

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник лабораторії безпеки харчових продуктів – заступник командира військової частини [REDACTED]



## ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 122/461

29 травня 2024 року

Замовник: ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5» 49051, Дніпропетровська обл., м. Дніпро, вул. Дніпропетровська, буд.1, тел.: +38067634-48-88

Реєстраційний номер та назва зразка:

№ 122/461 – Консерви м'яси стерилізовані. Свинина тушкована, ж/б, 1/525 г

Відбір зразків: відповідно до акту відбору зразків продукції для проведення лабораторних випробувань № 134 від 17.05.2024 відбір зразків проводиться 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 [REDACTED] присутності представника ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5» і представника ТОВ «Бізнес Міт Продукт» та направлені на проведення лабораторних випробувань до військової частини [REDACTED]

Зразок – 1 шт., № пломби – 3118502

Розмір партії, від якої відібрано зразок:

№ 122/461 – 13784,40 кг (26256 шт. ж/б) для поточного використання у військових частинах передбачених умовами

Державного контракту (Договір) про закупівлю №28/04-24-XII від 05.04.2024.

Дата надходження зразка: 18.05.2024 р. о 09:00

Дата проведення випробувань: 18.05.2024 – 29.05.2024

Виробник:

№ 122/461 – Виробник: ТОВ «Бізнес міт продукт» 03150, м. Київ, вул. Велика Васильківська, буд.143/2. Офіс 22. Тел. +38050 468 44 58. Адреса потужностей виробництва: ТОВ «Бізнес міт продукт» 07500, Україна, Київська обл., смт. Баришівка, вул. Кошобинського, 123/2.

Дата виготовлення:

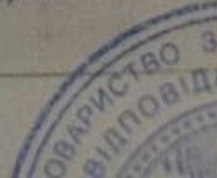
№ 122/461 – 29.03.2024

Кількість назаних зразків: 1 шт., кількістю 9 шт. ж/б (4,725 кг).

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

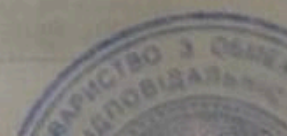
## РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ НАВЕДЕНІ В ТАБЛИЦІХ:

Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 122/461					
<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
№ 122/46-1					
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 виїмання з банки можливо часткове розпадання шматочків	М'ясо соковите, не переварене, під час обережного виїмання з банки шматочки не розпадаються	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Запах та смак	Власний тушкованому м'ясу з ароматом прянощя, без стороннього запаху та присмаку	Власний тушкованому м'ясу з ароматом прянощя, 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	69,67	±3,62	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,0 до 1,5	1,46	±0,7	Відповідає	ДСТУ 4939:2003
<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 групи <i>B. cereus</i> , <i>B. pumilus</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 мікро-	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97





Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 122/461					
організми в 1,0 г					
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	3,01	± 4,09	Відповідає	Методика визначення з використанням приладу «ГАММА ПЛЮС U» та п. П.3-4 керівництва з експлуатації ТУ У 33.2-16475917-002-2003

Висновок: Представлений зразок № 122/461 – Консерви м'ясні стерилізовані. Свинина гушкована за вище вказаними показниками відповідає вимогам ДСТУ 4450:2005.

Пропозиції: Діяти відповідно до вимог чинного законодавства України.

\*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 (n=0), що розділяє ризик постачальника і споживача і встановлює гранично допустимий ризик (ймовірність) хибного прийняття або хибного відхилення продукції  $\alpha=\beta=50\%$ .

Даний протокол випробувань не підлягає вираженню, 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 втрачає свою дієвість з того часу, коли було зафіксовано такий факт.

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

Начальник бактеріологічного відділення лабораторії безпеки харчових продуктів [REDACTED]

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

Тимчасово виконуюча обов'язки начальника відділення (оформлення зразків та управління системою якості) лабораторії безпеки харчових продуктів [REDACTED]