



Сертифікат аналізу та специфікація продукту

НАЗВА ПРОДУКТУ: ЛАФЕРОФЛЮ® ІНТЕНСІВ — льодяники зі смаком м'яти з ментолом та евкаліптом

СКЛАД: Цукор, мальтоза, мед, рідкий екстракт евкаліпта (0,38 %), ароматизатор ментолу (0,38 %), рідкий екстракт чебрецю (0,19 %), регулятор кислотності (лимонна кислота), евкаліптове масло, шавлія, м'ятна олія, гуміарабік, барвник (бриліантовий синій).

СЕРІЯ №: 2040502 **ДАТА ВИРОБНИЦТВА:** 12.10.2020 г. **ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:** 12.10.2022 р.

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ: Зберігати в прохолодному та сухому місці при температурі не вище 25 °С, поздалі від прямих сонячних променів, в недоступному для дітей місці.

Випробування	Специфікація/граничне значення	Результат	Аналітичний метод
Фізичні випробування			
1- Лікарська форма	Льодяники	Льодяники	Перевірка
2- Колір	Зеленувато-синій	Зеленувато-синій	Перевірка
3- Форма	Кругла	Кругла	Перевірка
4- Запах	Звичайний, специфічний як сам по собі	Звичайний, специфічний як сам по собі	Органолептичний
5- Смак	М'ята	М'ята	Органолептичний
6- Середня маса	2,5 г / льодяник ± 4 %	2,48 г / льодяник	Зважуванням
Хімічні випробування			
7- Вміст вологи	< 3 %	1,29%	АОАС
Мікробіологічні випробування			
8- Загальне число життєздатних мікроорганізмів			
E. coli	Відсутність в 1 г	Відсутні	ISO 16649-3
Загальне число дріжджових та пліснявих грибів	≤ 10 ³ КУО/г	0,7x10 ³ КУО/г	ISO 21527-2
Загальне число аеробних мікроорганізмів	≤ 10 ⁴ КУО/г	2,0x10 ³ КУО/г	ISO 4833-2

*Примітки: Всі випробування та етапи відповідають специфікації. Отже, продукт готовий до випуску.

Нурай Ташан (Nuray Taşan) / менеджер з якості — інженер харчової промисловості, магістр наук (M.Sc.)



Штамп: А. Нурай Ташан / менеджер з якості — інженер харчової промисловості, магістр наук (M.Sc.)

Печатка: Київська область, м. Ірпін, вул. Церква, Україна, Товариство з обмеженою відповідальністю, «Фармацевтичний завод «ОптимаФарм» СІРІЙСЬКИЙ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ КОД 39071152. Для документів



Вухань 2315 05 28.08.2020