

Аналітичний звіт 1643/24
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ЦЕНТР КОНТРОЛЮ ХАРЧУВАННЯ

вул. Яагфцева, 31, 10000, Загреб, Хорватія; тел.: 01/37 40 090, 37 07 865, 37 57 243,
факс: 01/37 77 044, ідентифікаційний номер: 47824453867.

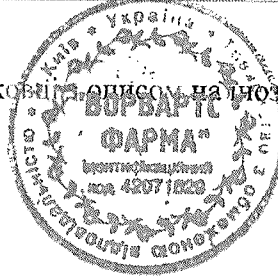
Загреб, 24.04.2024 р.

АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ № 1643/24

Назва зразка	Рідка харчова добавка ДЖИЛЛА Номер серії: 7511В Термін придатності: 04/2027
Код зразка:	1643/1
Замовник:	ТОВ «ХЕРБА ЛАБОРАТОРІЯ д.о.о.», вул. Апіна, 5, Загреб
Замовлення замовника:	Запит на аналіз проби від 18.03.2024 р.
Мета дослідження:	Мікробіологічне дослідження
Здавання зразка:	19.04.2024 р.
Дата початку аналізу:	19.04.2024 р.
Дата завершення аналізу:	24.04.2024 р.

Опис зразка:

Зразок було доставлено в оригінальній упаковці, описом на іноземній мові



Dr. sc. s. 2286
21. 10. 2024 L



РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Кафедра мікробіології харчових продуктів і загального користування

Код зразка: 1643/1

Мікробіологічне дослідження:

ПАРАМЕТРИ	МЕТОД	РЕЗУЛЬТАТ
Бактерії виду <i>Salmonella</i>	HRN EN ISO 6579-1:2017 HRN EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	не ізольовані / 25 г
<i>Staphylococcus aureus</i>	HRN EN ISO 6888-1:2021	<10 КУО/г
<i>Enterobacteriaceae</i>	HRN ISO 21528-2:2017	<10 КУО/г
Аеробні мезофільні бактерії	HRN EN ISO 4833-1:2013 HRN EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	3,0x10 ² КУО/г
Дріжджі	HRN ISO 21527-2:2012	<10 КУО/г
Цвіль	HRN ISO 21527-2:2012	<10 КУО/г

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Випробувані мікробіологічні параметри наданого зразка відповідають рекомендованим мікробіологічним критеріям для харчових продуктів (Міністерство сільського господарства, Керівництво з мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів, 3-є виправлене видання, березень 2011 р.), виконання яких забезпечується Законом про гігієну харчових продуктів і мікробіологічними критеріями для харчових продуктів (Офіційний вісник № 83/2022).

Начальник відділу
/підпис/

Д-р Наташа Церовечкі

Керівник центру
/підпис/

Марина Чурко

/текст на полях це помітки перекладач/

Кінець аналітичного звіту

PBF FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY FOOD CONTROL CENTER

Jagićeva 31, 10000 Zagreb, Croatia, phone 01/37 40 090, 37 07 865, 37 57 243, fax: 01/37 77 044, OIB 47824453867

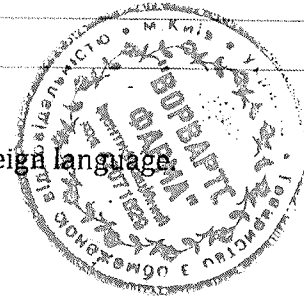
Zagreb, 24.04.2024.

ANALYTICAL REPORT NO 1643/24

Name of the sample:	DZHILLA liquid food supplement Serial number: 7511B Expiry date: 04/2027
Mark of the sample:	1643/1
Customer:	HERBA LABORATORIJ d.o.o., Anina I br. 5, Zagreb
Customer's order:	Inquiry for the analysis on the date 18.03.2024.
Reason for the analysis:	Microbiological testing
Date of supply:	19.04.2024.
Start date of the analysis:	19.04.2024.
End date of the analysis:	24.04.2024.

Description of the sample:

Sample is delivered in original packaging with description in a foreign language.



ANALYSIS RESULTS**Section for food and General Use Items Microbiology****Sample mark: 1643/1****Microbiology analysis:**

PARAMETER	METHOD	RESULTS
Bacteria <i>Salmonella</i> spieces	HRN EN ISO 6579-1:2017 HRN EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	Not isolated/ 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	HRN EN ISO 6888-1:2021	<10 cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	HRN ISO 21528-2:2017	<10 cfu/g
Aerobic mezophile bacteria	HRN EN ISO 4833-1:2013 HRN EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	3,0x10 ² cfu/g
Yeasts	HRN ISO 21527-2:2012	<10 cfu/g
Moulds	HRN ISO 21527-2:2012	<10 cfu/g

The tested microbiological parameters of the delivered sample comply with the recommended microbiological criteria for food (Ministry of Agriculture, Guidance for microbiological criteria for food, 3. Revised edition, March, 2011.) the implementation of which is ensured by the Law on hygiene of food and microbiological criteria for food (official gazette „NN“ no. 83/2022), including all changes and amendments.

Head of the section
Nataša Cerovečki, spec. in microbiology, MSc.
/signature illegible/

Head of the center
Marina Ćurko, M.Sc.
/signature illegible/



/text at the margin omitted as irrelevant, note by the translator/

End of analytical report

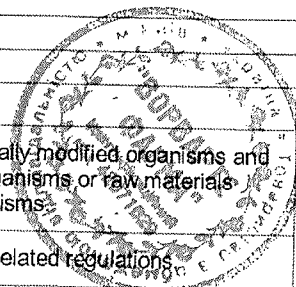


HERBA LABORATORIJ d.o.o.
 Anina I br. 5 - 10000 Zagreb -- Croatia
 phone: 00385 1 2342 083
 mobile: 00385 95 2278 388
 e-mail: herbalaboratorij1@gmail.com
 www-herba-laboratorij.hr

NAME : SPECIFICATION OF THE PRODUCT "DZHILLA SYRUP"

CREATED BY /DATE Valentina Moretti 22.04.2024.

Category of the product		Food supplement, liquid
Name of the product		DZHILLA SYRUP
List of the ingredients		Fig (<i>Ficus carica</i>) and plum (<i>Prunus domestica</i>) puree, sorbitol, glycerin, preservative: sodium benzoate, peppermint (<i>Mentha piperita</i>) oil, cummin (<i>Carum carvi</i>) oil.
Manufacturing proces		Liquid product obtained by the processes of macerating, mashing, cooking and mixing of the ingredients
Physico-chemical analysis		
Appearance		Syrup liquid with visible residues of fruit fibers and fig pits
Colour		Cognac colour
Taste		sweet
smell		Aromatic fig, prune and mint smell
pH		4,0-4,4
Microbiological properties		
Salmonella spp.		0 cfu/25g
Enterobacteriaceae		<10 cfu/g
Aerobic mezophil bacteria		<1000 cfu/g
Yeasts and moulds		<10/g
Packaging	Packaging material	Volume
individually	amber glass bottle / cap with inner divider for pouring / card box / dosing cap	150 ml
For transportation	card box	
Storage conditions		Dry and dark place at room temperature
expiry date		36 months
Transportaiton conditions		Dry and dark place at room temperature
purpose		For children, adults, pregnant and nursing women
application		Children take 5 ml in the evening. pregnant and nursing women 15 ml in the evening. Adults take 15- 30 ml in the evening.
Nutritive/health claims		-
Warnings		-
Allergens		None.
GMO status		The product is not obtained from genetically modified organisms and does not contain genetically modified organisms or raw materials obtained from genetically modified organisms.
Legal requirements		Food Act of the Republic of Croatia and related regulations.



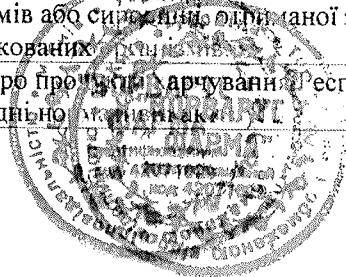
«Херба ЛАБОРАТОРИЈ»
(Herba LABORATORIJ)

«ХЕРБА ЛАБОРАТОРИЈ д.о.о.»
(HERBA LABORATORIJ d.o.o.)
Анина 1 бр. 5 – 10000, Загреб – Хорватія
(Anina I br. 5 - 10000 Zagreb – Croatia)
Тел.: 00385 1 2342 083
Моб. тел.: 00385 95 2278 388
e-mail: herbalaboratorij1@gmail.com
www-herba-laboratorij.hr

НАЗВА: СПЕЦИФИКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ «СИРОП ДЖИЛЛА»

СТВОРЕНО/ДАТА: Валентина Moretti (Valentina Moretti), 22.04.2024

Категорія продукції	Харчова добавка, рідина	
Назва продукції	СИРОП ДЖИЛЛА	
Перелік інгредієнтів	Пюре з інжиру (<i>Ficus carica</i>) і сливи (<i>Prunus domestica</i>), сорбітол, гліцерин, консервант: бензоат натрію, олія м'яти перцевої (<i>Mentha piperita</i>), олія кмину (<i>Carum carvi</i>).	
Виробничий процес	Рідкий продукт, отриманий в ході процесів мацерації, перетирання, варіння та змішування інгредієнтів.	
Фізико-хімічний аналіз		
Опис	Рідкий сироп з видимими залишками фруктових волокон і кісточок інжиру	
Колір	Колір коньяку	
Смак	солодкий	
Аромат	Аромат інжиру, чорносливу та м'яти	
pH	4,0 – 4,4	
Мікробіологічні властивості		
Salmonella spp.	0 КУО/25 г	
Enterobacteriaceae	< 10 КУО/г	
Аеробні мезофільні бактерії	< 1000 КУО/г	
Дріжджі та плісняві гриби	< 10 /г	
Упаковка	Пакувальний матеріал	Об'єм
індивідуальна	Пляшка з брунатного скла / кришка з внутрішнім роздільником для розливу / картонна коробка / кришка для дозування	150 мл
Для транспортування	картонна коробка	
Умови зберігання	У сухому та темному місці при кімнатній температурі	
Термін придатності	36 місяців	
Умови транспортування	У сухому та темному місці при кімнатній температурі	
Призначення	Для дітей, дорослих, вагітних жінок і жінок, які годують груддю	
Спосіб застосування	Діти вживають по 5 мл увечері	
	Вагітні жінки і жінки, які годують груддю, вживають по 15 мл увечері	
	Дорослі вживають по 15 – 30 мл увечері	
Заяви стосовно поживної цінності/впливу на здоров'я	-	
Попередження	-	
Алергени	Відсутні	
Статус ГМО	Цей продукт не отримано з генетично модифікованих організмів, і він не містить генетично модифікованих організмів або сировини, отриманої з генетично модифікованих організмів.	
Законодавчі вимоги	Закон про промислову харчування Республіки Хорватія та відповідно до законодавства Республіки Хорватія.	



Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршаків НАМН України"
02060, м.Київ-94, вул.Попудренка,50

№ 8/35/2 від 12.2021
Аркуш 4
Всього аркушів 4

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ТЕКСТ МАРКУВАННЯ

дієтична добавка
Джилла
з підсолоджувачем
сіроп по 150 ml (мл)

Склад: очищена вода (розчинник), гліцерин (загусник), сорбіт (підсолоджувач), пюре з сушеного інжиру *Ficus carica*, пюре зі сливи *Prunus domestica*, бензоат натрію (консервант), ефірна олія м'яти перцевої *Mentha piperita*, ефірна олія кмину *Carum carvi*. Без ГМО.

Рекомендована добова порція залежить від віку людини та відповідно містить:

Біологічно-активні речовини	5 ml (мл)	15 ml (мл)	30 ml (мл)
суміш сушеного інжиру та сливи	2,85 g (г)	8,55 g (г)	17,1 g (г)
олія м'яти перцевої	0,37 mg (мг)	1,125 mg (мг)	2,25 mg (мг)
масло кмину	0,37 mg (мг)	1,125 mg (мг)	2,25 mg (мг)

Рекомендації по застосуванню: дієтична добавка до раціону харчування – джерело біологічно активних речовин, сприяє нормалізації функціонування шлунково-кишкового тракту, моторики кишечника, нормалізації травлення, має м'які послабляючі властивості.
Дієтичні добавки не слід використовувати як заміну повноцінного раціону харчування.

Рекомендації по споживанню:

Діти з 3-х років: вживати по 5 мл ввечері.

Вагітні та жінки, які годують груддю: вживати по 15 мл ввечері.

Дорослі: вживати від 15 до 30 мл ввечері.

Перед використанням пляшку необхідно струсити.

Використовуйте за допомогою дозатора, що входить у комплект, на ньому позначені 5, 10, 15 та 20 ml (мл), це допоможе Вам точно вимірювати необхідну кількість продукту.

Не перевищувати рекомендовану добову дозу.

Перед застосуванням необхідна консультація з лікарем!

Протипоказання: індивідуальна чутливість до компонентів, що входять до складу продукту, діти до 3 років.

Застереження: вагітним жінкам та жінкам у період лактації, застосовувати тільки за призначенням лікаря. Надмірне споживання може спричинити послаблювальний ефект.

Умови зберігання: зберігати в оригінальній упаковці, у сухому, захищеному від світла та недоступному для дітей місці, при температурі не вище 25 °С. Після відкриття продукт слід зберігати в холодильнику.

Термін придатності: 3 роки від дати виробництва. Після першого відкриття пляшки, продукт придатний до споживання протягом 6 місяців. Не застосовувати після закінчення терміну придатності, зазначеного на упаковці.

Форма випуску: сіроп по 150 ml (мл) у скляній пляшці разом з пластиковим мірним стаканчиком у коробці з картоном.

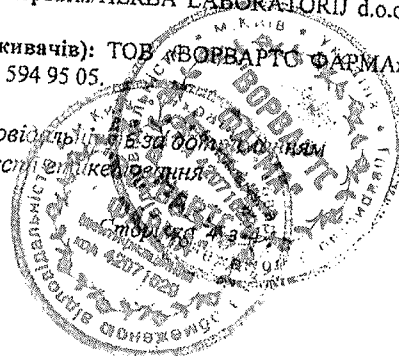
Кінцева дата споживання "Вжити до" або дата виробництва, номер партії (серії) виробництва, штрих-код.
Не є лікарським засобом

Виробник: Асла Лаб С.р.л., Консорціо Фракта Лабор Снк – Ареа Піп - Лотто 25 - 80027 Фраттамагіоре (НА), Італія/ Alsa Lab S.r.l., Consorzio Fracta Labor Snc – Area Pip – Lotto 25 – 80027 Frattamaggiore (NA) – Italy (виробник продукту); ФХБ, Яагфцева 31, 10000 Загреб, Хорватія/PBF, Jagiceva 31, 10000 Zagreb, Croatia (випуск серій) для власника продукту ХЕРБА ЛАБОРАТОРІЯ д. о. о., вулиця Аніна I 5, HR-10000 Загреб, Хорватія/HERBA LABORATORIJ d.o.o., Anina I br. 5, HR-10000 Zagreb, Croatia.

Імпортер в Україні (здійснює функції щодо прийняття претензій від споживачів): ТОВ «ФОРВАРТС ФАРМА», Україна, 03142, м. Київ, вул. Академіка Кржижановського, буд. 4, тел./факс: (044) 594 95 05.

Виробник (Заявник) несе повну юридичну та адміністративну відповідальність за формулювання тексту маркування продукції, наведеному в даному тексті.

ФСУ-7.8/02 версія 01 від 29.03.19



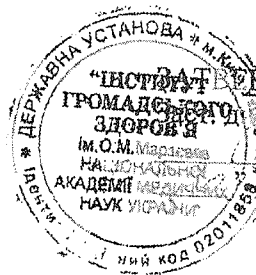


НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МЕДИЧНИХ НАУК УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА УСТАНОВА
“ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я ім. О.М. МАРЗЕСВА”
АКРЕДИТОВАНА

Випробувальна лабораторія харчової продукції

Адреса: 02094, м.Київ-94, вул. Попудренка, 50
Телефон: 292-06-29; Телефакс: 513-15-28
Ел. пошта: usch@usch.kiev.ua



“ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я”
Директора ДУ “ІГЗ НАМНУ”
Н. С. Полька
2021 р.

ПРОТОКОЛ
випробувань харчової продукції

Дієтична добавка
«Джилла», сироп по 150 мл

№ 81.3572 від “20” грудня 2021 р.

Назва та адреса замовника: ТОВ “ВОРВАРТС ФАРМА”, Україна, 03142, м. Київ, вул., Академіка Кржижановського, буд. 4, тел.: (044) 594 95 05, код 42071629

Випробувальна лабораторія харчової продукції
акредитована НААУ на технічну компетентність і незалежність
Атестат акредитації № 20932 від 29 листопада 2018 року
Чинний до “28” листопада 2024 року

Свідомство з акредитації установ та організацій для проведення робіт з гігієнічного регламентування небезпечних факторів
№ 01 від 22.11.2018 р.

