



ТОВ "КЛЮЧІ ЗДОРОВ'Я"
Україна, м.Харків, 61124
вул. Зернова, 6, к. 168
тел. +38 (057) 780-34-41
e-mail: office@kluchi-zdorovya.com
url: kluchi-zdorovya.com

Якісне посвідчення (декларація)

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № № 602-123-20-2/32 від 02.01.2018р

Найменування Липи квітки індив. 20 ф/п x 1,5 г ТМ Профі Фарм

Дата виготовлення 031123

Вжити до (серія) 031126

Партія уп. 5 000

Найменування показників	Характеристика	Фактичні показники
Зовнішній вигляд	Подрібнена суміш квіток липи. Сторонні домішки не допускаються.	Відповідає
Смак і запах	Смак приємний, терпкувато-пряний.	Відповідає
Колір настою фіточаю	Прозорий, ясно-зелений з коричневим відтінком, залежно від застосовуваного сировини	Відповідає
Колір фіточаю	Жовто-зелений, залежно від застосовуваної сировини, з коричневими, жовтими, жовтогарячими й іншими кольоровими включеннями.	Відповідає
Вага фільтр-пакету, гр.	1,5 г	Відповідає
Кількість фільтр-пакетів в упак.	1,5/20 фп	Відповідає
Масова частка вологи, %, не більше	14,0%	Відповідає
Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, %, не менше	21,0%	Відповідає
Масова частка золи загальної, %, не більше	10,0%	Відповідає
Масова частка металомангнітної домішки, %, не більше	0,0003 %	Відповідає
Зміст токсичних елементів, мг/кг. не більше	свинець 3,0; кадмій 1,0; миш'як 1,0	Відповідає
Мікробіологічні показники	МАФAM, КУО/г — 5,0x10 ⁵ , БГ КП (коліформи) в 0,01 г — не дозв., патогенні мікроорганізми, в т. ч. роду Сальмонела в 10г — не дозв., E, солі в 1г — не дозв., B.cereus в 1г — 2x10 ² ., плісневі гриби, КУО/г-2x10 ² , дріжджі, КУО/г - 2x10 ²	Відповідає
Зміст пестицидів, мг/кг, не більше	Гексахлорциклогексан — 0,1; ДДТ — 0,1; гептохлор- не дозв.; алдрин- не дозв. меламін - не більше ніж 2,5	Відповідає
Зміст радіонуклідів, Бк/Кг, не більше	137Cs — 200; 90Sr - 50	Відповідає
Масова частка дріб'язку що проходить крізь сито з отворами 0,5мм, %, не більше	10	Відповідає
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	не дозволено	Відповідає

Умови зберігання:

Добавки дієтичні повинні зберігатися в сухих, добре вентильованих приміщеннях, що не мають сторонніх запахів, не заражених шкідниками хлібних запасів при температурі від мінус 5 0С до 30 0С і відносній вологості повітря не більше 75%.

Термін зберігання:

36 місяців

Висновок:

показники якості продукції відповідають ТУ У 10.8-32867888-007:2017

Дата видачі:



Начальник:

Ситчина Н.А.



Вх-аналіз 0109
Віг 14.02.24
[Signature]