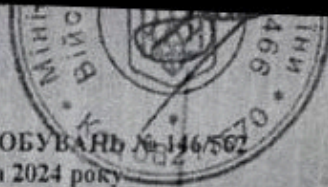
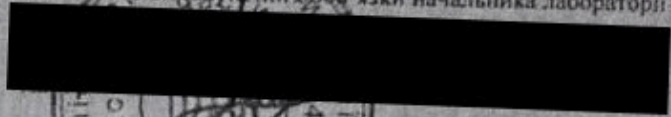




**МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ**  
**ЛАБОРАТОРІЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІЙСЬКОВОЇ ЧАСТИНИ А3466**  
 Україна, 03150, м. Київ-150, вул. Ямська, 42

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

ЗАТВЕРДЖУЮ  
 Тимчасово виконуючий обов'язки начальника лабораторії



**ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 146/562**  
 19 червня 2024 року

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

**Реєстраційний номер та назва зразка:**

№ 146/562 – Консерви м'ясні стерилізовані, Свинина тушкована, ж/б, 1/525 г

**Відбір зразків:** відповідно до акту відбору зразків продукції для проведення лабораторних випробувань № 164 від 07.06.2024, 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 [REDACTED] в присутності представника ТОВ «КОНТРАКТ ПРОДРЕЗЕРВ 5» і представника ТОВ «Бізнес м'яг продукт» та направлені на проведення лабораторних випробувань до військової частини [REDACTED]

**Зразок** – 1 шт., № пломби – 05750295

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

№ 146/562 – 15573,60 кг (29664 шт. ж/б) для поточного використання у військових частинах передбачених умовами Державного контракту (Договір) про закупівлю №62/06-24-ХП від 03.06.2024.

**Дата надходження зразка:** 07.06.2024 о 17:30

**Дата проведення випробувань:** 07.06.2024 – 19.06.2024

**Виробник:**

№ 146/562 – Виробник: ТОВ «Бізнес м'яг продукт» 03150, м. Київ, вул. Велика Васильківська, буд.143/2. Офіс 22. Тел +38050468 44 58. Адреса потужностей виробництва: ТОВ «Бізнес м'яг продукт» 07500, Україна, Київська обл., смт. Баршівка, вул. Кошобинського, 123/2.

**Дата виготовлення:**

№ 146/562 – 30.01.2024

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

**Мета дослідження:** перевірка зразків продовольства, а саме: Консерви м'ясні стерилізовані, Свинина тушкована на відповідність окремих показників 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		
№ 146/562					
<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			



Найменування показника	Вимоги НД	Результат/ вміст за результатами досліджень	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика дослідження
1	2	3	4	5	6
№ 146/562					
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 пластинців	Світло - коричневий з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластинців	-	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	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	70,27	±3,65	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,0 до 1,5	1,45	±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 кластрії <i>C. botulinum</i> та <i>C. perfringens</i> в 1,0 г	Не допускається	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Мезофільні кластрії (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
№ 146/562					
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	1,69	± 3,01	Відповідає	Методика визначення з використанням приладу «ГАММА ПЛЮС U» та п.11.3-4 керівництва з експлуатації ТУ У 33.2-16475917-002-2003

**Висновок:** Представлений зразок № 146/562 – Консерви м'яси стерилізовані. Свинина тушкована 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 (α=0), що розділяє ризик постачальника і споживача і встановлює гранично допустимий ризик (ймовірність) хибного прийняття або хибного відхилення продукції α=β=50%.

Даний протокол випробувань не підлягає тиражуванню, як в цілому, так і окремими частинами, як офіційний документ без дозволу [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 бактеріологічного відділення лабораторії безпеки харчових продуктів [REDACTED]

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

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

