

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Випробувальна лабораторія харчової та промислової продукції
ДЕРЖАВНОГО ПІДПРИЄМСТВА „ЖИТОМИРСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ”
(ДП „ЖИТОМИРСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ”)



м. Житомир, вул. Новосінна, 24, 10003
Тел. (0412) 42-50-83
e-mail: him_lab@ukr.net



Атестат про акредитацію № 20482 дійсний до 18.10.2027р.

20482
Випробування

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник випробувальної лабораторії

Надія ЖУРАВСЬКА

“ 16 ” січня 2024 р.

ПРОТОКОЛ
випробувань

№ 105-106 (ПВ) від “ 16 ” січня 2024 р.

Заявник: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, адреса)

Об’єкти випробувань: 1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322(i) соєвий. Загальний розмір партії – 12000 кг, дата виготовлення – 25.12.2023 р.
2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е (i) 322 соняшниковий. Розмір партії – 10200 кг, дата виготовлення – 03.01.2024 р.
Стан зразка відповідає вимогам НД.
(номер зразка, назва, партія, дата виготовлення, стан)

Підприємство-виробник: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, країна, адреса)

Місце відбору зразка: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, країна, адреса)

Акт відбору зразків: від 09.01.2024 р. представником замовника.
(дата, ким складений)

Мета випробувань: перевірка зразків на відповідність

НД: ТУ У 10.8-31826107-012:2023 “Лецитин харчовий. ТУ”.
(позначення та назва нормативного документу на продукцію)

Державні гігієнічні нормативи „Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ та Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді (ГН 6.6.1.1.-130-2006).
(позначення та назва нормативного документу на продукцію)

Інші нормативні документи: (відсутні).

Дата одержання зразка(ів): “ 08 ” січня 2024 р.

Дата проведення випробувань: “ 08 ” січня 2024 р. – “ 15 ” січня 2024 р.

Результати випробувань:

Назва показника, що визначається (згідно НД)	Одиниці вимірювання	Значення показника			НД на методи випробувань	Відповідність вимогам НД
		Відповідно до вимог НД	Отримане значення	Розширена невизначеність		
1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322(і) соєвий.						
2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (і) соняшниковий.						
<i>(назва та номер зразка)</i>						
Токсичні елементи:						
Ртуть	мг/кг	не більше 0,05	менше 0,001*	0,0001	МВ 5178-90	відповідає
Свинець	мг/кг	не більше 0,1	0,05	0,004	МУК 4.1.986-00	відповідає
Кадмій	мг/кг	не більше 0,05	0,014	0,002	МУК 4.1.986-00	відповідає
Миш'як	мг/кг	не більше 0,1	менше 0,0025*	0,0001	МУГКНЖ 46.00.000 РЭ	відповідає
Активність радіонуклідів:						
Cs ¹³⁷	Бк/кг	не більше 150,0	менше 1,0*	0,1	МВИ. МН 1181-2011	відповідає
Sr ⁹⁰	Бк/кг	не більше 50,0	14,5 $B+0,6\Delta B \leq 1,0^{***}$ *	0,25		відповідає
					ДСТУ EN 1528:2002	
Пестициди:						
ГХЦГ	мг/кг	не більше 0,2	менше 0,001*	0,0001	МВ 2142-80	відповідає
ДДТ та метаболіти	мг/кг	не більше 0,2	менше 0,001*	0,0001	МВ 2142-80	відповідає
Мікотоксини:						
Афлатоксин В ₁	мг/кг	не більше 0,005	менше 0,0002*	0,00001	МВ № 4082-86	відповідає
1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (і) соєвий.						
<i>(назва та номер зразка)</i>						
Мікробіологічні показники:						
КМАФАМ, КУО	в 1 г	не більше $1,0 \times 10^3$	менше 100	не визнач.	ДСТУ 8446:2015	відповідає
БГКП (коліформи)	в 1 г	не допускається	не виявлено	не визнач.	ДСТУ 7357:2013	відповідає
E.coli	в 1 г	не допускається	не виявлено	не визнач.	ДСТУ ГОСТ 30726-2002	відповідає
Дріжджі, плісеневі гриби, КУО	в 1 г	не більше 50	менше 10	не визнач.	ДСТУ 8447:2015	відповідає
Патогенні м/о, в т.ч. Salmonella	в 25 г	не допускаються	не виявлено	не визнач.	ДСТУ ISO 6579:2006	відповідає
Фізико-хімічні показники:						
Масова частка вологи	%	не більше 1,0	0,16	0,01	ДСТУ 4603:2006	відповідає
Кислотне число	мг КОН/г	не більше 36,0	22,9	0,04	ДСТУ 4350:2004	відповідає
Перекисне число	1/2 О ммоль/кг	не більше 10,0	0,7	0,02	ДСТУ 4570:2006	відповідає


продовження далі

Результати випробувань:

Назва показника, що визначається (згідно НД)	Одиниці вимірювання	Значення показника			НД на методи випробувань	Відповідність вимогам НД
		Відповідно до вимог НД	Отримане значення	Розширена невизначеність		
2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (і) соняшниковий. (назва та номер зразка)						
Мікробіологічні показники:						
КМАФАМ, КУО	в 1 г	не більше $1,0 \times 10^3$	менше 100	не визнач.	ДСТУ 8446:2015	відповідає
БГКП (коліформи)	в 1 г	не допускається	не виявлено	не визнач.	ДСТУ 7357:2013	відповідає
E.coli	в 1 г	не допускається	не виявлено	не визнач.	ДСТУ ГОСТ 30726-2002	відповідає
Дріжджі, плісневі гриби, КУО	в 1 г	не більше 50	менше 10	не визнач.	ДСТУ 8447:2015	відповідає
Патогенні м/о, в т.ч. Salmonella	в 25 г	не допускаються	не виявлено	не визнач.	ДСТУ ISO 6579:2006	відповідає
Фізико-хімічні показники:						
Масова частка вологи	%	не більше 1,0	0,19	0,01	ДСТУ 4603:2006	відповідає
Кислотне число	мг КОН/г	не більше 36,0	32,5	0,04	ДСТУ 4350:2004	відповідає
Перекисне число	1/2 O ммоль/кг	не більше 10,0	0,18	0,02	ДСТУ 4570:2006	відповідає
<p><i>Обладнання: Токсичні елементи: Спектрофотометр атомно-абсорбційний С-115-М1, сертифікат калібрування № 236/16 К/134/т від 12.08.2022 р. Спектрофотометр атомно-абсорбційний С-115-М1, сертифікат калібрування № 27/94 К/136/т від 12.08.2022 р.</i></p> <p><i>Радіологія: Гамма-бета-спектрометр МКС-АТ1315, свідоцтво про калібрування № UA/26/200325/000268 від 23.03.2020 р.</i></p> <p><i>Мікотоксини: Рідинний хроматограф "Флюорат-02-2М", сертифікат калібрування № К/123/т від 12.08.2022 р.</i></p> <p><i>Мікробіологічні показники: Ваги електронні СВА-600-0,01, сертифікат калібрування № К/208/д від 11.08.22 р. рН метр мілівольметр, сертифікат калібрування № К/116/т від 12.08.2022 р. Термостат ТС-80, сертифікат калібрування № К/044/т від 11.08.2022 р. Термостат ТС-80, сертифікат калібрування № К/047/т від 11.08.2022 р. Термостат ТГУ-01-200, сертифікат калібрування № К/042/т від 11.08.2022 р. Термостат ТГУ-01-200, сертифікат калібрування № К/048/т від 12.08.2022 р. Паровий стерилізатор ВК-75, сертифікат калібрування № К/093/т від 12.08.2022 р. Сушильна шафа, сертифікат калібрування № К/055/т від 12.08.2022 р.</i></p> <p><i>Фізико-хімічні випробування: Ваги електронні 3 класу АД-500, сертифікат калібрування № К/206/д від 16.08.2022 р.</i></p>						

- Примітки: 1. Протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.
 2. Протокол випробувань не підлягає повному або частковому передрукуванню без дозволу ВЛ.
 3. * - межа виявлення згідно НД на метод випробування. 4.**- НД, що втратив чинність. 5.*** - поза сферою акредитації.
 6**** - критерій оцінки відповідності.

Відповідальні виконавці:


 Ольга БОЙКО
 Тетяна ХМЕЛЬНИЦЬКА
 Антоніна УШКАЛОВА
 Тетяна ЛИТВИНЧУК
 Анастасія ЦУЦУЛОВСЬКА
 Владислав ПРОКОПЕНКО

Виконавець:

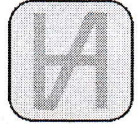
Антоніна УШКАЛОВА

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ВІННИЦЯСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ"

ВИПРОБУВАЛЬНИЙ ЦЕНТР

Атестат акредитації № 20341 від 11.05.2023



20341
Випробування

Україна, 21011, м. Вінниця, вул. Левка Лук'яненка, 23/2 тел. (0432) 50-81-20, факс (0432) 50-81-20, sertdept@sertifcentr.vn.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник випробувального центру
ДП "Вінницястандартметрологія"

Андрієвська К.М.

18 січня 2024 р.

ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ № 85

від 18 січня 2024 р.

з метою контролю згідно листа

1. Найменування продукції і НД Лецитин рідкий E 322 (i) соєвий,
ТУУ 10.8-31826107-012:2023
2. Виробник, адреса ДП "Ружин-Молоко" Житомирська обл., смт Ружин, вул. Київська,
68
3. Замовник, адреса ДП "Ружин-Молоко" Житомирська обл., смт Ружин, вул. Київська,
68
4. Місце відбору зразків Склад готової продукції ДП "Ружин-Молоко", (згідно
акту відбору замовника)
акт відбору № б/н (вх. лист №84) від 9 січня 2024 р.
5. Дата виготовлення 25.12.2023 р. (згідно акту відбору замовника)
6. Розмір партії 12000 кг (згідно акту відбору замовника)
7. Кількість зразків 0,5 кг
8. Дата надходження для випробувань 12 січня 2024 р.

Додаткові відомості:

Забороняється передрук протоколу без дозволу випробувального центру.

В пунктах 1-7 вказана інформація надана замовником.

Протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.

Фізико-хімічні показники харчової продукції

№ п/п	Назва показника	Один. вимір.	НД на метод випробувань	Допустимі рівні	Фактичне значення	Невизначеність
1	Масова частка вологи та летких речовин	%	СОУ 15.4-37-212:2004 п.11.9	--	0,2	**
2	Масова частка фосфатидів	%	СОУ 15.4-37-212:2004 п.11.10	--	61,8	**
3	Масова частка речовин, що нерозчинні в етиловому ефірі	%	СОУ 15.4-37-212:2004 п.11.12	--	0,15	**

Обладнання: Ваги Mettler Toledo ME 204, шафа сушильна СЕШ-3М

Примітка 1: * - межа чутливості методу, приладу; ** - за згодою замовника в розрахунку невизначеності немає необхідності; *** - невизначеність вимірювань не впливає на відповідність допустимому рівню.

Дата початку випробувань

12 січня 2024 р.

Дата закінчення випробувань

18 січня 2024 р.

Відповідальні за випробування та підготовку протоколу:



Шишина А.В._____
Іванцова Т.Ф.

Примітка 2: Кінець протокола.

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Випробувальна лабораторія Житомирської філії
ДЕРЖАВНОГО ПІДПРИЄМСТВА „ВІННИЦЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ”
(Житомирська філія ДП „ВІННИЦЯСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ”)



м. Житомир, вул. Новосінна, 24, 10003

Тел. (0412) 42-50-83

e-mail: him_lab@ukr.net

Атестат про акредитацію № 20482 дійсний до 18.10.2027р.

20482
Випробування



ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник випробувальної лабораторії

Надія ЖУРАВСЬКА

“ 11 ” квітня 2024 р.

ПРОТОКОЛ
випробувань

№ 100247-100248 (ПВ) від “ 11 ” квітня 2024 р.

Заявник: ДП “Ружин-молоко”, вул. Київська, 68, смт. Ружин, Житомирська обл.
(назва, адреса)

Об’єкти випробувань: 1. Зразок № 100247 – Добавка харчова Лецитин рідкий Е 322 (і) соєвий, розмір партії – 12000 кг, дата виготовлення – 25.12.2023 р.

2. Зразок № 100248 – Добавка харчова Лецитин рідкий Е 322 (і) соняшниковий, розмір партії – 10200 кг, дата виготовлення – 03.01.2024 р.

Стан зразків відповідає вимогам НД.

(номер зразка, назва, партія, дата виготовлення, стан)

Підприємство-виробник: ДП “Ружин-молоко”, вул. Київська, 68, смт. Ружин, Житомирська обл.

(назва, країна, адреса)

Місце відбору зразка: ДП “Ружин-молоко”, вул. Київська, 68, смт. Ружин, Житомирська обл.

(назва, країна, адреса)

Акт відбору зразків: від 23.02.2024 р. представником замовника.

(дата, ким складений)

Мета випробувань: перевірка зразків на відповідність

НД: ТУ У 10.8-31826107-012:2023.

(позначення та назва нормативного документу на продукцію)

Інші нормативні документи: відсутні

Дата одержання зразка(ів): “ 26 ” лютого 2024 р.

Дата проведення випробувань: “ 26 ” лютого 2024 р. – “ 29 ” лютого 2024 р.

Результати випробувань:

Назва показника, що визначається (згідно НД)	Одиниці вимірювання	Значення показника			НД на методи випробувань	Відповідність вимогам НД
		Відповідно до вимог НД	Отримане значення	Розширення невизначеність		
1. Зразок № 100247 – Додаток харчова Лецитин рідкий Е 322 (і) сосвий.						
2. Зразок № 100248 – Додаток харчова Лецитин рідкий Е 322 (і) соняшниковий.						
<i>(назва та номер зразка)</i>						
Бензо(а)пірен	мкг/кг	-	менше 0,1*	0,01	М 04-15-2009	-
Масова частка ерукової кислоти	%	-	0,881	0,003	ДСТУ 7585:2014	-
<i>Обладнання: Бензо(а)пірен: Рідкий хроматограф "Флюорат-02-2М", сертифікат калібрування № К/123/т від 12.08.2022 р. Ерукова кислота: Газовий хроматограф "Кристал-2000М", сертифікат калібрування № К/128/т від 12.08.2022 р.</i>						

Додаткові відомості: протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням;
протокол випробувань не підлягає повному або частковому передрукуванню без дозволу ВЛ.

Примітка 1: * - межа чутливості методу, приладу;
** - НД, що втратив чинність;
*** - поза сферою акредитації;
**** - критерій оцінки відповідності.

Відповідальні виконавці:

Антоніна УШКАЛОВА
Тетяна ЛИТВИНЧУК

Виконавець:

Антоніна УШКАЛОВА

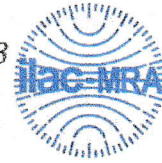
Примітка 2: Кінець протоколу

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

Випробувальна лабораторія харчової та промислової продукції
ДЕРЖАВНОГО ПІДПРИЄМСТВА „ЖИТОМИРСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ”
(ДП „ЖИТОМИРСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ”)



м. Житомир, вул. Новосінна, 24, 10003
Тел. (0412) 42-50-83
e-mail: him_lab@ukr.net



Атестат про акредитацію № 20482 дійсний до 18.10.2027р.

20482
Випробування

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник випробувальної лабораторії

 **Надія ЖУРАВСЬКА**

“ 16 ” січня 2024 р.



ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ

№ 105-106 (ГМО) від “ 16 ” січня 2024 р.

Заявник: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, адреса)

Об’єкти випробувань: 1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322(i) соєвий. Загальний розмір партії – 12000 кг, дата виготовлення – 25.12.2023 р.
2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322(i) соняшниковий. Розмір партії – 10200 кг, дата виготовлення – 03.01.2024 р.
Стан зразка відповідає вимогам НД.
(номер зразка, назва, партія, дата виготовлення, стан)

Підприємство-виробник: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, країна, адреса)

Місце відбору зразка: ДП “Ружин-молоко”, Житомирська обл., Ружинський р-н, смт. Ружин.
(назва, країна, адреса)

Акт відбору зразків: від 09.01.2024 р. представником замовника.
(дата, ким складений)

Мета випробувань: перевірка зразків на наявність генетично модифікованих організмів методом полімеразної ланцюгової реакції.

НД: ТУ У 10.8-31826107-012:2023 “Лецитин харчовий. ТУ”.
(позначення та назва нормативного документу на продукцію)

Інші нормативні документи: Постанова Кабінету Міністрів України від 13 травня 2009 р. № 468.

Дата одержання зразка(ів): “ 15 ” січня 2024 р.

Дата проведення випробувань: “ 15 ” січня 2024 р. – “ 16 ” січня 2024 р.

Результати випробувань:

Назва показника, що визначається	Одиниці вимірювання	Результати випробувань	НД на методи випробувань
1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322(i) соєвий. 2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (i) соняшниковий.. <i>(назва, номер зразка)</i>			
Наявність генетично модифікованих організмів	%	Не виявлена цільова послідовність промотора 35S+FMV вірусу мозаїки цвітної капусти (менше 0,01%*).	ДСТУ ISO 21569:2008
Наявність генетично модифікованих організмів	%	Не виявлена цільова послідовність NOS-термінатора (нопалін синтази) із <i>Agrobacterium tumefaciens</i> (менше 0,01%*).	ДСТУ ISO 21569:2008

Висновок: 1. Зразок № 105 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (i) соєвий. 2. Зразок № 106 – Добавка харчова. Лецитин рідкий Е 322 (i) соняшниковий., не містить генетично модифіковану дезоксирибонуклеїнову кислоту (ДНК), що має цільову послідовність промотора 35S+FMV та NOS-термінатора.

- Примітки: 1. Протокол випробувань стосується тільки зразків, підданих випробуванням.
2. Протокол випробувань не підлягає повному або частковому передрукуванню без дозволу ВЛ.
3. * - межа виявлення згідно НД на метод випробування.
4. Випробування проводились методом полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі (PCR Real-Time) на ампліфікаторі «АНК-32», сертифікат калібрування № К/121/t від 12.08.2022 р.

Відповідальний виконавець:

 Алла РОМАНЕНКО

Виконавець:

 Антоніна УШКАЛОВА



ДП «Ружин-молоко»

Дочірнє підприємство «Ружин-молоко»
13600, Україна, Житомирська обл., Бердичівський район,
смт. Ружин, вул. Київська, 68.
Тел./факс +38 (067) 829 29 18; E-mail: ruzmilk@ukr.net

СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ПРОДУКТ

Назва продукту та ідентифікаційні ознаки	Добавка харчова. Лецитин рідкий соєвий Е 322 (і).	
Назва та позначення нормативного документу	ТУ У 10.8-31826107-012:2023 Добавки харчові. Лецитини. Технічні умови.	
Склад	Харчова добавка, що виготовляється з олії соєвої і являє собою комплексну суміш фосфоліпідів (мін. 60%), тригліцеридів, вільних жирних кислот та інших супутніх речовин	
Характеристики продукту	Органолептичні показники: Консистенція: однорідна густа в'язка рідина Колір: від світло-жовтого до темно-коричневого кольору. Смак: Властивий сировині, з якої він виготовлений. Не допускається прогірклий, кислий та інші сторонні присмаки. Запах: Властивий сировині, з якої він виготовлений, без сторонніх запахів.	
	Фізико – хімічні показники:	
	Назва показника	Норма
	Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше	1,0
	Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	36
	Перекисне число, ммоль/кг, не більше	10,0
	Масова частка речовин, не розчинних в ацетоні, %, не менше	60,0
	Масова частка речовин, не розчинних в толуолі, %, не більше	0,3
	Колірне число, мг йоду, не більше	80,0
	В'язкість при 25 °С, Па*с, не більше для рідкої форми	12
Вимоги щодо безпеки	Мікробіологічні показники:	
	Назва показника	Норма
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 см ³ /г, не більше	1*10 ³
	Бактерії групи кишкової палички (коліформи), КУО в 1 см ³ /г	Не дозволено
	E. coli, КУО в 1 см ³ /г	Не дозволено
	Плісняві гриби та дріжджі, КУО в 1 см ³ /г, в сумі не більше	50
	Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду Salmonella, в 25 см ³ /г	Не дозволено
	За вмістом токсичних елементів та радіонуклідів продукт повинен відповідати вимогам:	
	Назва показника	Допустимі рівні
	Токсичні елементи, мг/кг, не більше	



Дочірнє підприємство «Ружин-молоко»
 13600, Україна, Житомирська обл., Бердичівський район,
 смт. Ружин, вул. Київська, 68.
 Тел./факс +38 (067) 829 29 18; E-mail: ruzmilk@ukr.net

СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ПРОДУКТ

свинець	0,1
кадмій	0,05
миш'як	0,1
ртуть	0,05
олово (для продуктів в бляшаній (жерстяній) тарі)	200
Вміст радіонуклідів, Бк/кг, не більше	
¹³⁷ Cs	150
⁹⁰ Sr	50
Масова частка афлатоксину В₁, мг/кг, не більше	0,005
Масова частка ДДТ та його метаболітів, мг/кг, не більше	0,2
Масова частка гексахлорциклогексану, мг/кг, не більше	0,2
Алерген	Речовини та харчові продукти, які спричиняють алергічні реакції
1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них	-
2. Ракоподібні та продукти з ракоподібних	-
3. Яйця та продукти з яєць	-
4. Риба та вироби з риби	-
5. Арахіс та вироби з нього	-
6. Соеві боби та продукти з них	«+»
7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза)	-
8. Горіхи, а саме мигдаль (<i>Amygdalus communis</i> L.), лісовий горіх (<i>Corylus avellana</i>), горіх грецький (<i>Juglans regia</i>), кеш'ю (<i>Anacardium occidentale</i>), пекан (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (<i>Bertholletia excelsa</i>), фісташка (<i>Pistacia vera</i>), макадамія або горіхи Квінсленда (<i>Macadamia ternifolia</i>), продукти з них	-
9. Селера та продукти з селери	-
10. Гірчиця та продукти з гірчиці	-
11. Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту	-
12. Двоокис сірки та сульфіти в концентраціях, понад 10 мг/кг або 10 мг/дм ³ , виражені як SO ₂ що розраховують для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкції виробників	-
13. Люпин та продукти з люпину	-
14. Моллюски та продукти з моллюсків	-
Вид оброблення	Теплове оброблення



ДП «Ружин-молоко»

Дочірнє підприємство «Ружин-молоко»
13600, Україна, Житомирська обл., Бердичівський район,
смт. Ружин, вул. Київська, 68.
Тел./факс +38 (067) 829 29 18; E-mail: ruzmilk@ukr.net

СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ПРОДУКТ

Пакування	- 200 кг бочки металеві з покриттям, дозволеним до контакту з харчовими продуктами; - 20 кг відра з полімерних матеріалів для харчових продуктів.
Умови зберігання	Зберігають лецитин у сухому, вентильованому, захищеному від світла приміщенні в заводському пакуванні за температури від 0 до 35° С.
Термін придатності до споживання	24 місяці від дати виготовлення в закритому оригінальному пакуванні.
Встановлений спосіб використання	Призначений для використання як емульгатор у харчовій промисловості.
Відповідне маркування	Згідно ТУ У 10.8-31826107-012:2023 Додатки харчові. Лецитини. Технічні умови.
Способи реалізації (продажу)	Гуртова та роздрібна торгівля
Методи доставки (транспортування)	Лецитин транспортують усіма видами транспорту, в критих транспортних засобах відповідно з “Правилами перевезення вантажів”, чинними на даному виді транспорту, при температурному режимі не вище температури зберігання.
Докази безпечності	Протоколи випробувань, декларація виробника. Додаток харчова. Лецитин рідкий соєвий Е 322 (і) має сертифікат Кашер та Халяль.

	Посада	ПІБ	Підпис	Дата
Розроблено:	Начальник виробничої лабораторії	Ющук Т.М.		01.02.2024р.
Погоджено:	Начальник виробництва	В'юк Ю.Ю.		01.02.2024р.
Погоджено:	Технолог	Чехурська І.Л.		01.02.2024р.

ДП "Ружин-молоко",
13600, Україна,
Житомирська обл.,
смт. Ружин, вул. Київська, 68
Тел. 067829218

Декларація виробника 29/12/8
(якісне посвідчення)

№ п/п	Найменування продукту	№ партії	Дата виготовлення	Кількість місь	Маса, кг	Фізико-хімічні показники						Умови зберігання				
						Масова частка вологості та летких речовин, не більше, %	Масова частка розчинних в тодуолі речовин, не більше, %	Масова частка не розчинних в ацетоні речовин, не більше, %	Кислотне число, мг КОН/г, не більше	Перекисне число ммоль/кг, не більше	Колірне число, мг воду, не більше		В'язкість Па/с, не більше			
1	Добавка харчова, Лецитин рідкий E322(i) <input checked="" type="checkbox"/> -соевий <input type="checkbox"/> -соняшниковий	29	29.12.2023р	266	5320	1,0	0,3	60,0	36,0	10,0	80	12	14	15	16	
							Відповідає НД									За температури від 0°C до +35°C включно в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, захищених від світла

Додаткові відомості:

1. Протокол випробувань №105-106 (ПВ) від 16.01.2024р.; № 85 від 16.01.2024р.; № 86 від 16.01.2024р.
2. Протокол випробувань на ГМО №105-106 (ГМО) від 16.01.24р.

Дата видачі посвідчення: «19» січня 2024р.

Підпис відповідальної особи: _____

РАДА ЛОГІСТИЧНИХ
КОНТРОЛІВ
АВТОТРАНСПОРТНОГО
ПІДПРИЄМСТВА

