



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ



201484
Випробування

Голосіївський міжрайонний відділ
ДУ «КИЇВСЬКИЙ МІСЬКИЙ
ЦЕНТР КОНТРОЛЮ ТА ПРОФІЛАКТИКИ
ХВОРОБ МІНІСТЕРСТВА
ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ»
03040, місто Київ, вул. Юлії Здановської, 10 літ. А

ПРОТОКОЛ випробувань № 5288

від 27 червня 2026 року

Замовник, адреса: Харчова контрольно-виробнича лабораторія Київської облспоживспілки, вулиця Юлії Здановської, 18, місто Київ, Україна, контактна інформація-harchlab@ukr.net; (067)5084245

Виробник, адреса: ФОП «Миронова Ю.В.», проспект В.Івасюка, 61, к.130, місто Київ, Україна

Найменування продукції: Соленики сирні «Шоленики» традиційні

Мета випробувань: на відповідність НД ДСТУ 4052:2017 Крекер. Загальні технічні умови

Відбір зразків проведено згідно НД ДСТУ 8051:2015 Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів та плану відбору зразків Ф6 П І-7.3

Кількість зразків 1, вага 0,4 кг, стан зразків: упакований, крафт-пакет, цілісність не порушена, дата виготовлення 20.06.2026р., термін придатності 30 днів

Умови зберігання – стелажі

Методи консервації – не застосовувались

Місце відбору зразка: виробниче приміщення ФОП «Миронова Ю.В.», проспект В.Івасюка, 61, к.130, місто Київ, Україна

Умови довкілля при відборі зразка +18⁰С

Протокол відбору зразків від 23.06.2026р., відбір проведено директором Юлія Миронова та передано завідувачій ХКВЛ Г.І. Грицай

Дата, час відбору проб 23.06.2026р. 14-00, величина партії: серійне виробництво

Дата та час надходження на випробування 23.06.2026р. 15-00

Умови транспортування автотранспорт, сумка-холодильник з холодоелементом

Зразок доставлено замовником

Дати виконання робіт 23.06. – 27.06.2026р.

Дата видачі протоколу 29.06.2026р.

Додаткова інформація:

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ**Бактеріологічні показники**

№ п/п	Назва показника, одиниця виміру	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Отримане значення	Невизначеність	Відмітка про відповідність НД
1	КМАФАнМ, КУО/г	ДСТУ ISO 4833:2006	Не більше $1,0 \times 10^4$	Менше 1,0	Не визначається	Відповідає
2	Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25,0 г	ДСТУ EN 12824:2004	Не допускаються	Не виявлено	Не визначається	Відповідає
3	БГКП(коліформні бактерії), в 0,1 г	ДСТУ ISO 4832:2015*	Не допускаються	Менше 1,0	Не визначається	Відповідає
4	Плісняві гриби КУО/г	ДСТУ ISO 7954:2006	Не більше 100	$2,5 \times 10^1$ [$1,2 \times 10^1$ - $3,8 \times 10^1$]	16%-52%	Відповідає
5	Дріжджі КУО/г	ДСТУ ISO 7954:2006	Не більше 50	Менше 1,0	Не визначається	Відповідає

Обладнання:

Мікроскоп "Біолам" ЛОМО Р-11у42, зав.№815767V055067, інв.№ 1137234,
 Ваги ТВЕ-0,21-0,001-а-2 зав. №58244, сертифікат калібрування № 03086/М-2026 від 15.05.2026р. ТОВ «ЛАБ-ТЕСТ»
 Термостат ТС - 80-М-2 зав. № 4279, сертифікат калібрування № 03102/Т-2026 від 14.05.2026р.
 Термостат ТС - 80-М-2 зав. № 5170, сертифікат калібрування № 03103/Т-2026 від 14.05.2026р.
 Термостат сухоповітряний ХТ-3/70-2 зав. № 641, сертифікат калібрування № 03105/Т-2026 від 14.05.2026р.
 Інкубатор з природною конвекцією EN 120N зав. № 03.3045, інв. № 10145000453, сертифікат калібрування № 03108/Т-2026 від 16.06.2026р.
 Інкубатор з природною конвекцією EN 120N зав. № 03.3040, інв. № 10145000454, сертифікат калібрування № 03109/Т-2026 від 16.06.2026р.

*методика не акредитована

забороняється передрук протоколу без дозволу випробувальної лабораторії;
 протокол випробувань не можна відтворити частково без письмового дозволу лабораторії.

ВЛ не несе відповідальності за інформацію, надану замовником

Доповнення, відхилення або винятки з методів не застосовувались.

Умови навколишнього середовища при проведенні випробувань: $t = 23^{\circ}\text{C}$, $\phi = 70\%$

Дослідження бактеріологічного стану в боксі: ЗМЧ не виявлено, плісняві гриби не виявлено.

ПІБ, посада особи, яка проводила дослідження, підпис
 Бактеріолог Корцова Т.В.

Заява про відповідність до протоколу № 5288 від 27.06.2026р.

Зразок, Соленики сирні «Шоленики» традиційні, відібраний в виробничому приміщенні
 ФОП «Миронова Ю.В.», проспект В.Івасюка, 61, к. 130, місто Київ, Україна (дата відбору
 23.06.2026р., час відбору 14-00, дата виготовлення 20.06.2026р., термін придатності 30
 днів), за визначеними бактеріологічними показниками відповідає ДСТУ 4052:2017
 Крекер. Загальні технічні умови

Результати випробувань стосуються тільки тих зразків, що були отримані та випробувані ВЛ.

Застосоване правило прийняття рішень на основі розподіленого ризику (в разі коли отримане значення
 вимірюваної величини знаходиться в допустимих межах з урахуванням невизначеності вимірювання)

Заступник начальника ВЛ Л. Кузьменко

Затверджую

Начальник Алла МАТВІЄНКО
 (кінець протоколу)



підпис
 підпис