

ДЕРЖАВНА ІНСПЕКЦІЯ УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ


ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
«ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ ЦЕНТР ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ»

Адреса: 49051, м. Дніпропетровськ, вул. Осіння, 4а
Ідентифікаційний код - 23067478

E-mail: dnepr.cent@mail.ru
тел./факс (056) 789-22-45

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор Центру

 М.І. Гуртова

«19» лютого 2016 р.



ПРОТОКОЛ
ВИПРОБУВАНЬ ЗРАЗКІВ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
№ 195 від 19 лютого 2016 р.

Приправи в асортименті ТМ «Море специй»:

«до смаження м'яса», 1/ 30 г; «до курки», 1/ 30 г; «до плову», 1/ 30 г
«до моркви по-корейськи (гостра)», 1/ 30 г; «до риби», 1/ 30 г
«до моркви по-корейськи (лагідна)», 1/ 30 г; «до сала та шпику», 1/ 30 г
«до свинини», 1/ 30 г; «до спагеті та макаронів», 1/ 30 г; «до ухи», 1/ 30 г
«до став із картоплі», 1/ 30 г; «до холодцю з желатином», 1/ 20 г
«до шашлику», 1/30 г; «до м'ясного фаршу», 1/30 г; «до риби „Лимонна”», 1/30 г
«для пряного засолу оселедця», 1/ 30 г; «Карі», 1/ 30 г; «Хмелі-Сунелі», 1/ 30 г

СВІДОЦТВО ПРО АТЕСТАЦІЮ:

№ ПЧ 07-0/845-2014 від 23.04.2014 р.

м. Дніпропетровськ

1. Найменування випробовуваної продукції (зразка) – приправи в асортименті ТМ «Море специй»:
 - «до смаження м'яса», 1/ 30 г; «до курки», 1/ 30 г; «до плову», 1/ 30 г;
 - «до моркви по-корейськи (гостра)», 1/ 30 г; «до риби», 1/ 30 г;
 - «до моркви по-корейськи (лагідна)», 1/ 30 г; «до сала та шпику», 1/ 30 г;
 - «до свинини», 1/ 30 г; «до спагеті та макаронів», 1/ 30 г; «до ухи», 1/ 30 г;
 - «до став із картоплі», 1/ 30 г; «до холодцю з желатином», 1/ 20 г; «Карі», 1/ 30 г;
 - «до шашлику», 1/ 30 г; «до м'ясного фаршу», 1/ 30 г; «до риби „Лимонна“», 1/ 30 г;
 - «для пряного засолу оселедця», 1/ 30 г; «Хмелі-Сунелі», 1/ 30 г;
2. Мета випробувань – відповідність вимогам: ТУ У 10.8-38983027-001:2015.
3. Назва та адреса виробника – ТОВ „Океан Смаку”, м. Дніпропетровськ.
4. Підстава для проведення випробувань – акт відбору зразків № 163-206 від 11.02.2016 р.
5. Дата одержання випробовуваного зразка – 11.02.2016 р.
6. Кількість (вага) відібраних для випробувань зразків – по 3 шт. кожного зразка.
7. Відповідальний за відбір зразка – директор Лапінський О.М.
8. Дата початку випробувань – 11.02.2016 р.
9. Дата закінчення випробувань – 18.02.2016 р.
10. Результати випробувань:

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ:

Найменування показників, одиниці вимірювань	НД на методи випробувань	Вимоги НД	Фактичне значення	Похибка
Масова частка вологи, %	ГОСТ 15113.4	Не більше 6,0	4,9	-----
Масова частка хлоридів, %	ГОСТ 15113.7	Не більше 73,0	43,7	-----
Масова частка металевих домішок (розмір окремих часток не повинен перевищувати 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %	ДСТУ 5020	Не більше 3×10^{-4}	не виявлено	-----
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками		Не допускається	не виявлено	-----
Наявність сторонніх домішок		Не допускається	не виявлено	-----

11. Висновок: представлений для лабораторного дослідження зразок приправ в асортименті за дослідженими фізико-хімічними показниками відповідає вимогам ТУ У 10.8-38983027-001:2015.

Примітка: протокол випробувань не підлягає передрукуванню, як в цілому так і по частинам, без дозволу Центру.

12. Відповідальні виконавці:

Начальник відділення технології та фізико-хімічних випробувань



Л.О. Гесь