

Міша Шинько



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

Т.О. Шатаєва
Т.О. Шатаєва

" 30 " 01 2019 р

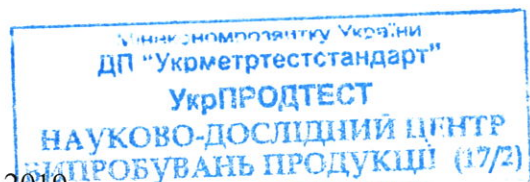


ПРОТОКОЛ
випробувань харчової продукції
№ 0698/19-х

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

Атестат акредитації № 2Н635 від 16 серпня 2018 р.

Всього аркушів 2



Київ-2019

1. Заявник: ТОВ "МЕГА КРИСП", вул. Броварська, 54Б, с. Требухів, 07454, Україна

Завдання № 00357-17/19 від 23.01.2019 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 № 12 від 21.01.2019

2. Об'єкт випробувань та реєстраційний номер:

0698. Хлібці вівсяно-перлові з насінням льону за ТУ У 10.72-40054769-001:2018

Примітка: назва продукції вказана згідно з актом відбору зразків.

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 і доставлено представником Заявника

5. Дата одержання зразків: 23.01.2019

6. Дати проведення випробувань: 24.01.2019 - 29.01.2019

7. Результати випробувань¹: наведені в таблиці

8. Відповідальні виконавці:

Начальник лабораторії

 Т.А. Назаренко

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

0698. Хлібці вівсяно-перлові з насінням льону за ТУ У 10.72-40054769-001:2018

Фізико-хімічні показники

1	2	3	4	5
Масова частка вологи, %	.	4,8	± 0,1	ДСТУ 8004:2015
Масова частка золи, %		2,54	± 0,05	ДСТУ ISO 2171:2009

Харчова та енергетична цінність на 100 г продукту

1	2	3	4	5
Масова частка білка, г		11,0	± 0,1	ДСТУ ISO 1871:2003
Масова частка жиру, г		3,0	± 0,2	ДСТУ ISO 7302:2003
Масова частка вуглеводів, г		78,7		Розрахунковий метод
Енергетична цінність, кДж (ккал)		1635 (386)		Розрахунковий метод

¹ Результати випробувань стосуються тільки зразків, які піддавались випробуванням.

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

Підготував: ІРИНА КОШОВА, файл: P:\Prot_19\0698_19.doc

