

1.	Продовольча сировина або продукт харчування:	Картопляні пластівці
2.	Виробник:	ООО "ЭкоФрио", 241521, Брянская область, Брянский район, деревня Добрунь, улица Молодежная, дом 1А, пом.4
3.	Країна походження:	Росія
4.	Заявник:	ТОВ "Експрім", Україна, 02660, м. Київ, вул. Мурманська, 3
5.	Термін проведення досліджень:	08.07.2016 р.- 21.07.2016 р.
6.	Мета санітарно-гігієнічної оцінки:	- визначення відповідності харчової продукції Картопляні пластівці встановленим критеріям безпеки для здоров'я людини; - визначення епідемічної та радіаційної безпеки харчової продукції

За результатами лабораторних досліджень зразків продукції встановлено

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ

Назва показника	Вимоги НД масова частка, мг/кг не більше	Фактичне значення, масова частка, мг/кг	НД на методи дослідження	Результат (по відношенню до НД)
1	2	3	4	5

Вміст токсичних елементів , мг/кг

свинець	0,5	0,1	ДСТУ ГОСТ 31262:2009	відповідає
кадмій	0,1	0,01	ДСТУ ГОСТ 31262:2009	відповідає
мідь	5,0	3,0	ДСТУ ГОСТ 31262:2009	відповідає
цинк	10,0	5,0	ДСТУ ГОСТ 31262:2009	відповідає

Мікотоксини, мг/кг

Афлатоксин В1	0,005	Не виявлено	МВ 2273-80	відповідає
---------------	-------	-------------	------------	------------

Мікробіологічні показники

БГКП коли-форми в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	ГОСТ 30518-97	Відповідає
МАФАМ, КУО в 1 г не більше	2×10^4	1×10^2	ГОСТ 10444.15-94	Відповідає



-випробування виконані: методами вольт-амперної фотометрії, тонкошарової хроматографії, спектрометричним методом на гамма спектрометричному комплексі АІ 1024

Висновок про можливість умов використання/застосування, зберігання, транспортування, утилізації є: дотримання вимог, встановлених законодавством України, дотримання умов транспортування і зберігання продукції, встановлених виробником, державними стандартами. Кожна партія повинна супроводжуватись декларацією виробника, документами, які підтверджують безпеку та якість харчової продукції

Строк дії: до закінчення терміну реалізації, що визначається виробником на кожен партію вантажу.

Кожна партія харчового вантажу: Картопляні пластівці, яка надходить за контрактом повинна відповідати дослідженому зразку, що встановлюється в результаті перевірки відповідності на державному кордоні та в митниці призначення.

Упаковка: Пакувальні матеріали та етикетки згідно Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів

ВИСНОВОК: Картопляні пластівці відповідають критеріями безпеки для здоров'я людини та може використовуватись в заявленій сфері застосування

Результати випробувань стосуються тільки зразків, підданих випробуванням. Цей протокол не може бути відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу Державного підприємства «Науково-практичний центр дезінфектології та профілактичної медицини Державної санітарно-епідеміологічної служби України»

Т.в.о. директора Державного підприємства
«Науково-практичний центр дезінфектології та
профілактичної медицини
Державної санітарно-епідеміологічної
служби України



І.Ю.Петраков

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «КИЇВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ»
(ДП «Київоблстандартметрологія»)

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ

Атестат акредитації № 2Н151 від 19.02.2016 р. дійсний до 15.06.2017 р.



№ 2Н151
ДСТУ ISO/IEC 17025:2006

Адреса: вул. Січневого прориву, 84,
м. Біла Церква, Київська обл., Україна,
09113
тел./факс: (04563) 4-70-62
e-mail: lab1@centr.bcdst.kiev.ua



Шановська

«26» липня 2016 р.
дата

ПРОТОКОЛ ВИПРОБОВУВАНЬ № 1094 ГМ
від 26 липня 2016 р.

1. Реєстраційний номер, об'єкт(и) випробування:

№ 1507. Картопляні пластівці.

2. НД на об'єкт(и) випробування: Постанова КМУ від 13.05.2009 № 468.

3. Замовник, адреса: ТОВ «Експрім», вул. Мурманська, 3, оф. 25, м.Київ

4. Виробник, адреса: ТОВ «ЕкоФріо», Росія.

5. Супровідні документи: Заявка № 6 від 22.07.2016 р.

6. Дата одержання зразка: 22.07.2016 р.

7. Дата проведення випробування: 22.07 - 26.07.2016 р.

8. Результати випробувань:

№ 1507. Картопляні пластівці.

Молекулярно-генетичні показники:

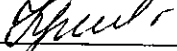
№ п/п	Найменування показника, одиниця вимірювання	НД на методи випробування	Результат випробування	Відмітка про відповідність
1	Наявність генетично модифікованих організмів (ГМО)	ДСТУ ISO 21569:2008	не виявлено ¹	відповідає

Примітка: ¹ не виявлено цільової послідовності промотора 35S+FMV та термінатора NOS (нопалін синтази) із *Agrobacterium tumefaciens*.
Межа виявлення методу — 0,1%

Примітка:

невизначеність вимірювань вноситься згідно П-СУ-ВЛ-5.4-02

Відповідальні виконавці:

Провідний бактеріолог  К.І. Кондрашева

Відповідальний за оформлення протоколу випробування:

Провідний інженер  А.П. Свінцицька



ООО «ЭкоФрио»
РФ, Брянская область, 241524, Брянский район, деревня Добрунь,
ул. Молодежная, дом 1А, помещение 4.
ИНН 3250519362

**УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ХЛОПЬЯ КАРТОФЕЛЬНЫЕ**
N 4 от 28.07.2016

Декларация о соответствии: ТС N RU Д-RU.АВ05.В.04940 до 19.11.2016 года
Соответствие ТУ 9166-001-68453842-15

Качество и безопасность продукции соответствует требованиям:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол испытаний N 16-2225 от 09.03.2016 года, выдан ФГБУ «Брянская межобластная ветеринарная лаборатория».)
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Грузополучатель: ООО «Эксприм», Украина, 02660, г. Киев, ул. Мурманская 3, оф. 25
Номер транспортного средства АХ 1719ВС/АХ9390ХР

Накладная № 32 от 28.07.2016 г.

Масса партии: 20009 кг

Вид упаковки: мешки бумажные

Дата выработки: 15.04.2016 г. Срок годности: 18 месяцев

Наименования показателя	Значение	
	Мин.	Макс.
Цвет восстановленного пюре	От белого с желтоватым оттенком до желтого разных оттенков, в зависимости от сорта картофеля	
Текстура готовой продукции	Пюреобразная, не клейкая, не липкая	
Вкус и запах	Свойственный сушеному картофелю без посторонних привкусов и запахов	
Массовая доля влаги, %	6	10
Насыпная плотность, г/л	220	290
Количество дефектов в 100 г, не более	-	50
Гидратация	6	7.5

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Хранить вдали от солнечного света и сильно пахнущих веществ.

