

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ

Найменування продукції **Добавка дієтична «ЮНОНА ФАРМЛІГА» в капсулах желатинових № 30 (3x10 шт) в контурних чарункових упаковках (блістерах) у пачці з картону.**

Кількість **10250 шт**


Номер партії (серії) **10724**

Дата виготовлення **07.2024**

Термін придатності **06.2027**

Нормативний документ **ТУ У 10.8-37660857-001:2020**

№ п/п	Показники якості	Допустимі межі	Результати випробувань
1	Зовнішній вигляд, форма	Желатинова капсула витягнутої форми прозора-прозора. Вміст капсули - однорідний порошок, допускаються незначні включення.	Відповідає
2	Колір вмісту капсули	Колір вмісту капсули – від світло – коричневого до коричневого кольору з зеленуватим відтінком	Відповідає
3	Запах	Характерний	Відповідає
4	Смак	Характерний	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 металоманітних домішок (розміром окремих частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	3×10^{-4}	Відповідає
8	Маса нетто, г	0,5 г	Відповідає
9	Відхилення середньої маси 20 штук, \pm %	7,0	Відповідає
10	Розпадання, хвилин, не більше	45	Відповідає
11	Сторонні домішки	Не допускаються	Відповідає
12	Кількість мезофільних аеробних і факультативно - анаеробних мікроорганізмів КУО в 1г продукту, не більше	1×10^4	Відповідає

Рох. Анд. 2345 Виг 27.11.24 

13	Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,1 г	Не допускаються	Відповідає
14	Escherichia coli в 1,0 г	Не допускаються	Відповідає
15	Staphylococcus aureus в 1,0 г	Не допускаються	Відповідає
16	Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду Сальмонела, в 10 г продукту	Не допускаються	Відповідає
17	Плісняві гриби, КУО в 1,0 г, не більше	1×10^2	Відповідає
18	Дріжджі, КУО в 1,0 г, не більше	1×10^2	Відповідає
19	Bacillus cereus, КУО, в 1,0 г, не більше	2×10^2	Відповідає
20	Кількість в упаковці	30 шт.	Відповідає

Умови зберігання: Добавки дієтичні повинні зберігатися в сухих, добре вентильованих приміщеннях, що не мають сторонніх запахів, за температури від мінус 5°C до 30°C і відносній вологості повітря не більше 75 % та в умовах, що виключають попадання прямих сонячних променів.

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

Директор _____



_____ А.І. Баштовий