



ТОВ «Науково-виробнича фармацевтична компанія «ЕЙМ»
Лабораторія відділу контролю якості

Свідоцтво про відповідність системи вимірювань вимогам

ДСТУ ISO 10012:2005 № 01-0152/2020 від 10 грудня 2020 г.

ДП «Харківський регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації»

62495, Харківська обл., Харківський район, смт. Васищево, вул. Промислова, 16-а,
тел./факс (057) 749-03-84

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ № 117/20 від 29.12.2020 р.

Найменування продукції: **Добавка дієтична «ХОЛОСАС СТЕВІЯ»**
по 150 мл у полімерних флаконах

Виробник: **ТОВ «НВФК «ЕЙМ»** на замовлення ПП «Лекраст»

Номер серії: **021220**

Кількість продукції: **6000 уп.**

Придатний до: **XII 2022**

Дата виробництва: **14.12.2020**

Регістраційний номер: **132/Syrg/20**

зразку: **62495, Харківська обл., Харківський район,**

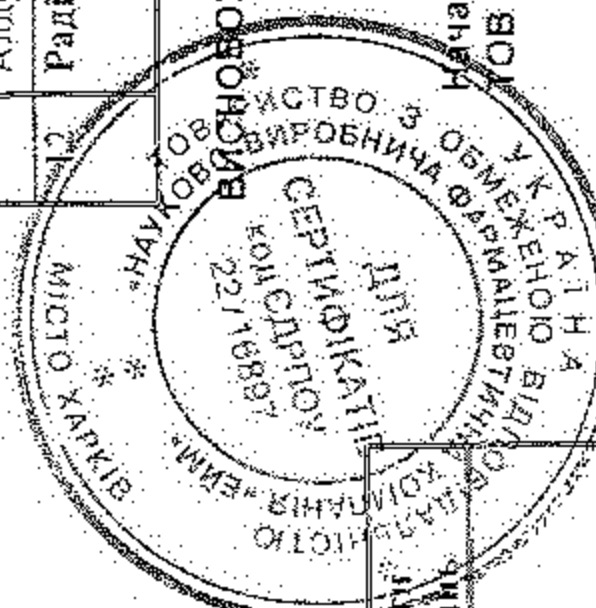
Адреса виробництва: **смт Васищево, вул. Промислова, 16-а**

Аналіз виконано за: **ТУ У 15.8-31941200-001:2005 зі змінами**

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ № 117/20 від 29.12.2020 р.,
Добавка дієтична «ХОЛОСАС СТЕВІЯ»
сироп по 150 мл у полімерних флаконах, С. 2

№ з/п	Найменування показників	Вимоги нормативної документації	Результати випробувань
10	Токсичні елементи, мг/кг: Свинець Ртуть Кадмій	Не більше 3,0 Не більше 0,1 Не більше 1,0	0,25 Менше 0,01 0,10
11	Пестициди, мг/кг: Гексахлорциклопексан (γ-ізомер) ДДТ та його метаболіти Гептахлор Алдрин	Не більше 0,1 Не більше 0,1 Не допускається (< 0,002) Не допускається (< 0,002)	Менше 0,02 Менше 0,02 Не виявлено Не виявлено
12	Радіонукліди, Бк/кг	ТУ С9 – не більше 200 %Sr – не більше 50	≤ (25,8 ± 10,3) ≤ (20,9 ± 8,36)

досліджений зразок: добавка дієтична «ХОЛОСАС СТЕВІЯ», сироп по 150 мл у полімерних флаконах, с. 021220, відповідає вимогам ТУ У 15.8-31941200-001:2005 зі змінами за показниками якості, вказаними в сертифікаті.



№ з/п	Найменування показників	Вимоги нормативної документації	Результати випробувань
1	Зовнішній вигляд	Прозора, в'язка, сиропоподібна рідина жовтого або жовтого з бурштиновим відтінком кольору. Допускається наявність незначного помутніння, завислих частинок рослинної сировини та сторонніх включень, що властиві продукту	Відповідає
2	Смак	Кисло-солодкий з присмаком екстрактивних речовин рослинного походження	Відповідає
3	Запах	Слабкий, характерний речовинам рослинного походження	Відповідає
4	Густина, г/см ³	Від 1,10 г/см ³ до 1,20 г/см ³	1,102
5	Масова частка сухих речовин, %	Не менше 8,0	36,0
6	Кислотність	Від 8 до 15 см ³ розчину NaOH 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сиропу	9,41
7	Вміст сорбінової кислоти, %	Не більше 0,2	0,0888
8	Ознаки бродіння	Не допускаються	Не виявлені
9	Мікробіологічні показники: Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г (см ³) Кількість плісняви, КУО/г (см ³) Кількість дріжджів, КУО/г (см ³) Бактерії групи кишкової палички (коли-форми) в 0,1 г (см ³) Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії р. Сальмонела, в 10 г (см ³) St. aureus, у 1 г	Не допускаються	2,5 × 10 ² Менше 1 Менше 1 Не виявлені Не виявлені Не виявлені



М. М. № 0784 бм 09.05.2021

29