



**МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ**

**ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ,  
СЕРТИФІКАЦІЇ ТА ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ»  
(ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»)**

**НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ЦЕНТР ВИПРОБУВАНЬ ПРОДУКЦІЇ**

Адреса: вул. Метрологічна, 4, м. Київ, 03143, Україна  
Телефон: (+38044)-526-20-03; телефакс: (+38044)-522-66-57; ел. пошта: ptdep@prodcert.org

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник начальника науково-  
дослідного центру випробувань  
продукції

*Г.О. Шатаєва*  
" 30 " 05 2017 р.



**ПРОТОКОЛ**  
**випробувань харчової продукції**  
**№ 4874-4877/17-х**

Науково-дослідний центр випробувань продукції акредитований Національним агентством з акредитації України на компетентність відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2006

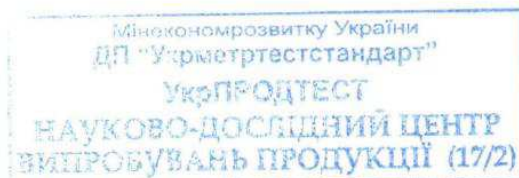
Атестат акредитації № 2Н677 від 29 червня 2012 р.

Всього аркушів 4



2Н677  
ДСТУ ISO/IEC 17025

Київ-2017



**1. Заявник:** ТОВ "МЕГА КРИСП", вул. Броварська, 54-Б, с. Требухів, Броварський р-н, Київська обл., 07454, Україна

Завдання № 01783-17/17 від 17.05.2017 Українського науково-методичного центру оцінки відповідності та випробувань харчових продуктів, виробів, що контактують з харчовими продуктами, іграшок, парфумерно-косметичної продукції та продукції побутової хімії (УкрПРОДТЕСТ) на проведення випробувань продукції згідно з листом Заявника № 7 від 17.05.2017

**2. Об'єкти випробувань та реєстраційні номери:**

4874. Хлібці хрусткі Пшеничні ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005 в упаковці з полімерного матеріалу масою 95 г, термін придатності до споживання 6 місяців при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря 75 %

4875. Хлібці хрусткі Злакові ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005 в упаковці з полімерного матеріалу масою 95 г, термін придатності до споживання 6 місяців при температурі не вище 25гр.С і відносній вологості повітря 75 %

4876. Хлібці хрусткі Рисові ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005 в упаковці з полімерного матеріалу масою 95 г, термін придатності до споживання 6 місяців при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря 75 %

4877. Хлібці хрусткі Гречані ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005 в упаковці з полімерного матеріалу масою 95 г, термін придатності до споживання 6 місяців при температурі не вище 25°C і відносній вологості повітря 75 %

**3. Виробник:** ТОВ "МЕГА КРИСП", вул. Броварська, 54Б, с. Требухів, 07454, Україна, адреса потужностей виробництва: вул.Броварська,54Б, с.Требухів

**4. Акт відбору зразків:** Зразки відібрано представником Заявника



**5. Дата одержання зразків:** 23.05.2017

**6. Дати проведення випробувань:** 23.05.2017 - 29.05.2017

**7. Результати випробувань<sup>1</sup>:** наведені в таблиці

**8. Відповідальні виконавці:**

Начальник лабораторії  
Начальник лабораторії,  
канд. техн. наук

  
Т.А. Назаренко  
  
І.В. Левчук

Таблиця

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ**

Найменування показників	Вимоги НД	Результати випробувань	Невизначеність, U (k=2, P=0,95)	Позначення НД на методи випробувань
1	2	3	4	5

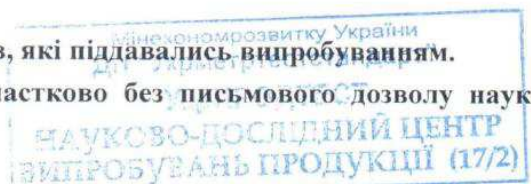
**4874. Хлібці хрусткі Пшеничні ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005**

Фізико-хімічні показники

1	2	3	4	5
Масова частка вологи, %		6,9	± 0,1	ДСТУ 8004:2015
Масова частка золи, %		2,1	± 0,1	ГОСТ 15113.8-77

<sup>1</sup> Результати випробувань стосуються тільки зразків, які піддавались випробуванням.

Протокол випробувань не можна відтворювати частково без письмового дозволу науково-дослідного центру випробувань продукції.





**Харчова та енергетична цінність на 100 г продукту**

1	2	3	4	5
Масова частка білка, г		10,3	± 0,3	ГОСТ 26889-86
Масова частка жиру, г		1,6	± 0,1	ГОСТ 15113.9-77
Масова частка вуглеводів, г		78,9		Розрахунковий метод
Масова частка клітковини, г		0,2	± 0,1	ДСТУ ISO 5498:2004
Енергетична цінність, кДж (ккал)		1556( 372)		Розрахунковий метод

**4875. Хлібці хрусткі Злакові ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005**

**Фізико-хімічні показники**

1	2	3	4	5
Масова частка вологи, %		5,6	± 0,1	ДСТУ 8004:2015
Масова частка золи, %		2,1	± 0,1	ГОСТ 15113.8-77

**Харчова та енергетична цінність на 100 г продукту**

1	2	3	4	5
Масова частка білка, г		10,1	± 0,6	ГОСТ 26889-86
Масова частка жиру, г		1,9	± 0,1	ГОСТ 15113.9-77
Масова частка вуглеводів, г		80,1		Розрахунковий метод
Масова частка клітковини, г		0,2	± 0,1	ДСТУ ISO 5498:2004
Енергетична цінність, кДж (ккал)		1584 (378)		Розрахунковий метод

**4876. Хлібці хрусткі Рисові ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005**

**Фізико-хімічні показники**

1	2	3	4	5
Масова частка вологи, %		6,2	± 0,1	ДСТУ 8004:2015
Масова частка золи, %		2,1	± 0,1	ГОСТ 15113.8-77

**Харчова та енергетична цінність на 100 г продукту**

1	2	3	4	5
Масова частка білка, г		7,1	± 0,2	ГОСТ 26889-86
Масова частка жиру, г		2,0	± 0,1	ГОСТ 15113.9-77
Масова частка вуглеводів, г		не виявлено (<0.1))		Розрахунковий метод
Масова частка клітковини, г		не більше (0.1)		ДСТУ ISO 5498:2004
Енергетична цінність, кДж (ккал)		1578 (377)		Розрахунковий метод

**Глютен**

1	2	3	4	5
Масова частка глютену, мг/кг		не виявлено (<5)		МВВ 17/59-12

**4877. Хлібці хрусткі Гречані ТМ "Tasty Style" за ДСТУ 2903-2005**

**Фізико-хімічні показники**

1	2	3	4	5
Масова частка вологи, %		5,6	± 0,1	ДСТУ 8004:2015
Масова частка золи, %		3,0	± 0,1	ГОСТ 15113.8-77

**Харчова та енергетична цінність на 100 г продукту**

1	2	3	4	5
Масова частка білка, г		11,0	± 0,2	ГОСТ 26889-86
Масова частка жиру, г		2,7	± 0,1	ГОСТ 15113.9-77

1	2	3	4	5
Масова частка вуглеводів, г		77,5		Розрахунковий метод
Масова частка клітковини, г		0,2	± 0,1	ДСТУ ISO 5498:2004
Енергетична цінність, кДж (ккал)		1586 (379)		Розрахунковий метод

Глютен

1	2	3	4	5
Масова частка глютену, мг/кг		не виявлено (<5)		МВВ 17/59-12

Методи та засоби вимірювальної техніки, що використовувались для визначення показників:  
– визначення вмісту глютену проводилось методом імуно-ферментного аналізу з використанням тест-наборів виробництва фірми "r-Biopharm", Німеччина.