

**ДЕРЖАВНЕ АГЕНТСТВО РЕЗЕРВУ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ «РЕСУРС»**

**ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ ДОСЛІДЖЕНЬ
ХІМІКО-БІОЛОГІЧНИХ ТА РАДІОЛОГІЧНИХ ЧИННИКІВ**

Адреса: 13150, м.Київ, вул. Боженка, 84; тел. 529-61-87, факс: 529-53-54;

e-mail: biohim@ndiresurs.gov.ua

Атестат акредитації НААУ № 2Н923, від 01 липня 2011 року, дійсний до 30 червня 2014 року

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник генерального директора
Б.Й. Запталов

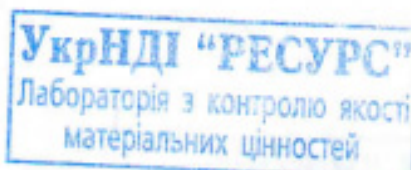
«30» серпня 2012 року

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 310

СИРИ ТВЕРДІ

від 30 серпня 2012 року

зразок: № 1340-1346 від 23.08.2012



1. Заявник: Інститут споживчих експертиз

2. Об'єкт випробувань:

Назва зразка	№ зразка	Примітка
Сир твердий (зразок 1)	1340	шифрована проба
Сир твердий (зразок 2)	1341	шифрована проба
Сир твердий (зразок 3)	1342	шифрована проба
Сир твердий (зразок 4)	1343	шифрована проба
Сир твердий (зразок 5)	1344	шифрована проба
Сир твердий (зразок 6)	1345	шифрована проба
Сир твердий (зразок 7)	1346	шифрована проба

3. Мета випробувань: на відповідність ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. ЗТУ».

4. Акт відбору зразків: зразки відібрані замовником у торговельній мережі.

5. Дата одержання зразків: 23.08.2012р.

6. Дати проведення випробувань: 24.08.2012р.- 30.08.2012р.

7. Результати випробувань: наведені у таблиці.

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірів: Запалов Б.Й.



30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Зразок № 1340 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 1)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах специфічний сирний, добре виражений, без сторонніх запахів. Смак солонувато-солодкуватий, наявний легкий присмак пастеризації. Сторонні присмаки відсутні.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто пластичне, ніжне, однорідне	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Наявні вічка довільної форми	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Світло-жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Підготував:

Перевірив:

УкрНДІ «РЕСУРС»
Лабораторія / укрНДІ «РЕСУРС»
Луцька Л.А.
Запалов Б.И.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	46,0	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Відповідає

Зразок № 1341 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 2)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютна, допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах специфічний сирний, без сторонніх запахів. Смак специфічний сирний, злегка солонуватий, наявний присмак пастеризації. Сторонні присмаки відсутні	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Підготував: Луцька Л.А.
Перевірив: Запталов Б.И.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванню

1	2	3	4	5	6
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто пластичне, ніжне, однорідне	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Наявні вічка довільної форми	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	40,5	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Відповідає

Зразок № 1342 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 3)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Підготував: Лушчака Т.А.

Перевірив: Запалов Б.И.

30.08.2012



Результати стосуються зразків підданих випробуванню

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 310	Аркуш 6 Аркушів 11 Версія – 01 – 2012
--	----------------	---

1	2	3	4	5	6
	щільно прилягає до поверхні сиру				
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах та смак специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто пластичне, ніжне, однорідне	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Наявні невеличкі вічка круглої форми	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	40,7	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Не відповідає

Підготувала: Луцька Л.А.
Перевірив: Запталов Б.Й.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванню

Зразок № 1343 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 4)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівня, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівня, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах та смак специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Наявний присмак пастеризації	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто ніжне, однорідне	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Рисунок відсутній	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Світло-жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	45,3	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Підготував:

Перевірив:

Луцька Л.А.

Запалов Б.І.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 310	Аржун 8 Аржунів 11 Версія – 01 – 2012
--	----------------	---

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	не виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Відповідає

Зразок № 1344 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 5)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покритвом, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покритвом, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах та смак специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто пластичне, ніжне, однорідне.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Наявна незначна кількість невеликих пустот	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Підготував:

Перевірив:

Луцька Л.А.

Запалов Б.Й.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 310	Архив 9 Архив 11 Версія – 01 – 2012
--	----------------	---

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	44,3	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Не відповідає

Зразок № 1345 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 6)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	Запах специфічний сирний, без сторонніх запахів. Смак специфічний сирний, злегка солонуватий, наявний присмак пастеризації. Сторонні присмаки відсутні.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто пластичне, ніжне, однорідне.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на	Вічка круглої.	Наявна незначна	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Підготував:

Луцька Л.А.

Перевірів:

Запалов Б.І.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванню

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 310	Аржун 10 Аржунів 11 Версія – 01 – 2012
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
розрізі	овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	кількість невеликих пустот			
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	41,5	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Не відповідає

Зразок № 1346 від 23.08.2012р.

Сир твердий (зразок 7)

Результати випробувань

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка, абсолютне допустиме розходження	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, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру	Поверхня чиста, рівнів, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Смак і запах	Специфічний сирний.	Запах специфічний			

Підготував:

Перевірив:

Луцька Л.А.

Запалов Б.І.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванням

Випробувальна лабораторія досліджень хіміко – біологічних та радіологічних чинників.	Протокол № 310	Аржуи 11 Аржуи 11 Версія – 01 – 2012
--	----------------	--

1	2	3	4	5	6
	без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації	сирний. Сторонні запахи відсутні. Смак специфічний сирний, солодкувато-гіркуватий, без сторонніх присмаків.	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Консистенція	Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке	Тісто ніжне, злегка крихке	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Рисунок на розрізі	Вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот	Наявні невеликі пустоти	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Колір	Однорідний за всією масою, від білого до жовтого	Світло-жовтий	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає
Форма головки сиру	Бруски, циліндри, сфери тощо	Брусок	-	ДСТУ 6003:2008	Відповідає

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру в сухій речовині, %	Не менше ніж 40	41,5	±0,7	ГОСТ 5867-90	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Бактерії групи кишкової палички (колі форми) в 0,01 г	не допускаються	виявлено	-	ГОСТ 9225-84	Не відповідає

Висновок: Зразки 1340-1346 сирів твердих за перевіреними органолептичними та фізико-хімічними показниками **відповідають вимогам ДСТУ 6003:2008 «Сирів тверді. ЗТУ».**

Зразки 1342; 1344-1346 сирів твердих за перевіреним мікробіологічним показником: бактерії групи кишкової палички **не відповідають вимогам ДСТУ 6003:2008 «Сирів тверді. ЗТУ».**

Зразки 1340; 1341; 1343 за перевіреним мікробіологічним показником: бактерії групи кишкової палички **відповідають вимогам ДСТУ 6003:2008 «Сирів тверді. ЗТУ».**

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

О.В.Загоруйко
Л.М.Янченко
О.А.Хоміська
І.О.Медведева
О.В.Брайко
О.В.Верченко
О.В.Логінова
О.М.Козич
М.В.Ганжа
Ю.О.Бондар

Підготував: Клуцька Л.А.

Перевіряв: Запалов В.І.

30.08.2012

Результати стосуються зразків підданих випробуванню

№ зразка	Назва продукції	Дата виробництва	Номер партії	Вага зразка, кг	Вид дослідження (випробування)
1.	Сир Королівський Виробник «OSM Siegrus» Польща	8.07.12.	43	3,993	БГКП, масова частка жиру,
2.	Сир Заморський ТМ «Ryki»	вжити до 5.10.12.	14 06 19	2,762	БГКП, масова частка жиру,
3.	Сир Голандський ТОВ «Бучацький сирзавод»	20.07.12.	23	5	БГКП, масова частка жиру,
4.	Ser PELNOTLUSTY Gouda MLEKOVITA	11.11.12.	28 06 5	3	БГКП, масова частка жиру,
5.	Сир Російський твердий ТМ «Золотава»	30.06.12.	-	0,8	БГКП, масова частка жиру,
6.	Сир Естонський твердий Виробник ТзОВ «Молокозавод «Самбірський»	25.06.12.	-	0,7	БГКП, масова частка жиру,
7.	Сир твердий Польща	-	-	3	БГКП, масова частка жиру,