

«Херба ЛАБОРАТОРИЈ»
(Herba LABORATORIJ)

«ХЕРБА ЛАБОРАТОРИЈ д.о.о.»
(HERBA LABORATORIJ d.o.o.)
Анина 1 бр. 5 – 10000. Загреб – Хорватія
(Anina I br. 5 - 10000 Zagreb – Croatia)
Тел.: 00385 1 2342 083
Моб. тел.: 00385 95 2278 388
e-mail: herbalaboratorij1@gmail.com
www-herba-laboratorij.hr

НАЗВА: СПЕЦИФИКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ «СИРОП ДЖИЛЛА»

СТВОРЕНО/ДАТА: ЗДРАВКА ЛОВРИЧ (ZDRAVKA LOVRIC), 20.12.2023

Категорія продукції	Харчова добавка, рідина	
Назва продукції	СИРОП ДЖИЛЛА	
Перелік інгредієнтів	Пюре з інжиру (<i>Ficus carica</i>) і сливи (<i>Prunus domestica</i>), сорбітол, гліцерин, консервант: бензоат натрію, олія м'яти перцевої (<i>Mentha piperita</i>), олія кмину (<i>Carum carvi</i>).	
Виробничий процес	Рідкий продукт, отриманий в ході процесів мацерації, перетирання, варіння та змішування інгредієнтів.	
Фізико-хімічний аналіз		
Опис	Рідкий сироп з видимими залишками фруктових волокон і кісточок інжиру	
Колір	Колір коньяку	
Смак	солодкий	
Аромат	Аромат інжиру, чорносливу та м'яти	
pH	4,0 – 4,4	
Мікробіологічні властивості		
Salmonella spp.	0 КУО/25 г	
Enterobacteriaceae	< 10 КУО/г	
Аеробні мезофільні бактерії	< 1000 КУО/г	
Дріжджі та плісняві гриби	< 10 /г	
Упаковка	Пак. вальний матеріал	Об'єм
індивідуальна	Пляшка з брунатного скла / кришка з внутрішнім роздільником для розливу / картонна коробка / кришка для дозування	150 мл
Для транспортування	картонна коробка	
Умови зберігання	У сухому та темному місці при кімнатній температурі	
Термін придатності	36 місяців	
Умови транспортування	У сухому та темному місці при кімнатній температурі	
Призначення	Для дітей, дорослих, вагітних жінок і жінок, які годують груддю Діти вживають по 5 мл увечері Вагітні жінки і жінки, які годують груддю вживають по 15 мл увечері Дорослі вживають по 15 – 30 мл увечері	
Спосіб застосування		
Заяви стосовно поживної цінності/впливу на здоров'я	-	
Попередження	-	
Алергени	Відсутні	
Статус ГМО	Цей продукт не отримано з генетично модифікованих організмів, і він не містить генетично модифікованих організмів або сировини, отриманої з генетично модифікованих організмів.	
Законодавчі вимоги	Закон про продукти харчування Республіки Хорватія та відповідні нормативні акти.	



Ва ан. N 1582
Від 15.03.24 Рибак

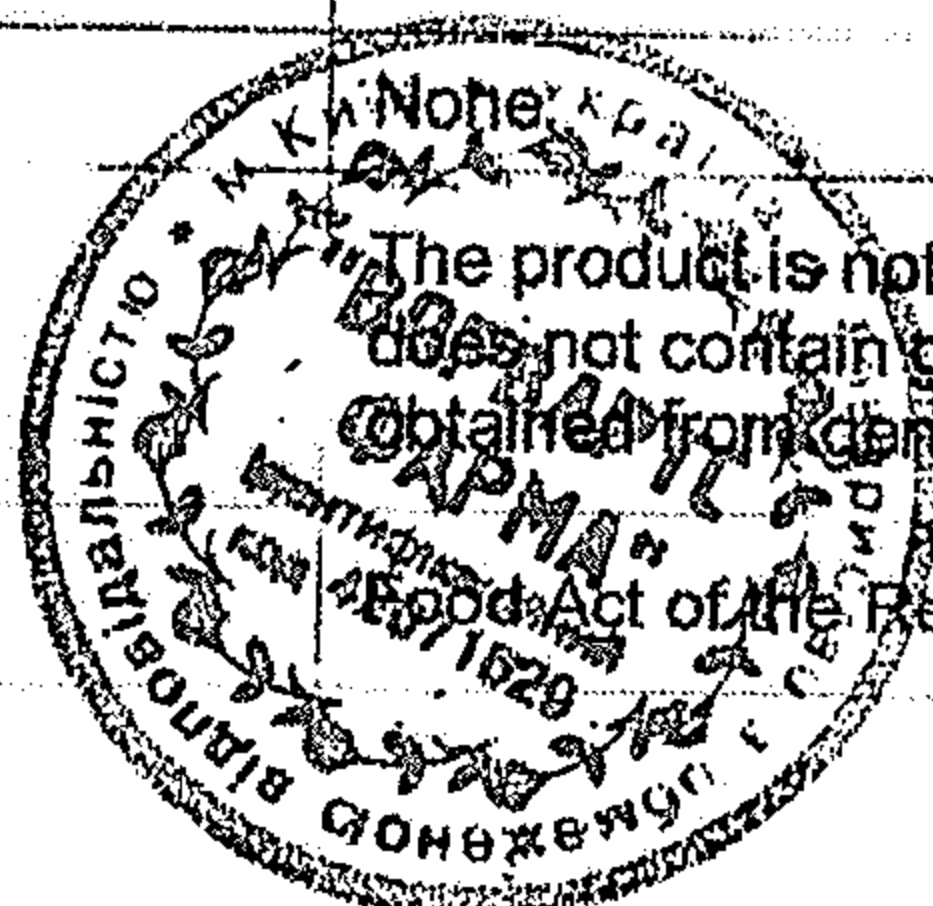
Herba LABORATORIJ

HERBA LABORATORIJ d.o.o.
Anina I br. 5 - 10000 Zagreb - Croatia
phone: 00385 1 2342 083
mobile: 00385 95 2278 388
e-mail: herbalaboratorij1@gmail.com
www-herba-laboratorij.hr

NAME : SPECIFICATION OF THE PRODUCT "DZHILLA SYRUP"

CREATED BY /DATE ZDRAVKA LOVRIĆ 20.12.2023.

Category of the product	Food supplement, liquid	
Name of the product	DZHILLA SYRUP	
List of the ingredients	Fig (<i>Ficus carica</i>) and plum (<i>Prunus domestica</i>) puree, sorbitol, glycerin, preservative: sodium benzoate, peppermint (<i>Mentha piperita</i>) oil, cummin (<i>Carum carvi</i>) oil.	
Manufacturing proces	Liquid product obtained by the processes of macerating, mashing, cooking and mixing of the ingredients	
Physico-chemical analysis		
Appearance	Syrup liquid with visible residues of fruit fibers and fig pits	
Colour	Cognac colour	
Taste	sweet	
smell	Aromatic fig, prune and mint smell	
pH	4,0-4,4	
Microbiological properties		
Salmonella spp.	0 cfu/25g	
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g	
Aerobic mezophil bacteria	<1000 cfu/g	
Yeasts and moulds	<10/g	
Packaging	Packaging material	Volume
individually	amber glass bottle / cap with inner divider for pouring / card box / dosing cap	150 ml
For transportation	card box	
Storage conditions	Dry and dark place at room temperature	
expiry date	12 months	
Transportaiton conditions	Dry and dark place at room temperature	
purpose	Children, adults, pregnant and nursing women	
application	Children take 5 ml in the evening.	
	Pregnant and nursing women 15 ml in the evening.	
	Adults take 15- 30 ml in the evening.	
Nutritive/health claims		
Warnings		
Allergens	None	
GMO status	The product is not obtained from genetically modified organisms and does not contain genetically modified organisms or raw materials obtained from genetically modified organisms.	
Legal requirements	Food Act of the Republic of Croatia and related regulations.	



PBF FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY FOOD CONTROL CENTER

Jagićeva 31, 10000 Zagreb, Croatia, phone 01/37 40 090, 37 07 865, 37 57 243, fax: 01/37 77 044, OIB 47824453867

Zagreb, 29.12.2023.

ANALYTICAL REPORT NO 7252/23

Name of the sample:	DZHILLA liquid food supplement Serial number: 7171A Expiry date: 12/2026
Mark of the sample:	7252/1
Customer:	HERBA LABORATORIJ d.o.o., Anina I br. 5, Zagreb
Customer's order:	Inquiry for the analysis on the date 18.12.2023.
Reason for the analysis:	Microbiological testing
Date of supply:	19.12.2023.
Start date of the analysis:	19.12.2023.
End date of the analysis:	27.12.2023.

Description of the sample:

Sample is delivered in original packaging with description in a foreign language.



ANALYSIS RESULTS**Section for food and General Use Items Microbiology****Sample mark: 7252/1**Microbiology analysis:

PARAMETER	METHOD	RESULTS
Bacteria <i>Salmonella</i> species	HRN EN ISO 6579-1:2017 HRN EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	Not isolated/ 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	HRN EN ISO 6888-1:2021	<10 cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	HRN ISO 21528-2:2017	<10 cfu/g
Aerobic mezophile bacteria	HRN EN ISO 4833-1:2013 HRN EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	<10 cfu/g
Yeasts	HRN ISO 21527-2:2012	<10 cfu/g
Moulds	HRN ISO 21527-2:2012	<10 cfu/g

The tested microbiological parameters of the delivered sample comply with the recommended microbiological criteria for food (Ministry of Agriculture, Guidance for microbiological criteria for food, 3. Revised edition, March, 2011.) the implementation of which is ensured by the Law on hygiene of food and microbiological criteria for food (official gazette „NN“ no. 83/2022)

Head of the section
Nataša Cerovečki, spec. in microbiology, MSc.
/signature illegible/

Head of the center
Marina Ćurko, M.Sc.
/signature illegible/

/text at the margin omitted as irrelevant note by the translator/



Аналітичний звіт 7252/23
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ЦЕНТР КОНТРОЛЮ ХАРЧУВАННЯ

вул. Яагфцева, 31, 10000, Загреб, Хорватія; тел.: 01/37 40 090, 37 07 865, 37 57 243,
факс: 01/37 77 044, ідентифікаційний номер: 47824453867.

Загреб, 29.12.2023 р.

АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ № 7252/23

Назва зразка	Рідка харчова добавка ДЖИЛЛА Номер серії: 7171А Термін придатності: 12/2026
Код зразка:	7252/1
Замовник:	ТОВ «ХЕРБА ЛАБОРАТОРІЯ д.о.о.», вул. Аніна, 5, Загреб
Замовлення замовника:	Запит на аналіз проби від 18.12.2023 р.
Мета дослідження:	Мікробіологічне дослідження
Здавання зразка:	19.12.2023 р.
Дата початку аналізу:	19.12.2023 р.
Дата завершення аналізу:	27.12.2023 р.

Опис зразка:

Зразок було доставлено в оригінальній упаковці з описом на іноземній мові



РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ

Кафедра мікробіології харчових продуктів і загального користування

Код зразка: 7252/1

Мікробіологічне дослідження:

ПАРАМЕТРИ	МЕТОД	РЕЗУЛЬТАТ
Бактерії виду <i>Salmonella</i>	HRN EN ISO 6579-1:2017 HRN EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	не ізольовані / 25 г
<i>Staphylococcus aureus</i>	HRN EN ISO 6888-1:2021	<10 КУО/г
<i>Enterobacteriaceae</i>	HRN ISO 21528-2:2017	<10 КУО/г
Аеробні мезофільні бактерії	HRN EN ISO 4833-1:2013 HRN EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	<10 КУО/г
Дріжджі	HRN ISO 21527-2:2012	<10 КУО/г
Цвіль	HRN ISO 21527-2:2012	<10 КУО/г

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Випробувані мікробіологічні параметри наданого зразка відповідають рекомендованим мікробіологічним критеріям для харчових продуктів (Міністерство сільського господарства, Керівництво з мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів, 3-є виправлене видання, березень 2011 р.), виконання яких забезпечується Законом про гігієну харчових продуктів і мікробіологічними критеріями для харчових продуктів (Офіційний вісник № 83/2022).

Начальник відділу

/підпис/

Д-р Наташа Церовечкі

Керівник центру

/підпис/

Весна Боланча



...не пояснює ...перекладача

Кінець аналітичного звіту

