



ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№ RA1209 / 27.05.2020 г.

1. **Продуктова група:** Напитки безалкохолни, плодови и боза
2. **Обект на изпитването:** Боза със захар
3. **Производител:** Предприятие за производство и бутилиране на боза, гр. Монтана, ул. "П. Евтимий" с/у бл. 19
4. **Заявител:** "ЕЛИТ-06" ЕООД (С. ЗАМФИРОВО)
5. **Адрес на заявителя:** с. Замфирово, ул. "Н. Й. Вапцаров" №41
6. **Вътрешна Заявка за изпитване №:** RA1209 / 07.05.2020 г.
7. **Дата на получаване на пробата:** 07.05.2020 г.
8. **Брой образци за изпитване:** 12 x 0,300 L; L1/19.05.20
9. **Начин на пристигане на пробата:** Пробата е предоставена от клиента
10. **№ и дата на възлагателен документ:** 000744/07.05.2020
11. **Норм.документи и позоваване:** БДС 3485:1983 т. 3.5., БДС 3485:1983 т.3.10., БДС 3485:1983, т.2., БДС EN 12145:2000, БДС EN ISO 6579-1:2017, БДС EN ISO 6888-1/A1:2005
12. **Период на провеждане на изпитването:** 07.05.2020 г.–26.05.2020 г.
13. **Извършили изпитването:** инж. Станимира Троанска, хим. Радостина Георгиева
14. **Съставил протокола:** инж. Мария Спасова

Ръководител лаборатория: инж. М.Спасова

подпис

печат

Стойностите от изпитванията са посочени на страници от 2 до 2

ФК 708-1

ЗАБЕЛЕЖКА:

Резултатите от изпитване се отнасят само за изпитваните проби. Неопределеността от вземане на проби не е взета предвид, затова резултатът и свързаната с него неопределеност се отнася само за изпитваната проба, а не за партида. Към резултатите не се прилагат обявяване на съответствието. Лабораторията не носи отговорност за достоверност на данните попълнени от заявителя, извършеното пробовземане, срокове и условия на съхранение на пробите до постъпването им в лабораторията. Извлечения от изпитвателния протокол не могат да се размножават без писмено съгласие на лабораторията.

РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНЕТО - Протокол RA1209 / 27.05.2020 г.

Вид изпитване / характеристика	Метод	Мерна единица	Допуск	Резултат от изпитване	Неопределеност	Условия на изпитване
Коагулазоположителни стафилококи	БДС EN ISO 6888-1/A1:2005	cfu/ml	Не се допускат	< 10	-	T - 37±1°C
Салмонела	БДС EN ISO 6579-1:2017	Отсъствие в 25 ml	Отсъствие в 25 g	Отсъства в 25 g	-	T - 37±1°C; 41.5±1°C
Органолептично изпитване	БДС 3485:1983, т.2.	-	1. Цвят - светлобежов до тъмно бежов. 2. Вкус - приятен, сладък слабокисел и хлебен. 3. Мирис - приятен, специфичен за препечен хляб, без страничен мирис. Консистенция - колоидна суспензия. Не се допуска утаяване и избистряне.	1. Цвят - светлобежов. 2. Вкус - приятен, сладък слабокисел и хлебен. 3. Мирис - приятен, специфичен за препечен хляб, без страничен мирис. 4. Консистенция - колоидна суспензия, без утаяване и избистряне.	- - -	T - 22°C; RH - 44%
Захари	БДС 3485:1983 т.3.10.	%	13 ± 1*	12,5	± 0,3	T - 22°C; RH - 44%
Обща киселинност	БДС 3485:1983 т. 3.5.	%	Не повече от 0,3 (като млечна киселина)*	0,27	± 0,01	T - 22°C; RH - 44%
Сухо вещество- тегловен метод	БДС EN 12145:2000	mg/ ml	18 ± 1*	17,3	± 0,3	T - 24°C; RH - 44%

*Допуск съгласно ТД 07/2012 на фирмата

Забележка: Пробата е изпитана в края на срока на годност /19.05.20/; Съхранявана е при температура 2±6 °С.