

SENZORIKA PO 7 LETECH



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 5084/2017

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

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

Vzorek číslo	: 5084/2017
Objednávka číslo	: 2017-01-17
Termín odběru od do	: 17.1.2017
Místo odběru	: místo odběru neuvedeno
Název vzorku	: Kuřecí po zahradnicku
Výrobce / dovozce	: EXPPRES MENU, s.r.o., Lomní 355, 541 01 Trutnov
Typ obalu	: Originální balení - sterilizační sáčky
Hmotnost vz. v g	: 610
Datum výroby	: 27.7.2010
Datum spotřeby	: 27.7.2011
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	: zákazník
Způsob odběru	: odběr zákazníkem
Typ odběru	: odběr vzorku(ů) zákazníkem
Účel odběru	: informace
Datum příjmu	: 17.1.2017 15:15
Analýzy zahájeny dne	: 17.1.2017
Analýzy ukončeny dne	: 13.2.2017

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

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.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz



Datum vystavení protokolu: 13.2.2017

Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz

Výsledky zkoušek - senzorické a kvalitativní posouzení				
Ukazatel	Hodnota	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
1. vzhled	větší kousky kuřecího masa v červené omáčce s velkým množstvím zeleniny: fazole, hrášek, cibule, mrkev, kukuřice	SOP 124	P1	A
2. konzistence	maso - přiměřeně měkké zelenina měkká až rozvařená omáčka bez viditelných hrudek	SOP 124	P1	A
3. vůně	příjemná, po použitých surovinách	SOP 124	P1	A
4. chuť	příjemná, po použitých surovinách	SOP 124	P1	A

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdávka, Z - provedl zákazník - provozovatel

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

**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%.

**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.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 124 (ČSN ISO 5492, ČSN ISO 3972, ČSN ISO 8586-2, ČSN ISO 8588, ČSN ISO 8587, ČSN ISO 11036, ČSN ISO 8589)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště):**

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové

Konec výsledkové části protokolu o zkoušce