



ТОВ «НАУКОВО-ВИРОБНИЧА ЛАБОРАТОРІЯ «ФІТОПРОДУКТ»  
ЄДРПОУ 37660857

## СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ

Назва добавки дієтичної: «Пасіфіт», капсули

Серія 010523

Дата виготовлення 05.2023

Кількість 5077 шт.

Термін придатності 36 місяців

№ п/п	Найменування показника	Характеристика	Фактичні показники
1	Зовнішній вигляд, форма	Желатинова капсула витягнутої форми. Вміст капсули - однорідний порошок з вкрапленнями.	Відповідає
2	Колір	Колір вмісту капсули – від бежевого до світло-жовтого (кремового) кольору	Відповідає
3	Запах	Специфічний	Відповідає
4	Смак	Специфічний	Відповідає
5	Масова частка вологи, %, не більше	12,0	Відповідає
6	Масова частка загальної золи в перерахунку на суху речовину, %, не більше	10,0	Відповідає
7	Масова частка металомагнітних домішок (розміром окремих частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	$3 \times 10^{-4}$	Відповідає
8	Маса нетто однієї капсули, г	0,40 г	Відповідає
9	Відхилення середньої маси 20 штук, ± %	7,0	Відповідає
10	Розпадання, хвилини, не більше	45	Відповідає
11	Сторонні домішки	Не допускаються	Відповідає
12	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів КУО в 1г продукту, не більше	$1 \times 10^4$	Відповідає
13	Бактерії групи кишкової палички (коли- форми) в 0,1 г	Не допускаються	Відповідає

14	<i>Escherichia coli</i> в 1,0 г	Не допускаються	Відповідає
15	<i>Staphylococcus aureus</i> в 1,0 г	Не допускаються	Відповідає
16	Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду <i>Сальмонела</i> , в 10 г продукту	Не допускаються	Відповідає
17	Плісневі гриби, КУО в 1,0 г, не більше	$1 \times 10^2$ /	Відповідає
18	Дріжджі, КУО в 1,0 г, не більше	$1 \times 10^2$	Відповідає
19	<i>Bacillus cereus</i> , КОЕ, в 1,0 г, не більше	$2 \times 10^2$	Відповідає
20	Кількість в упаковці	20 шт.	Відповідає

Умови зберігання: зберігати в сухих, добре вентиляованих приміщеннях, що не мають сторонніх запахів, за температури не вище 25°C і відносної вологості повітря не більше 75 % та в умовах, що виключають надання прямих сонячних променів.

Висновок: Якість готового продукту відповідає вимогам ТУ У 10.8-37660857-001:2020

Директор



А.І. Бантовий