

**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



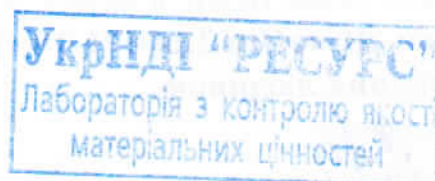
«08» грудня 2011р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 259

КОВБАСНІ ВИРОБИ

від 08 грудня 2011 р.

зразки: №1138 – 1143 від 30.11.2011



Всього аркушів: 22

м. Київ - 2011 р.

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

№ зразка	Найменування
1138	Сосиски в/с «Віденські»
1139	Ковбаса н/к в/с «Дрогобицька»
1140	Ковбаса в/к в/с «Сервелат»
1141	М'ясо свинина
1142	М'ясо яловичини
1143	Змиви. Вода

3. Мета випробувань: на відповідність НД: ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»
ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ»
ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»
ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. 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 ТОВ М'ясокомбінат «Ювілейний» згідно актів відбору 1, 2 від 28.11.2011р.
5. Виробник: ТОВ М'ясокомбінат «Ювілейний»
6. Дата одержання зразків: 30.11.2011р.
7. Дати проведення випробувань: 30.11.2011р.- 08.12.2011р.
8. Результати випробувань: наведені у таблиці.
9. Висновок:

Зразки 1138 – 1142 ковбасних виробів за перевіреними органолептичними та мікробіологічними показниками відповідають вимогам ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»
ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ»
ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови»
ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. 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»

Зразок 1143 змивів Вода (кран в цеху) за перевіреними мікробіологічними показниками відповідає ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною».

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1138 від 30.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сосиски віденські 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 для ковбас і хлібів; ніжна, соковита для сосисок та пружна, соковита для сардельок. Соковитість сосисок та сардельок визначають у гарячому стані	Ніжна, 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	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.

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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 солоний, без стороннього запаху та присмаку	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів	Для варених ковбас – прямі або зігнуті батони довжиною від 15 до 60 см, у черевах – відкручені півкільця чи кільця з внутрішнім діаметром не більше ніж 25 см. Для сосисок – батончики довжиною до 14 см, діаметром від 14 мм до 32 мм, для сардельок – батончики довжиною до 11 см, діаметром від 32 до 44 мм. Для м'ясних хлібів – прямокутна, у вигляді трапеції або іншої форми вагою не більше ніж 3 кг. Варені ковбаси, м'ясні хліби кожної назви мають особисту товарну відмітку. Для варених ковбас натуральній та штучній немаркованій оболонці – з поперечними перев'язками на кільцях, по середині батону; синюгах – по всій	Батончики довжиною 12,5 - 13 см, діаметром 18 – 20 мм	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	довжині через 5 – 10 см; у міхурах – овальної форми, перев'язані хрестоподібні; для м'ясних хлібів товарну відмітку на поверхні великою літерою назви хліба				

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 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^3	$< 1 \times 10^3$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1139 від 30.11.2011р.

Ковбасні вироби

Ковбаса Дрогобицька 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	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна для ковбас і хлібів; ніжна, соковита для сосисок та пружна, соковита для сардельок. Соковитість сосисок та сардельок визначають у гарячому стані	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	Фарш рожевого кольору, без сірих плям і порожнин, містить шматочки сала та свинини	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів	Для варених ковбас – прямі або зігнуті батони довжиною від 15 до 60 см, у черевах – відкручені півкільця чи кільця з внутрішнім діаметром не більше ніж 25 см. Для сосисок – батончики довжиною до 14 см, діаметром від 14 мм до 32 мм, для сардельок – батончики довжиною до 11 см, діаметром від 32 до 44 мм. Для м'ясних хлібів – прямокутна, у вигляді трапеції або іншої форми вагою не більше ніж 3 кг. Варені ковбаси, м'ясні хліби кожної назви мають особисту товарну відмітку. Для варених ковбас натуральній та штучній немаркованій оболонці – з поперечними перев'язками на кільцях, по середині батону; синюгах – по всій	Батони прямі довжиною 29 см	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

08.12.2011

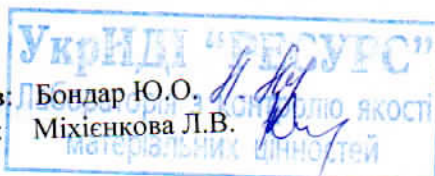
Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	довжині через 5 – 10 см; у мішурах – овальної форми, перев'язані хрестоподібні; для м'ясних хлібів товарну відмітку на поверхні великою літерою назви хліба				

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 0,01 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.



08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1140 від 30.11.2011р.
Ковбасні вироби
Сервелат 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 батонів 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	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	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого, без сірих плям і порожнин, містить дрібні шматочки сала	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без стороннього запаху та присмаку	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Форма та розмір батонів	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 см до 50 см.	Батони прямі довжиною 33 см	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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 0,01 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.



08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

**Зразок № 1141 від 30.11.2011р.
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 цвіллю</p>	М'ясо має шкірочку підсихання блідо-червоного кольору.	-	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: Міхійєнкова Л.В.

08.12.2011

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.

08.12.2011

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>	-	-	ГОСТ 7269-79	-
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 запахом</p>	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	$5,0 \times 10^6$	$1,8 \times 10^4$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1142 від 30.11.2011р.

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.	-	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, 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-червоний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

08.12.2011

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: Міхєнкова Л.В.

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Стан жиру	<p><u>Свіжий:</u> Білий, жовтуватий або жовтий колір; консистенція тверда при роздавлюванні кришиться</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>	-	-	ГОСТ 7269-79	-
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 запахом</p>	Прозорий, ароматний	-	ГОСТ 7269-79	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	$5,0 \times 10^6$	$1,8 \times 10^4$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхєнкова Л.В.

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1143 від 30.11.2011р.
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
Змиви: Стіл №2 (відділення пакування) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Стіл №2 (відділення пакування) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Мультівак (відділення пакування) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Мультівак (відділення пакування) Виявлення Listeria monocytogenes	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Камера № 5 н/ф (відділення обвалювання та жилування)	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Пліснява та дріжджі					
Камера № 5 н/ф (відділення обвалювання та жилювання) Пліснява та дріжджі	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає
Камера № 1 (відділення обвалювання та жилювання) Пліснява та дріжджі	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає
Камера №1 (відділення обвалювання та жилювання) Пліснява та дріжджі	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.12-88	Відповідає
Камера № 5 (відділення обвалювання та жилювання) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Камера № 5 (відділення обвалювання та жилювання) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Камера № 1 (відділення обвалювання та жилювання) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

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



08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Камера № 1 (відділення обвалювання та жилювання) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Камера №5 (штора відділення обвалювання та жилювання) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Камера №5 (штора відділення обвалювання та жилювання) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Стрічка конвеєру (відділення обвалювання та жилювання) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Стрічка конвеєру (відділення обвалювання та жилювання)	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

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

08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>					
Тара (відділення обвалювання та жилування) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Тара (відділення обвалювання та жилування) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Руки Новиков (ковбасний цех заготовка) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518- 97	Відповідає
Фартух Усатий В. (ковбасний цех заготовка) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518- 97	Відповідає
Рикша (ковбасний цех заготовка) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Рикша (ковбасний цех заготовка)	Не	не	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає

Підготував: Бондар Ю.О.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

08.12.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	допускаються	виявлено			
Руки Зикін (ковбасний цех заготовка) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Фартух Шапкін (ковбасний цех заготовка) Бактерії групи кишкової палички	Не допускаються	Не виявлено	-	ГОСТ 30518-97	Відповідає
Шпажка (ковбасний цех формування) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Шпажка (ковбасний цех формування) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	Не допускаються	не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Стіл шприця № 10 (ковбасний цех формування) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Стіл шприця № 10 (ковбасний цех формування) Виявлення <i>Listeria</i>	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає









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

08.12.2011

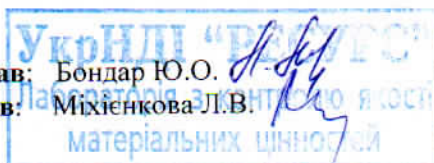
Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
monocytogenes					
Вода: Вода ((кран № 7) Патогенні ентеробактерії в 1 дм ³	Не допускаються	Не виявлено	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає
Визначення колі-індексу в 1 дм ³	не більше 3	менше 3	-	МВ 10.2.1-113-2005	Відповідає
ЗМЧ, КУО в 1 см ³	Не більше 100	<1x10 ¹		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
 Є.М.Гринько
 Ю.О.Бондар
 О.В.Верченко

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



08.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням