



МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ
ВІЙСЬКОВА ЧАСТИНА А0873
ЛАБОРАТОРІЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ПЕРЕСУВНА ЛАБОРАТОРІЯ НА АВТОМОБІЛЬНОМУ ШАСІ МАЗ-6317

65005 м. Одеса, вул. Дельмунська, 60

код 26614722



260114
Випробування

СВІДОЦТВО

Про відповідність системи керування
вимірюваннями вимогам ДСТУ ISO 10012
Реєстраційний № 04-001В від 18.11.2019 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник лабораторії безпеки харчових
продуктів – заступник командира військової
частини

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 60/991пл
«15» липня 2024 року

Пересувна лабораторія на автомобільному шасі МАЗ-6317 лабораторії безпеки харчових
продуктів

Замовник: ТОВ «Контакт Продаксерв 5»

Ідентифікаційний номер та назва зразка:

№ 60/991пл – Консерви м'яси стерилізовані. М'ясо тушковане. Свинина тушкована.

Відбір зразків: відповідно до Постанови КМУ від 14.06.2002 року №833 «Про затвердження
Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для
проведення досліджень», 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 представниками військової частини [REDACTED] в
присутності представників ТОВ «Контакт Продаксерв 5», та направлені на проведення
лабораторних випробувань до військової частини [REDACTED]

Акт відбору зразків: № 003 від 01.07.2024р.

Дата надходження зразка № 60/991пл: 03.07.2024р.

Дата виконання випробувань: з 03.07.2024 по 15.07.2024р.

Виробник:

№ 60/991пл – ТОВ «Бізнес м'ясо продукт», вул. Велика Васильківська, буд. №143/2, оф. №22, м.
Київ, 03150, тел. +380504684458, +380968514347

Адреса потужностей виробництва: ТОВ «Бізнес м'ясо продукт», вул. Кошобицького, 123/2,
смт. Барнішівка, Київська обл., 07500, Україна.

Дата виготовлення/Вжити до:

№ 60/991пл – 18.03.2024.

Розмір партії від якої відібрано зразок:

№ 60/991пл – 6762,525 кг, для військових частин передбачених умовами Договірних контрактів
(Договорів) про закупівлю від 14.06.2024 року, №87/06-24-ХП

Протокол випробувань № 60/991пл

ЛЕХП вч А0873 (П.1) ФСУ 7.8.01

Видання 05

Введення в дію 22.03.2024

Сторінка 1 з 4

Вага зразка: 3,675 кг (7 ж/б)

Мета випробувань: перевірка зразка цілісності, а саме – Консерви м'яси стерилізовані,
М'ясо тушковане. Свинина тушкована на відповідність ДСТУ 4450:2005 та органолептичним,
фізико-хімічним, мікробіологічним та радіологічним показникам.

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ НАВЕДЕНІ В ТАБЛИЦІ:

№ 60/991пл – Консерви м'яси стерилізовані, М'ясо тушковане, Свинина тушкована					
Найменування показника	Вимоги НД	Результат/комент за результатами випробувань	Позначеність випробування*	Відносна відповідність**	Методика випробування
1	2	3	4	5	6
Органолептичні показники					
Зовнішній вигляд	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не менше ніж 30г, без зривів судинних пучків і грубої сполучної тканини	М'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не менше ніж 30 г, без зривів судинних пучків і грубої сполучної тканини	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Запах та смак	Власний тушкованому м'ясу з ароматом приємним без стороннього запаху та присмаку	Власний тушкованому м'ясу з ароматом приємним без стороннього запаху та присмаку	-	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Колір м'яса	Сірий з коричневим та рожевим відтінками різної інтенсивності	Сірий з рожевим відтінком 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 пластівця	Світло-коричневий з наявністю завислих білкових речовин у вигляді пластівця	-	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
Фізико-хімічні показники					
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше ніж	59,0	67,43	±2,22	Відповідає	ДСТУ 8449:2015
Масова частка кухонної солі, %	від 1,0 до 1,5	1,46	±0,7	Відповідає	ДСТУ 4939:2008 п.6
Мікробіологічні показники					
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми, в т.ч. групи В subtilis	Не більше 11 клітин в 1 г продукту	Не виявлено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97

Протокол випробувань № 60/991пл

ЛЕХП вч А0873 (П.1) ФСУ 7.8.01

Видання 05

Введення в дію 22.03.2024

Сторінка 2 з 4



№ 60/991пл - Консерви м'ясні стерилізовані. М'ясо тушковане. Свинина тушкована					
Найменування показника	Вимоги НД	Результат/вміст за результатами випробувань	Невизначеність вимірювання*	Відмітка про відповідність**	Методика випробування
1	2	3	4	5	6
Спороутворюючі мезофільні аеробні і факультативно анаеробні мікроорганізми в т.ч. груп В септис, В роутука в 1,0 г	Не дозволено	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Термофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми в 1,0 г	Не дозволено	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Мезофільні кластриди <i>S. perfringens</i> в 1,0 г	Не дозволено	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Мезофільні кластриди (за винятком <i>S. botulinum</i> та <i>S. perfringens</i>) в 1,0 г	Не більше 1 клітини	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Неспороутворюючі бактерії та коки в 1,0 г	Не дозволено	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Цісливі гриби та (або) дріжджі в 1,0 г	Не дозволено	Не виділено	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Промислова стерильність	Промислово стерильна	Промислово стерильна	-	Відповідає	ГОСТ 30425-97
Радіологічні показники					
Вміст цезію - 137, Бк/кг, не більше, ніж	200	0,00	±0,46	Відповідає	МВІ МН 1181-2011

*Невизначеність вимірювання (U) - розширена невизначеність з коефіцієнтом охоплення k=2, що відповідає рівню довіри близько 95%.

**При прийнятті рішення лабораторія використовує бінарне твердження із простим рішенням без зони сумніву (w=0), що розділяє ризик постачальника і споживача, і встановлює гранично допустимий ризик (ймовірність) хибного прийняття або хибного відхилення продукції a=b=50%.

Висновок:

Представлений зразок: № 60/991пл - Консерви м'ясні стерилізовані. М'ясо тушковане. Свинина тушкована за вище вказаними перевіреними показниками відповідає ДСТУ 4450:2005.

Результати стосуються тільки тих зразків, що були випробувані.

Рекомендації: Діяти згідно чинного законодавства України.



Заступник начальника відділення хімікотоксикологічного та радіологічного лабораторії безпеки харчових продуктів

Начальник бактеріологічного відділення лабораторії безпеки харчових продуктів

Заступник начальника відділення ветеринарно-санітарної експертизи та іхтіопатології лабораторії безпеки харчових продуктів

Протокол випробувань згідно наданих даних підготував та оформив: Начальник відділення (оформлення зразків та управління системою якості) лабораторії безпеки харчових продуктів

Закінчення протоколу випробувань

Даний протокол випробувань не може бути відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу