



ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

№ RA5099 / 17.07.2020 г.

1. **Продуктова група:** Напитки безалкохолни, плодови и боза
2. **Обект на изпитването:** Боза със захар
3. **Производител:** Цех за производство и бутилиране на база, гр. Монтана, ул. "П. Евтимий" с/у Плиска 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 №:** RA5099 / 10.07.2020 г.
7. **Дата на получаване на пробата:** 10.07.2020 г.
8. **Брой образци за изпитване:** 1L
9. **Начин на пристигане на пробата:** Пробата е предоставена от клиента.
10. **№ и дата на възлагателен документ:** 10.07.2020
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
12. **Период на провеждане на изпитването:** 14.07.2020 г.–15.07.2020 г.
13. **Извършили изпитването:** 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 RA5099 / 17.07.2020 г.

Вид изпитване / характеристика	Метод	Мерна единица	Допуск	Резултат от изпитване	Неопределеност	Условия на изпитване
Органолептично изпитване	БДС 3485:1983, т.2.	-	1. Цвят - светлобежов до тъмнобежов. 2. Вкус - приятен, сладък, слабо кисел и хлебен. 3. Мирис - приятен, специфичен на препечен хляб, без страничен мирис. Консистенция - колоидна суспензия, не се допускат утаяване и избистряне.*	1. Цвят - светлобежов до тъмнобежов. 2. Вкус - Приятен, сладък, слабо кисел и хлебен. 3. Мирис - приятен, специфичен на препечен хляб, без страничен мирис. 4. Консистенция - колоидна суспензия, без утаяване и избистряне.	- - -	T - 23°C; RH - 50%
Захари	БДС 3485:1983 т.3.10.	%	13 ± 1	13,4	± 0,3	T - 23°C; RH - 50%
Обща киселинност	БДС 3485:1983 т. 3.5.	%	Не повече от 0,3	0,20	± 0,02	T - 23°C; RH - 50%
Сухо вещество-тегловен метод	БДС EN 12145:2000	mg/ ml	---	17.6	± 0,3	T - 22°C; RH - 48%

*Допуск съгласно ТД 07/2012 на фирмата.