

Сертифікат аналізу та специфікація продукту

**НАЗВА ПРОДУКТУ:** ЛАФЕРОФЛЮ® МЕД та ЛИМОН — льодяники зі смаком лимона з медом та прополісом

**СКЛАД:** Цукор, мальтоза, мед, регулятор кислотності (лимонна кислота), ароматизатор лимона, екстракт порошку прополісу (0,29 %), масло обліпихи (0,19 %), ароматизатор меду, ментол, лимонна олія, барвник (куркумін).

**СЕРІЯ №:** 2040403 **ДАТА ВИРОБНИЦТВА:** 13.10.2020 р. **ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ:** 13.10.2022 р.

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

Випробування	Специфікація/граничне значення	Результат	Аналітичний метод
<b>Фізичні випробування</b>			
1- Лікарська форма	Льодяники	Льодяники	Перевірка
2- Колір	Жовтий	Жовтий	Перевірка
3- Форма	Кругла	Кругла	Перевірка
4- Запах	Звичайний, специфічний як сам по собі	Звичайний, специфічний як сам по собі	Органолептичний
5- Смак	Мед та лимон	Мед та лимон	Органолептичний
6- Середня маса	2,5 г / льодяник ± 4 %	2,49 г / льодяник	Зважуванням
<b>Хімічні випробування</b>			
7- Вміст вологи	< 3 %	1,29%	АОАС
<b>Мікробіологічні випробування</b>			
8- Загальне число життєздатних мікроорганізмів			
E. coli	Відсутність в 1 г	Відсутні	ISO 16649-3
Загальне число дріжджових та пліснявих грибів	$\leq 10^3$ КУО/г	$0,8 \times 10$ КУО/г	ISO 21527-2
Загальне число аеробних мікроорганізмів	$\leq 10^4$ КУО/г	$2,0 \times 10$ 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. Київ, вул. Церква, Україна, «Фармацевтичний завод «Оптіма-Фарм»» з обмеженою відповідальністю, Ідентифікаційний код з формі зобов'язання документів.



Вхак № 2306 от 28.08.2021