

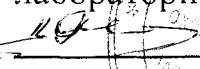


МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА УСТАНОВА
«СУМСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЛАБОРАТОРНИЙ ЦЕНТР
МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ»
вул. Привокзальна буд. 27, м. Суми, 40022, тел./факс (0542) 65-78-86,
код ЄДРПОУ 38523259

E-mail: sumy_olc@ukr.net, web: http://www.ses.sumy.ua

Випробувальна лабораторія акредитована НААУ відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC
17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017 IDT)

Атестат акредитації за № 20627 дійсний до 10.01.2024р.

Затверджую
Керівник випробувальної
лабораторії

Торгачов М.М.
«07» грудня 2020р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 2033

від «07» грудня 2020р.

Виданий: ФОП Коваленко С.М., Україна, Сумська обл., м. Суми, вул. Білопільський шлях, 90.

Назва продукції: Напівфабрикат із яловичини дрібнокусковий.

Стан зразку: Зразок в поліетиленовому пакеті, опломбованому паперовою пломбою з підписами осіб, які проводили відбір.

Виробник: ФОП Коваленко С.М., Україна, Сумська обл., м. Суми, вул. Білопільський шлях, 90.

Дата виготовлення: 30.11.2020р.

Зразок продукції від партії 248 кг, комісією в складі з директора Коваленко С.М., менеджера Шкарупи Т.В., офіційного лікаря СМДЛВМ Солярова О.Г. згідно акту відбору від 30.11.2020р.

Зразок продукції доставлено в лабораторію: 30.11.2020р.

Дата проведення випробувань: 30.11-07.12.2020р.

Мета випробувань

Відповідність вимогам: ДСТУ 4589:2006 (за мікробіологічними та органолептичними показниками, за залишковою кількістю антибіотиків).

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ

Назва показника	Одиниці вимірювань	Вимоги нормативного документу до продукції	Результати випробувань	Розширена невизначеність вимірювання**	Позначення НД на методи випробувань
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники.

В доставленому зразку м'яку зачищений від сухожилок, грубих поверхневих плівок. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання. Колір червоний. Запах доброякісного м'яса без стороннього запаху.	ДСТУ 4589:2006
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Мікробіологічні показники.

1	2	3	4	5	6
МАФАМ	КУО/г	не більше $5,0 \cdot 10^5$	$1,7 \cdot 10^4$	–	ДСТУ 8446:2015
БГКП	в 0,001 г	не дозволено	не знайдено	–	ГОСТ 30518-97
Патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели	в 25 г	не дозволено	не знайдено	–	ДСТУ EN 12824:2004
Listeria monocytogenes	в 25 г	не дозволено	не знайдено	–	ДСТУ ISO 11290-1:2003

Залишкова кількість антибіотиків.

1	2	3	4	5	6
Тетрациклін	од/см ³	не більше 0,01	менше 0,01	–	МУ 3049-84

^{HP} метод випробувань не оцінений (не внесений до сфери акредитації ВЛ Національним Агентством з Акредитації України)

*чутливість методу (зазначається при потребі у стовпці «результати випробувань»)

**розширена невизначеність вимірювання вноситься якщо вона стосується вірогідності або застосування результатів випробувань, якщо цього вимагає заява замовника або якщо невизначеність впливає на відповідність діапазону, зазначеному в технічних умовах.

Методи та засоби випробувань застосовані у відповідності з вимогами нормативних документів на методи випробувань.

Протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.

Зразки піддаються руйнуванню під час випробувань, що означає їх знищення.

Можливість повного або часткового передрукування протоколу без дозволу ДУ „Сумський обласний лабораторний центр МОЗ України” не допускається.

Відповідальний за підготовку протоколу лаборант: **Черненко О.М.**


Виконавці випробувань:

Завідувач бактеріологічної лабораторії



Т.С. Габелюк

Завідувач санітарно-гігієнічної лабораторії

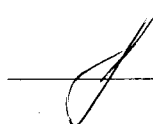


С.К. Якубовська

Висновок:

Наданий зразок, **Напівфабрикат із яловичини дрібнокусковий**, за дослідженими показниками відповідає вимогам ДСТУ 4589:2006.

Лікар



О.В. Мороз