

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ»

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ

Україна, 29000, м. Хмельницький, вул. Свободи, 7, тел. (0382) 65-20-00, ел. пошта: hlab@csme-ua.com
Випробувальна лабораторія акредитована відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017
Атестат акредитації НАА України №20374

ПРОТОКОЛ



20374
ДСТУ ISO/IEC 17025

ідентифікаційних
випробувань
зразків продукції



№ 1287

(номер протоколу випробувань)

Цукор білий кристалічний I категорії врожаю цукрових буряків 2021 року
(найменування продукції)

Стан зразка відповідає вимогам НД

Дата виготовлення продукції 02.10.2021 – 04.10.2021

Розмір партії 1710000 кг (поліпропіленові мішки з поліетиленовими мішками-вкладками масою 50 кг)

Термін придатності 4 роки від дати виготовлення при температурі не вище 40°C та відносній вологості повітря не вище 70%

Акт відбору зразків № 07.XII.029-AB від 04.10.2021

Дата одержання зразка 04.10.2021 Дати проведення випробувань 04.10. – 06.10.2021

ВИГОТІВНИК Україна, ПрАТ «Геофіпольський цукровий завод»
(найменування підприємства, країна)

МІСЦЕ ВІДБОРУ Склад готової продукції ПрАТ «Геофіпольський цукровий завод», Хмельницька обл., смт. Теофіполь, вул. Соборна, 12

нормативний документ на продукцію ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 (ГОСТ 31361-2008, IDT) «Цукор білий. Технічні умови»

ЗАМОВНИК ПрАТ «Геофіпольський цукровий завод», Хмельницька обл., смт. Теофіполь, вул. Соборна, 12
(найменування підприємства, адреса)

Умови проведення випробувань: температура, °C 20±2 вологість повітря не більше 75%

Результати випробувань:

НД на методи випробування ²⁾	Найменування показників, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Розширена невизначеність
Органолептичні показники:				
ДСТУ 4624:2006	Зовнішній вигляд.	білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок	білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Сипкий	
ДСТУ 4624:2006	Смак і запах.	солодкий без сторонніх запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині	солодкий без сторонніх запаху і присмаку	
ДСТУ 4624:2006	Чистота розчину.	розчин цукру повинен бути прозорим, без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок	прозорий, без механічних домішок	
Фізико-хімічні показники:				
ДСТУ 3661-97	Масова частка сахарози (поляризація), %	не менше ніж 99,7	99,9	-

Продовження протоколу № 1287

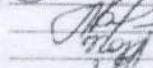
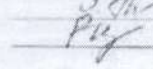
НД на методи випробування ²⁾	Найменування показників, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Розширена невизначеність
Питома активність радіонуклідів, Бк/кг				
МВИ №40090.3Н700	цезію-137	не більше 50	менше 3,6	-
МВИ №40090.4Г006	стронцію-90	не більше 30	менше 3,6	-
	Критерій оцінки В+0,6ΔВ	≤1,0	0,10	-
Мікробіологічні показники:				
ДСТУ 4323:2004	Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	не більше ніж $1,0 \times 10^3$	$2,9 \times 10^3$	-
ДСТУ 4323:2004	Плісеневі гриби, КУО в 1 г	не більше ніж $1,0 \times 10^1$	менше 1×10^1	-
ДСТУ 4323:2004	Дріжджі, КУО в 1 г	не більше ніж $1,0 \times 10^1$	менше 1×10^1	-
ГОСТ 30518-97	Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 1 г	не допускають	не виявлено	-
ДСТУ EN 12824:2004	Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду Salmonella, в 25 г	не допускають	не виявлено	-

Висновок: Зразок цукру білого кристалічного I категорії врожаю цукрових буряків 2021 року відповідає вимогам ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 (ГОСТ 31361-2008, IDT), ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000-2001, ГН 6.6.1.1-130-2006 по перевірених показниках.

Додаткова інформація:

- ¹⁾ - межа визначення методу.
- ²⁾ - ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов».
- МВВ №18.ВЛ/Т. «Методика виконання вимірювання масової частки млиш'яку в харчових продуктах та сировині».
- МУ 5178-90 «Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции».
- ДСТУ EN 12393:2003 «Продукты харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом».
- МВИ № 40090.3Н700 «Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного гамма-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс».
- МВИ № 40090.4Г006 «Методика измерения активности радионуклидов с использованием сцинтилляционного бета-спектрометра с программным обеспечением «Прогресс».
- ДСТУ 4323:2004 «Цукор. Методи визначення мікробіологічних показників».
- ГОСТ 30518-97 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».
- ДСТУ EN 12824:2004 «Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення Salmonella».

Виконавці

 /начальник ВЛ Ісак Т.П./
 /пров. інженер Беляєвська Л.Д./
 /пров. інженер Козіцька Т.В./
 /бактеріолог I кат. Зиницук І.М./
 /бактеріолог I кат. Русецька Т.Ф./

УВАГА!

Протокол випробувань зразків продукції стосується тільки зразків підданих випробуванням.
 Протокол випробувань не може бути відтворений повністю або частково, тиражований або розповсюджений як офіційний документ без дозволу ДП «Хмельницькстандартметрологія».

Ф-2 П.26.01

сторінка 2 з 2

17545

Translation from Ukrainian into English:

MINISTRY OF ECONOMICS OF UKRAINE
STATE ENTERPRISE
"KHMELNYTSKYI SCIENTIFIC AND PRODUCTION CENTER OF STANDARDIZATION, METROLOGIST
AND CERTIFICATION"
TESTING LABORATORY

Ukraine, 29000, Khmelnytskyi, Svobody str., 7, tel. (0382) 65-20-00, e-mail: hlab@csmc-ua.com

Testing laboratory accredited in accordance with DSTU ISO/IEC 1702-2017

Accreditation certificate of the National Accreditation Agency of Ukraine No. 20374

PRODUCT SAMPLE IDENTIFICATION TEST REPORT



20374 DSTU ISO/IEC 17025

APPROVED

Head of Testing Laboratory

/signature/ T.P.Isak

06.10.2021

(date of report approval)

/official seal: STATE ENTERPRISE

"KHMELNYTSKYI SCIENTIFIC AND PRODUCTION

CENTER OF STANDARDIZATION, METROLOGIST AND CERTIFICATION"*

USREOU code 02568364*

TESTING LABORATORY/

No. 1287

(number of test report)

White crystal sugar of the first category of the sugar beet, harvest of 2021

(name of the product)

Sample state: comply with the requirements of regulatory documents

Date of product manufacture: 02.10.2021-04.10.2021

Batch size: 1710000 kg (polypropylene bags with polyethylene liner bags weighing 50 kg)

Shelf life: 4 years if stored at a temperature not exceeding 40°C and relative humidity not exceeding 70%

Sampling certificate: No. 07.XII.029-AB dated 04.10.2021

Date of sample receiving: 04.10.2021 Date of testing: 04.10.-13.10.2021

Producer: Ukraine, PJSC "TEOFIPOL SUGAR PLANT"

(name of producer, country)

Place of sampling: Finished products warehouse of PJSC "Teofipol Sugar Plant", Khmelnytskyi region, Teofipol village, 12 Soborna str.

Regulatory documents for the product: DSTU 4623:2006/ GOST 31361-2008 (GOST 31361-2008, IRT) "White sugar. Technical specifications"

CUSTOMER: PJSC "Teofipol Sugar Plant", Khmelnytskyi region, Teofipol village, 12 Soborna str.

Testing conditions: temperature, °C - 20±2, air humidity 75%

(company name, address)

Testing results:

Regulatory documents for test methods ²⁾	Name of parameters, units of measurement	Requirements of regulatory documents	Testing results	Extended uncertainty
Content of toxic elements, mg/kg				
DSTU 4624:2006	Appearance	white, clean without stains and impurities. Crystallized sugar should be loose, without lumps	white, clean without stains and impurities. Loose	
DSTU 4624:2006	Taste and smell	sweet without foreign odor and flavor, both in dry sugar and in its aqua solution	sweet without foreign odor and flavor	
DSTU 4624:2006	Solution purity.	sugar solution should be transparent, without insoluble sediment, mechanical and other impurities	transparent, without mechanical impurities	

Physical and chemical parameters:				
DSTU 3661-97	Mass fraction of sucrose (popularization), %	Not more than 99.7	99.9	

F-1.P.26.01

Page 1 of 2

Continued test report № 1287

Regulatory documents for test methods ²⁾	Name of parameters, units of measurement	Requirements of regulatory documents	Testing results	Extended uncertainty
Specific activity of radionuclides. Bq/kt				
MVI №40090.3H700	Cesium-137	Not more than 50	Less than 3.6	-
MVI №40090.3Г700	Strontium-90	Not more than 30	Less than 3.6	-
	Evaluation criterion B+0.6 DV	≤1.0	0.10	-
Microbiological parameters				
DSTU 4323:2004	The number of mesophilic aerobic and optionally anaerobic microorganisms. CFU / 1g	Not more than 1.0×10^3	2.9×10^2	-
DSTU 4323:2004	Moulds, CFU / 1 g	Not more than 1.0×10^1	Less than 1×10^1	-
DSTU 4323:2004	Yeast. CFU / 1 g	Not more than 1.0×10^1	Less than 1×10^1	-
GOST 30518-97	Bacteria of the E. coli group (coliforms) in 1 g	Not allowed	Not detected	
DSTU EN 12824-2004	Pathogenic microorganisms, including bacteria of the genus Salmonella, in 25 g	Not allowed	Not detected	-

Conclusion: The sample of white crystal sugar of the first category of the sugar beet, harvest of 2021 meets the requirements of DSTU 4623:2006 / GOST 31361-2008 (GOST 31361-2008.IDT). Sanitary and Epidemiological Requirements 8.8.1.2.3.4-000-2001. Hygienic standard 6.6.1.1-130-2006 based on the parameters tested.

Additional information:

¹⁾ - limit of the method definition.

²⁾ - GOST 30178-96 "Raw materials and food products. Atomic absorption method for determination of toxic elements".

- MVV NO.18.VL/T. "Methods for measuring the mass fraction of minerals) in food products and raw materials".

- MU 5178-90 "Methodological guidelines for the detection and determination of total mercury in food products by flameless atomic absorption.

- DSTU EN 12393:2003 "Non-fat Dietary Products. Determination of pesticide content by gas chromatographic method".

- MVI № 40090.3P700 "Radionuclide activity measurement technique with scintillation gamma-spectrometer with software "Progress".

- MVI № 40090.4G006 "Radionuclide activity measurement technique with scintillation beta spectrometer with software "Progress".

- DSTU 4323:2004 "Sugar. Methods of determination of microbiological parameters".

- GOST 30518-97 "Niche products. Methods of detection and determination of the number of bacteria of the E. coli group (coliform bacteria)".

- DSTU 4244:2003 "Sugar. Method for determination of ferro-impurities".

- DSTU EN 12824:2004 "Microbiology of food and animal feed. Horizontal method for the detection of Salmonella".

Specialists /signature/
/signature/

/Head of Testing Laboratory Isak T.P./
/Leading Engineer Beliavska L.D./

/Leading Engineer Kozitska T.V./
/Bacteriologist of I cat. Zyshchuk I.M./
/Bacteriologist of I cat. Rusetska T.F./

TRANSLATION OF THE NOTARY CERTIFICATION

NOTICE!

The test report of product samples relates only to the samples subjected to testing.
The test report may not be reproduced in whole or in part, duplicated or distributed as an official document without the permission of STATE ENTERPRISE "KHMELNYTSKYI SCIENTIFIC AND PRODUCTION CENTER OF STANDARDIZATION, METROLOGIST AND CERTIFICATION"

F-2.P.26.01
17545

Page 2 of 2

Notary Public

Registered in the register No. 1000000000

Notary

Notary

Notary Public of the State of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary Public of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary

Notary

Notary Public of the State of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary Public of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary Public of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary Public of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois

Notary Public of Illinois * Private notary Notary Public Notary Public * Illinois -
Notary Public of Illinois



TRANSLATION OF THE NOTARY CERTIFICATION

The city of Rivne, Rivne region, Ukraine,

on the seventh of February the year two thousand twenty-three.

I, Rybak Yu.V., private notary of Rivne City Notarial District, certify validity of the signature of the translator

Nataliia Yuriivna Poleliuk

made in my presence.

The person of the translator has been identified, her legal capacity and qualification has been verified.

Registered in the register No /numbered/

Private Notary _____/signature/ _____ **Rybak Yu.V.**

/Seal:/ Rivne City Notarial District of Rivne region * Private notary Rybak Yuliia Vasylivna * trident – national emblem of Ukraine

Total bound, numbered and sealed _____ pages

Private notary

/signature/

/Seal:/ Rivne City Notarial District of Rivne region * Private notary Rybak Yuliia Vasylivna * /Trident – national emblem of Ukraine/

This is to certify that the above text is a true and Nataliia Poleliuk.

Translation bureau "ACCENT"

Ukraine, Rivne city, 16 Lypnia St, bld. 10, office 17, tel. +38 097 455 35 70.

e-mail: tb.accent@gmail.com



Рівне, Рівненської області, Україна

Сьомого лютого дві тисячі двадцять третього року.

Я, Рибак Ю. В., приватний нотаріус Рівненського міського нотаріального округу Рівненської області, засвідчую справжність підпису перекладача

Полелюк Наталія Юріївна,
який зроблено у моїй присутності.

Особу перекладача встановлено, його дієздатність та кваліфікацію перевірено.

Зареєстровано в реєстрі за № 954

Приватний нотаріус



Рибак Ю.В.



Всього прошито,
пронумеровано і скріплено
печаткою 6

(акт) аркуші
Приватний нотаріус