

«Херба ЛАБОРАТОРІЙ»
(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: СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ «СИРОП ДЖИЛЛА»

СТВОРЕНО/ДАТА: Валентіна Моретті (Valentina Moretti), 20.05.2024

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 продукти харчування Республіки Хорватія та відповідні нормативні акти.	

Вх од 11036
25 05 25

7

Аналітичний звіт 1956/24
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, 20.05.2024 р.

АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ № 1956/24

Назва зразка	Рідка харчова добавка ДЖИЛЛА Номер серії: 7529D Термін придатності: 05/2027
Код зразка:	1956/1
Замовник:	ТОВ «ХЕРБА ЛАБОРАТОРІЯ д.о.о.», вул. Аніна, 5, Загреб
Замовлення замовника:	Запит на аналіз проби від 09.05.2024 р.
Мета дослідження:	Мікробіологічне дослідження
Здавання зразка:	13.05.2024 р.
Дата початку аналізу:	13.05.2024 р.
Дата завершення аналізу:	20.05.2024 р.

Опис зразка:

Зразок було доставлено в оригінальній упаковці з описом на іноземній мові



Вх Ан 1037 бг 23.12.24

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ**Кафедра мікробіології харчових продуктів і загального користування****Код зразка: 1956/1**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	<10 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

/текст на полях це політики перекладача

Кінець аналітичного звіту

