



ТОВАРИСТВО
З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ІННЕО ФАРМ»

E-mail: info@inneofarm.ua
Код ЄДРПОУ 40941101

вул. Промислова, буд. 1, м. Чорноморськ,
Одеський р-н, Одеська обл., 68001

ДСТУ ISO 10012:2005 (ISO 10012:2003, IDT)
СЕРТИФІКАТ НА СИСТЕМУ КЕРУВАННЯ ВИМІРЮВАННЯМИ № УА.ММС.020-22 від 01.12.2022

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з якості
ТОВ «ІННЕО ФАРМ»

 Я. П. НИЗИЦЬКА

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ

№ ІФ-37/24 від 07.10.2024 р.

Найменування продукту: ІНУЛІН-НЕО 5, апельсин №20

Нормативний документ: ТУ У 10.8-40941101-001:2018 Додатки дієтичні серії «ІННЕО». Технічні умови
(Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 602-123-20-2/1227 від 18.01.2018)

Виробник: ТОВ «ІННЕО ФАРМ», Україна, 68001, Одеська обл., Одеський р-н., місто Чорноморськ, вул. Промислова, будинок 1

Дата виготовлення: 27.09.2024 р.

Номер партії: 27092024

ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ

№ п/п	Найменування показника	Вимоги технічних умов	Результати аналізів
1	Зовнішній вигляд	Дрібнодисперсний порошок	відповідає
2	Колір	Відповідає використаній сировині	відповідає
3	Запах, смак	Запах і смак специфічні, відповідають використаним компонентам. Сторонні присмаки та запахи не дозволено	відповідає
4	Масова частка вологи, %	не більше 10,0	4,38
5	Масова частка загальної золи, %	не більше 15,0	3,39
6	Масова частка сторонніх домішок, %	не дозволено	відсутні
7	Масова частка металічних домішок, %	не дозволено	відсутні
8	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г	не більше $1,0 \cdot 10^4$	$1,8 \cdot 10^2$
9	БГКП (коліформи) в 0,1г	не дозволено	відсутні
10	Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії р. Сальмонела, в 10 г	не дозволено	відсутні
11	E. coli, в 1 г	не дозволено	відсутні
12	S.aureus, в 1г	не дозволено	відсутні
13	Плісняві гриби, КУО/г	не більше $1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^2$
14	Дріжджі, КУО/г	не більше $1,0 \cdot 10^2$	$2,7 \cdot 10^1$
15	B.cereus, КУО/г	не більше $2,0 \cdot 10^2$	відсутні

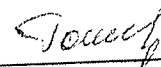

Термін придатності до споживання 36 місяців з дати виробництва.
Зберігати при температурі від 0 °С до 25 °С.

Висновок: продукт відповідає вимогам ТУ У 10.8-40941101-001:2018 Додатки дієтичні серії «ІННЕО» Технічні умови.

Випробування провели:

мікробіолог

інженер-мікробіолог

С. А. ГОНЧАРЕНКО

Т. М. ВОЛОВИК

