

**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.Міхійєнкова

«09» листопада 2011р.

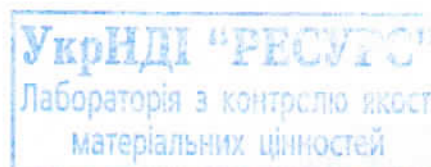


ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 242

НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ

від 09 листопада 2011р.

зразок: №1070 від 04.11.2011



Всього аркушів: 9

м. Київ - 2011 р.

- 1. Заявник:** Інститут споживчих експертиз, згідно договору № 117180 від 15.09.2011
- 2. Об'єкт випробувань:**

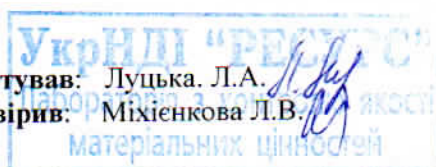
№ зразка	Найменування
1070	Крило куряче апетитне. Котлети з м'яса та гречки. Гречаники. Зразки змивів (30шт.). Вода (кран в цеху)

- 3. Мета випробувань:** на відповідність НД: ТУ.У.15.1-25412361-003:2005 «Продукція кулінарна м'ясна, ДСТУ 1558-91 «Полуфабрикаты мясные и субпродуктовые. ОТУ», ДСанПін 2.24-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною.
- 4. Акт відбору зразків:** зразок відібраний на МПЗ «Легко» згідно акту-відбору № 1 від 03.11.2011р.
- 5. Виробник:** Миронівський м'ясопереробний завод «Легко»
- 6. Дата одержання зразків:** 04.11.2011р.
- 7. Дати проведення випробувань:** 04.11.2011р. ÷ 09.11.2011р.
- 8. Результати випробувань:** наведені у таблиці.
- 9. Висновок:**

Зразок 1070 Крило куряче апетитне. Котлети з м'яса та гречки. Гречаники. Зразки змивів (30шт.). Вода (кран в цеху) за перевіреними мікробіологічними показниками відповідає вказаним НД.

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.



09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1070 від 04.11.2011р.

**Напівфабрикати м'ясні
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
Крило куряче апетитне Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 5×10^5	1×10^2	-	ГОСТ 7702.2.1-95	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
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 7702.2.2-93	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 7702.2.4-93	Відповідає
Proteus, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 4288-76	Відповідає

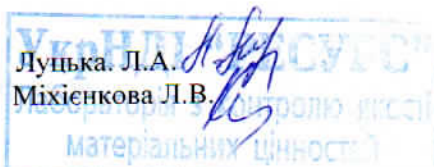
Підготував:

Луцька Л.А.

Перевірив:

Міхійєнкова Л.В.

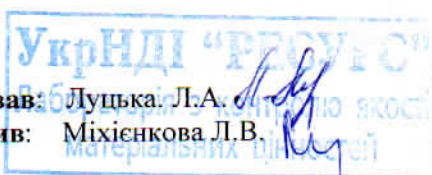
09.11.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
E.coli, КУО в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 7702.2.2-93	Відповідає
Котлети з мяса та гречки. Гречаники Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	Не більше 1×10^4	$3,3 \times 10^3$	-	ГОСТ 4288-76	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
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 4288-76	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 4288-76	Відповідає
Proteus, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 4288-76	Відповідає
E.coli, КУО в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 4288-76	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.



09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Змиви Морозильна камера №28, стіна права (склад готової продукції) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №28, траверси верх (склад готової продукції) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №28, траверси низ (склад готової продукції) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №28, шторки (склад готової продукції) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Ішіда №4, конус (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Ішіда №4, ячейки (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Транспортер на ішіді №4, (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Транспортер синій (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки Балацан О.О. Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Одяг Балацан О.О. Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки Сад Т.А (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Гофротара (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Гофротара зібрана (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Стіл круглий (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Металодетектор (цех упаковки) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
палички					
Вихід із суперфрая (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Транспортер до суперфрая (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Транспортер між суперфраєм та кукстаром (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Вихід з кукстару (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки Пагорок К.М. (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки Полякова О.П. (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А. 
 Перевірив: Міхійєнкова Л.В. 


09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Морозильна камера №1, стіна права (склад сировини) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №1, траверс оранжевий (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №1, траверс синій (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Морозильна камера №1, шторка (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Машина АА 39-62 ІМ, права стіна (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Машина АА 39-62 ІМ, ліва стіна (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає

Підготував:
Перевірів:

Луцька Л.А.
Міхєнкова Л.В.

09.11.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Машина АА 39-62 ІМ, передня стіна (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Машина АА 39-62 ІМ, двері (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Руки Шайда О.М. (цех жарки 2 лінія) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Вода (кран в цеху) МАФАМ, КУО в 1 см³	Не більше 100	<1x10 ¹	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає
Визначення колі-індексу в 1 дм³	Не більше 3	Менше 3	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає
E.coli. КУО в 100 см³	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 9308-1:2005	Відповідає
Ентерококи, КУО в 100 см³	Не допускаються	Не виявлено	-	МУ МЗ СРСР від 19.01.81 № 2285-81	Відповідає
Патогенні ентеробактерії в 1 дм³	Не допускаються	Не виявлено	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає

Виконавці:

зав.сектора

ст.н.співр.

н.співр.

інженер II кат.

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

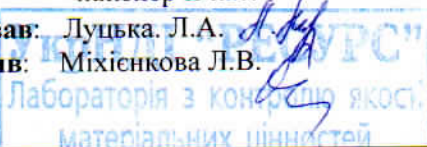
О.В.Загорулько

О.А.Хоміцька

Л.М. Янченко

І.О.Медведева

09.11.2011



Результати стосуються зразків-підданих випробуванням