



**МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ**  
**ЛАБОРАТОРІЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІЙСЬКОВОЇ ЧАСТИНИ**

Свідоцтво про відповідність системи керування вимірюваннями вимогам ДСТУ ISO 10012, реєстраційний номер № **02-005B**  
код 08211570

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Начальник лабораторії безпеки харчових продуктів –  
заступник командира військової частини



**ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 24/85**  
**02 лютого 2024 року**

**Замовник:** ТОВ «ТРЕЙД ГРАНІТ ІНВЕСТ». Україна, 03150, м. Київ, вул. Антоновича, буд.117, офіс 1402. Тел.: +380938312727.

**Реєстраційний номер та назва зразка:**

№ 24/85 – Консерви м'ясні стерилізовані, м'ясо тушковане. Свинина тушкована, ж/б, 1/525 г

**Відбір зразків:** відповідно до акту відбору зразків продукції для проведення лабораторних випробувань № 28 від 22.01.2024, відбір зразків проводився згідно з «Порядком відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень», затвердженого Постановою КМУ від 14.06.2002 року № 833, «Інструкції про порядок та норми відбору, транспортування та передачі зразків продуктів харчування в установи ветеринарної медицини Міністерства оборони України для лабораторних досліджень щодо їх якості та безпеки», затвердженої наказом директора Департаменту ресурсного забезпечення Міністерства оборони України від 24.06.2004 №113, ДСТУ 8448:2015 Продукти харчові консервовані відбирання проб і готування їх до випробування, ДСТУ 8051:2015 Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів. Зразки відібрані представником військової частини в присутності представника ТОВ «ТРЕЙД ГРАНІТ ІНВЕСТ» і представника ТОВ «Ментеріка» та направлені на проведення лабораторних випробувань до військової частини

**Зразок – 1 шт., № пломби – 3118654**

**Розмір партії, від якої відібрано зразок:**

№ 24/85 – 10001,25 кг (19050 шт. ж/б) - для поточного використання у військових частинах:

1.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	25.	(5)-140,7 кг.,268 ж/б	49.	(11)-140,7 кг.,268 ж/б
2.	(5)-140,7 кг.,268 ж/б	26.	(4) -140,7 кг.,268 ж/б	50.	(11)-140,7 кг.,268 ж/б
3.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б	27.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	51.	(11)-140,7 кг.,268 ж/б
4.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б	28.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	52.	(11)-140,7 кг.,268 ж/б
5.	(12)-140,7 кг.,268 ж/б	29.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	53.	(11)-141,75 кг.,270 ж/б
6.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	30.	5-140,7 кг.,268 ж/б	54.	(2)-141,75 кг.,270 ж/б
7.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	31.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	55.	(1)-141,75 кг.,270 ж/б
8.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	32.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	56.	(2)-141,75 кг.,270 ж/б
9.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	33.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	57.	(8)-141,75 кг.,270 ж/б
10.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	34.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	58.	(8)-141,75 кг.,270 ж/б
11.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б	35.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	59.	(8)-141,75 кг.,270 ж/б
12.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б	36.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	60.	(8)-141,75 кг.,270 ж/б
13.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б	37.	(8)-140,7 кг.,268 ж/б	61.	(6)-141,75 кг.,270 ж/б
14.	(9)-140,7 кг.,268 ж/б	38.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	62.	141,75 кг.,270 ж/б
15.	(9)-140,7 кг.,268 ж/б	39.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	63.	141,75 кг.,270 ж/б
16.	(9)-140,7 кг.,268 ж/б	40.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	64.	140,7 кг.,268 ж/б
17.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	41.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	65.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б
18.	(5)-140,7 кг.,268 ж/б	42.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	66.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б
19.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	43.	(1)-140,7 кг.,268 ж/б	67.	(7)-140,7 кг.,268 ж/б
20.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	44.	(3)-140,7 кг.,268 ж/б	68.	(7)-140,7 кг.,268 ж/б
21.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	45.	(3)-140,7 кг.,268 ж/б	69.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б
22.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	46.	(3)-140,7 кг.,268 ж/б	70.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б
23.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	47.	(4)-140,7 кг.,268 ж/б	71.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б
24.	(6)-140,7 кг.,268 ж/б	48.	(2)-140,7 кг.,268 ж/б		

**Дата надходження зразка:** 22.01.2024 р. о 14:00

**Дата проведення випробувань:** 22.01.2024 – 02.02.2024

**Виробник:**

№ 24/85 – Виробник та адреса виробничих потужностей: ТОВ "Ментеріка", 02002, Україна, м. Київ, вул. Євгена Маланюка, 114 б. Тел.: +38(050)462-48-36

**Дата виготовлення:**

№ 24/85 – 10.08.2023

**Кількість наданих зразків:** 1 шт., кількість 9 шт. ж/б (4,725 кг).

**Мета дослідження:** перевірка зразків продовольства, а саме: Консерви м'ясні стерилізовані, м'ясо тушковане. Свинина тушкована на відповідність ДСТУ 4450:2005 за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та радіологічними показниками.

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ НАВЕДЕНІ В ТАБЛИЦЯХ:**

Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 24/85					
<b>Органолептичні показники</b>					
Зовнішній вигляд	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 г., без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 г., без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Колір м'яса	Сірий з коричневим та рожевим відтінками різної інтенсивності.	Сірий з коричневим та рожевим відтінками різної інтенсивності.	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Колір та вигляд м'ясного соку у нагрітому стані	Від жовтого до коричневого з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівців	Світло - коричневий з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівців	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Консистенція	М'ясо соковите, не переварене, під час обережного виймання з банки можливо часткове розпадання шматочків	М'ясо соковите, не переварене, під час обережного виймання з банки шматочки не розпадаються	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Запах та смак	Властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	Властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
<b>Фізико-хімічні показники</b>					
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше ніж	59,00	61,66	±3,21	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,0 до 1,5	1,18	±0,7	Відповідає	ДСТУ 4939:2008
<b>Мікробіологічні показники</b>					
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми групи <i>B. subtilis</i> в 1,0 г	Не більше 11 клітин	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми груп <i>B. cereus</i> , <i>B. Polymyxa</i> в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Термофільні анаеробні мікроорганізми в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Мезофільні клостридії <i>C.botulinum</i> та <i>C.perfringens</i> в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Мезофільні клостридії (за винятком <i>C.botulinum</i> та <i>C.perfringens</i> ) в 1,0 г	Не більше 1 клітини	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Неспороутворюючі мікроорганізми в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Плісняві гриби та дріжджі в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Промислова стерильність		Промислово стерильні	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
<b>Радіологічні показники</b>					
Питома активність <sup>137</sup> Cs, Бк/кг, не більше	200,0	1,01	± 2,97	Відповідає	Методика визначення з використанням приладу «ГАММА-ДАТА ПЛЮС U» та п. Н. 3-48 керівництва з експлуатації ТУ

Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 24/85					
					У 33.2-16475917* 002-2003

\*Невизначеність вимірювання (U) – розширена абсолютна невизначеність з коефіцієнтом охоплення  $k=2$ , що відповідає рівню довіри близько 95%.  
 \*\*При прийнятті рішення лабораторія використовує бінарне твердження із простим рішенням без захисної смуги ( $w=0$ ), що розділяє ризик постачальника і споживача і встановлює гранично допустимий ризик (ймовірність) хибного прийняття або хибного відхилення продукції  $\alpha=\beta=50\%$ .

Фактичні значення показників відносяться тільки до зразків, що надані для досліджень.

Даний протокол випробувань не підлягає тиражуванню, як в цілому, так і окремими частинами, як офіційний документ без дозволу військової частини [REDACTED]

Протокол випробувань діє до закінчення терміну придатності продукту, за умов дотримання вимог щодо його зберігання та транспортування. У разі виявлення посадовими особами порушення дотримання умов зберігання та/або транспортування, даний протокол випробувань являється не дійсним з того часу, коли було зафіксовано такий факт.

Начальник відділення хімікотоксикологічного та радіологічного – заступник начальника лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Заступник начальника відділення хімікотоксикологічного та радіологічного лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Ветеринарний лікар відділення хімікотоксикологічного та радіологічного лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Начальник бактеріологічного відділення лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Заступник начальника бактеріологічного відділення лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Начальник відділення ветеринарно-санітарної експертизи та іхтіопатології лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Заступник начальника відділення ветеринарно-санітарної експертизи та іхтіопатології лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Начальник відділення (оформлення зразків та управління системою якості) лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]

Протокол випробувань згідно наданих даних підготував та оформив:  
 Ветеринарний лікар відділення (оформлення зразків та управління системою якості) лабораторії безпеки харчових продуктів військової частини [REDACTED]

[Handwritten signature]