № 1003 від 07.07.2011
Результати випробувань

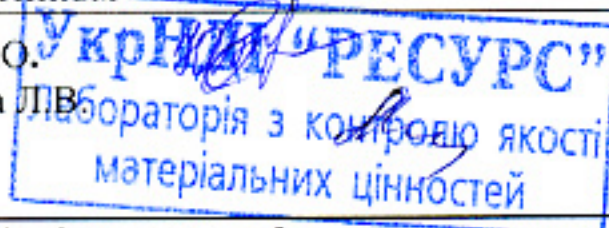
Найменування показника	Вимоги НД	Результати випробувань	Відносна похибка випробувань, %	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд та колір - поверхні тушки	<u>Свіжі:</u> суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, у нежирних тушок жовтувато-сірого кольору з червоним відтінком; <u>Сумнівної свіжості:</u> місцями волога, липка під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком <u>Несвіжі:</u> покрита слизом особливо під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком місцями з темнішими або зеленкуватими плямами	Суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Підшкірна та внутрішня жирова тканина	<u>Свіжі:</u> блідо-жовтого або жовтого <u>Сумнівної свіжості:</u> блідо-жовтого або жовтого кольору <u>Несвіжі:</u> блідо-жовтого, а внутрішня жовто-білого кольору з сірим відтінком	Блідо-жовтого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Серозна оболонка грудобрюшної порожнини	<u>Свіжі:</u> волога, блискуча, без слизу та плісняви <u>Сумнівної свіжості:</u> без блиску, липка, можлива наявність невеликої кількості слизу і плісняви <u>Несвіжі:</u> покрита слизю, можлива наявність плісняви	Волога, блискуча, без слизу та плісняви	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індичок <u>Сумнівної свіжості:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок <u>Несвіжі:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.

19.07.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванню

1	2	3	4	5	6
Консистенція	<u>Свіжі:</u> м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється; <u>Сумнівної свіжості:</u> м'язи менш щільні і менш пружні, чим у свіжих, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом однієї хвилини); <u>Несвіжі:</u> м'язи в'ялі при натисканні пальцем утворюється ямка, яка не вирівнюється;	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Запах	<u>Свіжі:</u> Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки; <u>Сумнівної свіжості:</u> затхлий в грудочеревній порожнині <u>Несвіжі:</u> гнилісний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений в грудочеревній порожнині	Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<u>Свіжі:</u> Прозорий, ароматний; <u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутнуватий з легким неприємним запахом; <u>Несвіжі:</u> Мутний з великою кількістю пластівців та різким неприємним запахом;	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

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

УКРІНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

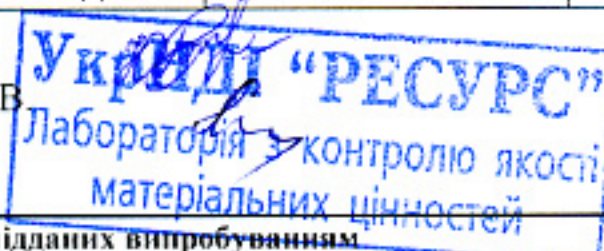
19.07.2011

Результати стосуються зразків, підданих випробуванням

Фізико – хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Вміст аміаку і солей амонію	<u>Свіжі:</u> Якщо, витяг набуває зеленувато-жовтого кольору із збереженням прозорості або злегка каламутніє; <u>Сумнівної свіжості:</u> Якщо, витяг набуває інтенсивно-жовтого кольору інколи з помаранчевим відтінком; спостерігається значне помутніння з випадінням тонкого шару осаду після відстоювання протягом 10-20 хвилин; <u>Несвіжі:</u> Якщо, витяг набуває жовтувато-помаранчевого фарбування спостерігається швидке утворення крупних пластівців, випадених в осад;	Зеленувато-жовтого кольору, прозорий	-	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Кислотне число, мг КОН	<u>Свіжі:</u> до 1,0 <u>Сумнівної свіжості:</u> 1,0 – 2,5	1,6	±0,04	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Перекисне число, % йоду	<u>Свіжі:</u> Якщо значення перекисного числа не перевищує 0,01% йоду; курячий жир від охолоджених тушок з перекисним числом 0,01 – 0,04% йоду; жир від морожених тушків всіх видів	0,035	±0,06	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає

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



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	птиці з перекислим числом 0,01 – 0,03% вважають сумнівної свіжості				

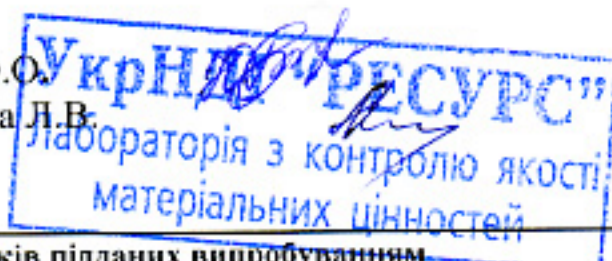
Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Визначення залишкової кількості антибіотика хлорамфеніколу в м'ясі	не більше 0,01 од/мл	1,39 од/мл	-	MP- 1980 PI-117	Не відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	8×10^4	-	ГОСТ 7702.1-95	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

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.

19.07.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванню

Зразок № 1004 від 07.07.2011
Результати випробувань

Найменування показника	Вимоги НД	Результати випробувань	Відносна 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 та колір - поверхні тушки	<u>Свіжі:</u> суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, у нежирних тушок жовтувато-сірого кольору з червоним відтінком; <u>Сумнівної свіжості:</u> місцями волога, липка під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком <u>Несвіжі:</u> покрита слизом особливо під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком місцями з темнішими або зеленкуватими плямами	Суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Підшкірна та внутрішня жирова тканина	<u>Свіжі:</u> блідо-жовтого або жовтого <u>Сумнівної свіжості:</u> блідо-жовтого або жовтого кольору <u>Несвіжі:</u> блідо-жовтого, а внутрішня жовто-білого кольору з сірим відтінком	Блідо-жовтого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

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

УКРІДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

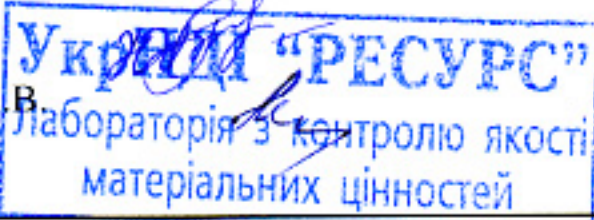
19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Серозна оболонка грудобрюшної порожнини	<u>Свіжі:</u> волога, блискуча, без слизу та плісняви <u>Сумнівної свіжості:</u> без блиску, липка, можлива наявність невеликої кількості слизу і плісняви <u>Несвіжі:</u> покрита слизю, можлива наявність плісняви	Волога, блискуча, без слизу та плісняви	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індичок <u>Сумнівної свіжості:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок <u>Несвіжі:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

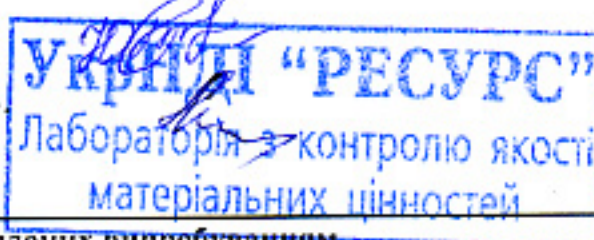


19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Консистенція	<u>Свіжі:</u> м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється; <u>Сумнівної свіжості:</u> м'язи менш щільні і менш пружні, чим у свіжих, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом однієї хвилини); <u>Несвіжі:</u> м'язи в'ялі при натисканні пальцем утворюється ямка, яка не вирівнюється;	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Запах	<u>Свіжі:</u> Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки; <u>Сумнівної свіжості:</u> затхлий в грудочеревній порожнині <u>Несвіжі:</u> гнилісний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений в грудочеревній порожнині	Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<u>Свіжі:</u> Прозорий, ароматний; <u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутнуватий з легким неприємним запахом; <u>Несвіжі:</u> Мутний з великою кількістю пластівців та різким неприємним запахом;	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

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



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванню

Фізико – хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Вміст аміаку і солей амонію	<u>Свіжі:</u> Якщо, витяг набуває зеленувато-жовтого кольору із збереженням прозорості або злегка каламутніє; <u>Сумнівної свіжості:</u> Якщо, витяг набуває інтенсивно-жовтого кольору інколи з помаранчевим відтінком; спостерігається значне помутніння з випадінням тонкого шару осаду після відстоювання протягом 10-20 хвилин; <u>Несвіжі:</u> Якщо, витяг набуває жовтувато-помаранчевого фарбування спостерігається швидке утворення крупних пластівців, випадених в осад;	Зеленувато-жовтого кольору, прозорий	-	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Кислотне число, мг КОН	<u>Свіжі:</u> до 1,0 <u>Сумнівної свіжості:</u> 1,0 – 2,5	0,98	±0,03	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Перекисне число, % йоду	<u>Свіжі:</u> Якщо значення перекисного числа не перевищує 0,01% йоду; курячий жир від охолоджених тушок з перекисним числом 0,01 – 0,04% йоду; жир від морожених тушків всіх видів	0,029	±0,06	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Д.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

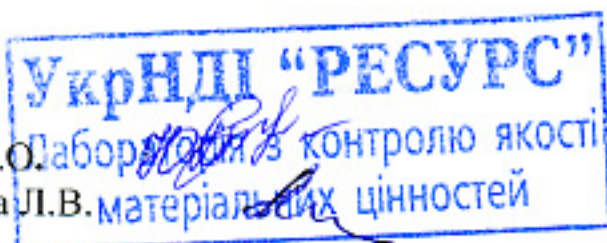
1	2	3	4	5	6
	птиці з перекичним числом 0,01 – 0,03% вважають сумнівної свіжості				

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Визначення залишкової кількості антибіотика хлорамфеніколу в м'ясі	не більше 0,01 од/мл	<0,01 од/мл	-	MP- 1980 PI-117	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	$1,6 \times 10^5$	-	ГОСТ 7702.1-95	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

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1005 від 07.07.2011
Результати випробувань

Найменування показника	Вимоги НД	Результати випробувань	Відносна 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 та колір - поверхні тушки	<u>Свіжі:</u> суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, у нежирних тушок жовтувато-сірого кольору з червоним відтінком; <u>Сумнівної свіжості:</u> місцями волога, липка під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком <u>Несвіжі:</u> покрита слизом особливо під крилами; у паху і складках шкіри; біло-жовтого кольору з сірим відтінком місцями з темнішими або зеленкуватими плямами	Суха, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Підшкірна та внутрішня жирова тканина	<u>Свіжі:</u> блідо-жовтого або жовтого <u>Сумнівної свіжості:</u> блідо-жовтого або жовтого кольору <u>Несвіжі:</u> блідо-жовтого, а внутрішня жовто-білого кольору з сірим відтінком	Блідо-жовтого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова Л.В.

Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Серозна оболонка грудобрюшної порожнини	<u>Свіжі:</u> волога, блискуча, без слизу та плісняви <u>Сумнівної свіжості:</u> без блиску, липка, можлива наявність невеликої кількості слизу і плісняви <u>Несвіжі:</u> покрита слизью, можлива наявність плісняви	Волога, блискуча, без слизу та плісняви	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
М'язи на розрізі	<u>Свіжі:</u> злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору у курей та індичок <u>Сумнівної свіжості:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок <u>Несвіжі:</u> вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, більш темнішого кольору, чим у свіжих тушок	Злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері, блідо-рожевого кольору	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості матеріальних цінностей

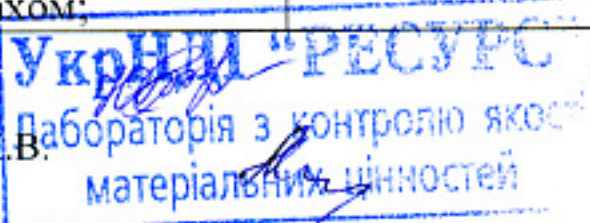
19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Консистенція	<u>Свіжі:</u> м'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється; <u>Сумнівної свіжості:</u> м'язи менш щільні і менш пружні, чим у свіжих, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка повільно вирівнюється (протягом однієї хвилини); <u>Несвіжі:</u> м'язи в'ялі при натисканні пальцем утворюється ямка, яка не вирівнюється;	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка, яка швидко вирівнюється	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Запах	<u>Свіжі:</u> Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки; <u>Сумнівної свіжості:</u> затхлий в грудочеревній порожнині <u>Несвіжі:</u> гнилісний з поверхні тушки і всередині м'язів, найбільш виражений в грудочеревній порожнині	Специфічний, притаманний свіжому м'ясу курки	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає
Прозорість та аромат бульйону	<u>Свіжі:</u> Прозорий, ароматний; <u>Сумнівної свіжості:</u> Прозорий або мутнуватий з легким неприємним запахом; <u>Несвіжі:</u> Мутний з великою кількістю пластівців та різким неприємним запахом;	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7702.0-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

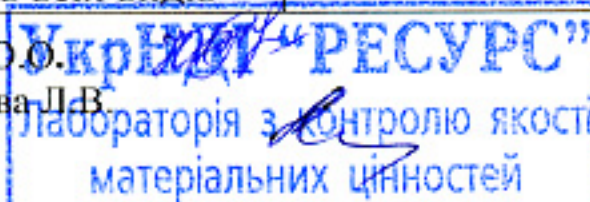
Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Фізико – хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Вміст аміаку і солей амонію	<u>Свіжі:</u> Якщо, витяг набуває зеленувато-жовтого кольору із збереженням прозорості або злегка каламутніє; <u>Сумнівної свіжості:</u> Якщо, витяг набуває інтенсивно-жовтого кольору інколи з помаранчевим відтінком; спостерігається значне помутніння з випадінням тонкого шару осаду після відстоювання протягом 10-20 хвилин; <u>Несвіжі:</u> Якщо, витяг набуває жовтувато-помаранчевого фарбування спостерігається швидке утворення крупних пластівців, випадених в осад;	Зеленувато-жовтого кольору, прозорий	-	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Кислотне число, мг КОН	<u>Свіжі:</u> до 1,0 <u>Сумнівної свіжості:</u> 1,0 – 2,5	0,94	$\pm 0,03$	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає
Перекисне число, % йоду	<u>Свіжі:</u> Якщо значення перекисного числа не перевищує 0,01% йоду; курячий жир від охолоджених тушок з перекисним числом 0,01 – 0,04% йоду; жир від морожених тушків всіх видів	0,035	$\pm 0,06$	ГОСТ 7702.1-74	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірів: Міхєнкова П.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	птиці з перекилим числом 0,01 – 0,03% вважають сумнівної свіжості				

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Визначення залишкової кількості антибіотика хлорамфеніколу в м'ясі	не більше 0,01 од/мл	<0,01 од/мл	-	MP- 1980 PI-117	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	$\times 10^6$	-	ГОСТ 7702.1-95	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

*Примітка: в ході лабораторних досліджень виявлено Бактерії групи кишкових паличок (Enterobacter)

Виконавці: в.о. зав.сектора
в.о. н.співр.
в.о. ст..н.співр.
інженер II кат.
зав.сектора

О.В.Загорулько
Л.М. Янченко
О.А. Хоміцька
І.О. Медведєва
О.В.Брайко

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

Україна «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості
матеріальних цінностей

19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

С.Н.С.

Коляда М.Ю.Коляда

Н.С.

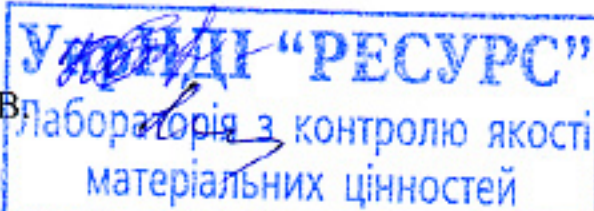
Гринько Є.М.Гринько

Н.С.

Бондар Ю.О. Бондар

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



19.07.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням