

**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

«12» грудня 2011р.

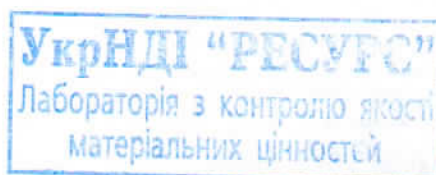


ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 261

КОВБАСНІ ВИРОБИ

від 12 грудня 2011р.

зразки: №1147 - 1150 від 07.12.2011



Всього аркушів: 16

м. Київ - 2011 р.

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

№ зразка	Найменування
1147	Ковбаса Лікарська т/у
1148	Сосиски Молочні
1149	Ковбаса Краківська н/к
1150	Змиви, вода

3. Мета випробувань: на відповідність НД: ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»

ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ»

ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною»

4. Акт відбору зразків: зразки відібрані на ТДВ «М'ЯСОКОМБІНАТ ЯТРАНЬ» згідно акту відбору б/н (у кількості 1 шт) від 05.12.2011р.

5. Виробник: ТДВ «М'ЯСОКОМБІНАТ ЯТРАНЬ»

6. Дата одержання зразків: 07.12.2011р.

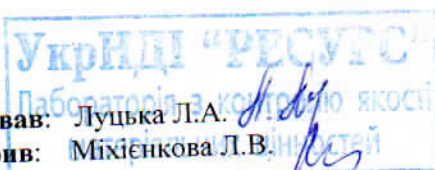
7. Дати проведення випробувань: 07.12.2011р.- 12.12.2011р.

8. Результати випробувань: наведені у таблиці.

9. Висновок: Зразки 1147 – 1149 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».

Зразок 1150 змивів, Вода за перевіреними мікробіологічними показниками відповідає ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначені для споживання людиною»

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



12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1147 від 07.12.2011р.

Ковбасні вироби

Ковбаса Лікарська т/у

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, батончики сосисок і сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Мясні хліби з рівномірно обсмаженою поверхнею	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	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу та розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям, у виробах з печінкою світло-сірого або сірого кольору. У варених ковбасах другого, третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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				
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, 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

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Ковбаса Лікарська т/у Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^3	$5,2 \times 10^2$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 261	Аркуш 5 Аркушів 16 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

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
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфітрeredуковальні клостридії, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

**Зразок № 1148 від 07.12.2011р.
Ковбасні вироби
Сосиски Молочні н/о т/у
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	Батончики сардельок 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	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
	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	перемішаний без порожнин і сірих плям.			
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солодкий, 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	Батончики довжиною 8,5 - 9 см, діаметром 18 – 20 мм	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

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

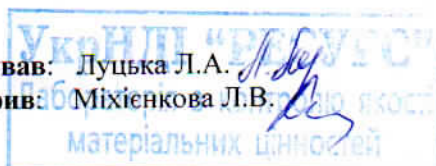
Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Сосиски Молочні н/о т/у Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1×10^3	$5,2 \times 10^2$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

12.12.2011



Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 261	Аржуи 8 Аржуиів 16 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

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
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфитредуковальні клостридії, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає

**Зразок № 1149 від 07.12.2011р.
Ковбасні вироби
Краківська н/к
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 чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

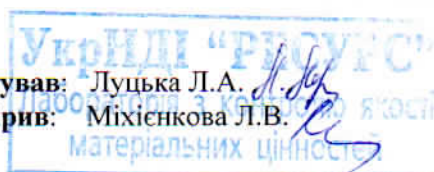
Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 261	Аркуш 9 Аркушів 16 Версія – 03 – 2011
--	----------------	---

1	2	3	4	5	6
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого, баків (шоковини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі та діагоналю	Фарш рожевого кольору, без сірих плям і порожнин, містить шматочки сала.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику, без сторонніх присмаку і запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Форма та розмір батонів	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 до 50 см, в черевах – відкручені батончики довжиною від 15 до 35 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 5 см до 25 см	Батони у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 13 см до 18 см	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Краківська н/к Бактерії групи кишкової палички, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірів: Міхійска Л.В.



12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

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
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

Зразок № 1150 від 07.12.2011р.

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:

2	3	4	5	6	7
Змиви: Холодильна камера №3 (холодильний цех) Пліснява та дріжджі	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 10444.12-88	-	Відповідає
Холодильна камера №3 (холодильний цех) Пліснява та дріжджі	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 10444.12-88	-	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Холодильна камера №8 t 2 °С (холодильний цех) Пліснява та дріжджі	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 10444.12-88	-	Відповідає
Рефрижератор (холодильний цех) Пліснява та дріжджі	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 10444.12-88	-	Відповідає
Руки (Зибіна) (відділ вакуумної упаковки) Бактерії групи кишкової палички	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 30518-97	-	Відповідає
Руки (Молінкевич) (відділ вакуумної упаковки) Бактерії групи кишкової палички	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 30518-97	-	Відповідає
Руки (Кліса) (відділ вакуумної упаковки) Бактерії групи кишкової палички	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 30518-97	-	Відповідає
Руки (Харланова) (відділ вакуумної упаковки) Бактерії групи кишкової палички	не допускаються	не виявлено	ГОСТ 30518-97	-	Відповідає
Холодильна камера №3 (холодильний цех) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає

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

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Холодильна камера №3 (холодильний цех) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Холодильна камера №3 (холодильний цех) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Холодильна камера №3 (холодильний цех) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Стіл (машинно-технічний відділ) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Стіл (машинно-технічний відділ) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Рама (машинно-технічний відділ) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Рама (машинно-технічний відділ) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Обладнання після мийки (бункер шприца) (машинно-технічний відділ) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Обладнання після мийки (бункер шприца) (машинно-технічний відділ) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Тачка квадратна з фаршем (відділ футерування) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Тачка квадратна з фаршем (відділ футерування) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Чиста тара – пластиковий ящик (відділ вакуумної упаковки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824- 2004	-	Відповідає
Чиста тара – пластиковий ящик (відділ вакуумної упаковки) Виявлення Listeria monocytogenes	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290- 1:2003	-	Відповідає
Тара з продукцією - пластиковий ящик (відділ вакуумної упаковки) Виявлення Listeria monocytogenes	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290- 1:2003	-	Відповідає
Тара з продукцією - пластиковий ящик (відділ вакуумної упаковки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824- 2004	-	Відповідає
Стіл (відділ вакуумної упаковки) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду Salmonella	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824- 2004	-	Відповідає

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія з контролю якості
мікробіологічних продуктів

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійєнкова Л.В.

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

1	2	3	4	5	6
Стіл (відділ вакуумної упаковки) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Стіна 1 (рефрижератор) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Стіна 1 (рефрижератор) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Стіна 2 (рефрижератор) Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ ISO 11290-1:2003	-	Відповідає
Стіна 2 (рефрижератор) Патогенні мікроорганізми, у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i>	не допускаються	не виявлено	ДСТУ EN 12824-2004	-	Відповідає
Вода: (машинно-технічний відділ цех № 1) <u>Патогенні ентеробактерії</u> <u>в 1 дм³</u>	не допускаються	не виявлено	МВ 10.2.1-113-2005	-	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.

Перевірив: Міхійснкова Л.В.

12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.


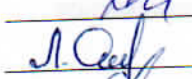






Протокол № 261

Аркуш 16
Аркушів 16
Версія – 03 – 2011

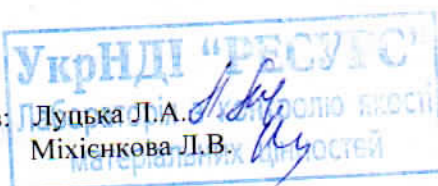
1	2	3	4	5	6
ЗМЧ, КУО в 1 см ³	не більше 100	$<1 \times 10^1$	МВ 10.2.1- 113-2005	-	Відповідає
Визначення коли- індексу в 1 дм ³	не більше 3	менше 3	МВ 10.2.1- 113-2005	-	Відповідає

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.Медведєва
 О.В.Брайко
 Є.М.Гринько
 Ю.О.Бондар
 О.В.Верченко

Підготував:
Перевірив:



12.12.2011

Результати стосуються зразків підданих випробуванням