



ТОВАРИСТВО
З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ІННЕО ФАРМ»

Е-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 № UA.MMS.020-22 від 01.12.2022

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник генерального
директора з якості продукції
ТОВ «ІННЕО ФАРМ»

Я. П. НИЗИЦЬКА



ПРОТОКОЛ ВИПРОБУВАНЬ

№ ІФ-09/25 від 21.03.2025 р.

Найменування продукту: ІНУЛІН-НЕО 3 для дітей, яблуко, № 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: 13.03.2025 р.

Номер партії: 13032025

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	4,57
5	Масова частка загальної золи, %	не більше 15,0	2,34
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 $1,0 \cdot 10^4$	$4,0 \cdot 10^3$
9	БГКП (коліформи) в 0,1 г	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 1 г	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 $1,0 \cdot 10^2$	$9,0 \cdot 10^1$
15	B. cereus, КУО/г	не більше $2,0 \cdot 10^2$	відсутні

Термін придатності до споживання 24 місяці 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:

хімік-аналітик

мікробіолог

Т. І. ВАРЯНИЧЕНКО

Т. М. ВОЛОВИК