



ТОВ "КЛЮЧІ ЗДОРОВ'Я"
Україна, м.Харків, 61124
вул. Зернова, 6, к. 168
тел. +38 (057) 780-34-41
e-mail: office@kluchi-zdorovya.com
url: kluchi-zdorovya.com

Якісне посвідчення (декларація) № 262-01

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № № 602-123-20-2/32 від 02.01.2018р

Найменування "Березові бруньки" 50г

Дата виготовлення 100124

Вжити до (серія) 100127

Партія уп. 800

Найменування показників	Характеристика	Фактичні показники
Зовнішній вигляд	Бруньки берези. Сторонні домішки не допускаються.	Відповідає
Смак і запах	Запах своєрідний, ароматний, властивий застосовуваній сировини. Смак приємний, терпкувато-прямий. Затхлість і присмаки не допускаються.	Відповідає
Колір настою фіточаю	Прозорий, ясно-зелений з коричневим відтінком, залежно від застосовуваній сировини.	Відповідає
Колір фіточаю	Сірувато-зелений, залежно від застосовуваній сировини, з коричневими, жовтими, жовтогарячими й іншими кольоровими включеннями.	Відповідає
Вага, гр.	50.0 г	Відповідає
Масова частка води, %, не більше	14,0	Відповідає
Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, %, не менше	21,0	Відповідає
Масова частка золи загальної, %, не більше	10,0	Відповідає
Масова частка металоманітної домішки, %, не більше	0,0003	Відповідає
Зміст токсичних елементів, мг/кг	свинець 3,0; кадмій 1,0; миш'як 1,0	Відповідає
Мікробіологічні показники	МАФАМ, КУО/г — 5,0x10 ⁵ , БГКП (коліформи) в 0,01 г — не дозв., патогенні мікроорганізми, в т. ч. роду Сальмонела в 10г — не дозв., Е, солі в 1г — не дозв., В. cereus в 1г — 2x10 ² , плісеневі гриби, КУО/г-2x10 ² , дріжджі, КУО/г - 2x10 ²	Відповідає
Зміст пестицидів, мг/кг, не більше	Гексахлорциклопексан — 0,1; ДДТ — 0,1; гептохлор- не дозв.; алдрин- не дозв. меламін не більше ніж 2,5	Відповідає
Зміст радіонуклідів, Бк/кг, не більше	137Cs — 200; 90Sr - 50	Відповідає
Масова частка дріб'язку що проходить крізь сито з отворами 0,5мм, %, не більше	10	Відповідає
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	не дозволено	Відповідає

Умови зберігання:

Добавки дієтичні повинні зберігатися в сухих, добре вентильованих приміщеннях, що не мають сторонніх запахів, не заражених шкідниками хлібних запасів при температурі від мінус 5 0С до 30 0С і відносній вологості повітря не більше 75%.

Термін зберігання:

36 місяців

Висновок:

показники якості продукції відповідають ТУ У 10.8-32867888-007:2017

Дата видачі

07 березня 2024

Начальник ВВК

Гричина Н.А.



Вх ам №707
08.03.24