



Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
Centrum hygienických laboratoří
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem
Zkušební laboratoř č.1388 akreditovaná ČIA



L 1388

Protokol o zkoušce č. 83876/2014

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: EXPRES MENU, s.r.o.
Lomní 355
541 01 Trutnov

| | |
|-----------------------------|--|
| Vzorek číslo | : 83876/2014 |
| Objednávka číslo | : 14-08-21 |
| Matrice | : pokrmy |
| Název vzorku | : Vepřové na žampionech |
| Výrobce / dovozce | : EXPRES MENU, s.r.o. |
| Typ obalu | : Originální balení - sterilizační sáčky + papírový obal |
| Hmotnost vz. v g | : 610 |
| Datum výroby | : 12.6.2009 |
| Min. trvanlivost | : 12.6.2010 |
| Místo odběru | : místo odběru neuvedeno |
| Způsob odběru | : odběr zákazníkem |
| Typ odběru | : odběr vzorku(ů) zákazníkem |
| Účel odběru | : kontrola |
| Odběr provedl | : zákazník |
| Atributy vzorku | : v jednom balení jsou dvě porce po 305 g |
| Termín příjmu do laboratoře | : 21.8.2014 9:00 |
| Analýzy zahájeny dne | : 21.8.2014 |
| Analýzy ukončeny dne | : 4.9.2014 |

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Ing. Martin Mlejnek Ph.D.
Vedoucí Centra hygienických laboratoří

Zpracovalo: Pracoviště č. P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122

Datum vystavení protokolu : 8.9.2014 Infolinka: 844 06 06 06 od 8:00 do 15:00
Protokol vyhotovil : Vajnlichová Yveta (yveta.vajnlichova@zuusti.cz, tel.: 495 809 092)



E-mail: info@zuusti.cz

| Výsledky zkoušek - chemická vyšetření | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------|----------|-----------|-------|--------------|----------------|-------|------|
| Ukazatel | Hodnota | Jednotka | Nejistota | Limit | Interpretace | Ident. zkoušky | Prac. | Akr. |
| 1. vzhled | kousky libov | | | | | SOP 124 | P1 | A |
| 2. konzistence | maso měkké, | | | | | SOP 124 | P1 | A |
| 3. vůně | nevýrazná, | | | | | SOP 124 | P1 | A |
| 4. chuť | omáčka nev | | | | | SOP 124 | P1 | A |

| Výsledky zkoušek - mikrobiologická vyšetření | | | | | | | | |
|--|---------|----------|-------|--------------|----------------|-------|------|--|
| Ukazatel | Hodnota | Jednotka | Limit | Interpretace | Ident. zkoušky | Prac. | Akr. | |
| celk. počet mikroorganismů | <10 | KTJ/g | | | SOP 917 | P1 | A | |
| siřičitany redukující sporulující klostridia | <10 | KTJ/g | | | SOP 914 | P1 | N | |

| Výsledky zkoušek - senzorické a kvalitativní posouzení | | | | |
|--|---|----------------|-------|------|
| Ukazatel | Hodnota | Ident. zkoušky | Prac. | Akr. |
| 1. vzhled | kousky libového vepřového masa, větší plátky žampionů v béžové omáčce s patrným kořením | SOP 124 | P1 | A |
| 2. konzistence | maso měkké, žampiony přiměřeně tvrdé, omáčka hustá | SOP 124 | P1 | A |
| 3. vůně | nevýrazná, pouze po vepřovém mase, nejsou patrné další použité suroviny - žampiony, smetana | SOP 124 | P1 | A |
| 4. chuť | omáčka nevýrazná, navinulá až nakyslá, maso chuť jako z konzervy | SOP 124 | P1 | A |

Poznámka k analýze : Mikrobiologické vyšetření provedeno po 10-ti denní inkubaci při 37°C.
Interpretace, závěr : Vzorek neodpovídal deklarovanému výrobku, doba skladování se projevila na kvalitě pokrmu.

Metody v sloupci Akr.: N - neakreditovaná zkouška, A - akreditovaná zkouška
Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace
 *** - nelze posoudit shodu s limitem vzhledem k hodnotě v pásmu nejistoty měření
 ZÚ-Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Limit (zdroj pro provedení interpretace): bez platné legislativy

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti. Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%. Pro mikrobiologické ukazatele je nejistota měření vyjádřena jako 95 % konfidenční meze (intervalu spolehlivosti) vyjadřující variabilitu Poissonova rozdělení.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :
 Pracoviště č. P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové

Konec výsledkové části protokolu o zkoušce