



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ  
ЛАБОРАТОРІЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІЙСЬКОВОЇ ЧАСТИНИ

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



ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник лабораторії безпеки харчових продуктів – заступник командира військової частини

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 24/85  
07 березня 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 тушкова, 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) – із них для поточного використання у військових частинах:

1. - 1008,00 кг (1920 шт. ж/б)
2. - 999,60 кг (1904 шт. ж/б)
3. - 1999,725 кг (3809 шт. ж/б)
4. - 999,60 кг (1904 шт. ж/б)
5. - 999,60 кг (1904 шт. ж/б)
6. - 999,60 кг (1904 шт. ж/б)
7. - 1995,525 кг (3801 шт. ж/б)
8. - 999,60 кг (1904 шт. 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., кількістю 9 шт. ж/б (4,725 кг).

**Мета дослідження:** перевірка зразків продовольства, а саме: Консерви м'ясні стерилізовані, м'ясо тушковане. Свинина тушкова 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

Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 24/85					
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. Polymyx</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 ПЛЮС U» та п.11.3-4 керівництва з експлуатації ЧУ У 33.2



Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 24/85					
					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]



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



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



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

