

## Результати споживчої експертизи розсільних сирів

			
<b>Товарний знак виробника</b>	<b>ТМ «Ферма»</b>	<b>ТМ «НАК»</b>	<b>ТМ «Добряна»</b>
<b>Назва продукту</b>	<b>Сир м'який «Фета» 45 % жиру в сухій речовині</b>	<b>Бринза «Болгарська» в розсолі 30 % жиру в сухій речовині</b>	<b>Сир м'який «Моцарелла» 45% жиру в сухій речовині</b>
<b>Назва підприємства-виробника, місце виготовлення</b>	<b>ТОВ «Молочна компанія «МІЛК ЛАЙН»</b> <b>Виготовлено за замовлення:</b> <b>ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПМЕНТ»,</b> м. Тульчин  вул. Узинська, 2, с. Томилівка, Білоцерківський р-н, Київська обл., 09172	<b>Українсько-Болгарське багатопрофільне промислово-економічне спільне підприємство ТОВ «НАК»</b>  вул .Булгакова, 3, м. Костянтинівка, Донецька обл., 85114	<b>Філія «Сумський молочний завод» ДП «Аромат»</b> <b>Виготовлено за замовлення:</b> <b>ТОВ «Мілкланд-Україна»,</b> м. Київ  вул. Білопільський шлях, буд.15, м. Суми, Київська обл., 40009
<b>Маса нетто, г</b>	250 г (-9,0 г). Маса нетто основного продукту не менше 220 г	500 г в розсолі маса бринзи не менше 400 г	200 г (допустиме відхилення – мінус 4,5%) Маса сиру – 125 г (допустиме відхилення – мінус 4,5%)
<b>Ціна*</b>	46,05 грн	61,10 грн	46,10 грн
<b>Нормативний документ</b>	ТУ У 15.5-31984307-011:2007	ТУ У 23412900.002-97	ТУ У 15.5-14275901-046-2002

<b>Маркування</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Фізико-хімічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка жиру, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка вологи, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Наявність немолочного жиру</b>	<b>не виявлено</b>	<b>не виявлено</b>	<b>не виявлено</b>
<b>Мікробіологічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає</b>
<b>бактерії групи кишкової палички (коліформи)</b> (не дозволено в 0,01 г сиру; не дозволено в 0,01 г бринзи; )	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає</b> (виявлені бактерії групи кишкових паличок)
<b>патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella</b> (не дозволено в 25г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Staphylococcus aureus</b> (не дозволено в 1,0 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Listeria monocytogenes</b> (не допускаються в 25 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>

\* Ціни вказані на момент закупівлі зразків

Результати поширюються тільки на зразки продукції, які піддавались випробуванням

			
<b>Товарний знак виробника</b>	<b>ТМ «Козуб»</b>	<b>ТМ «Волошкове поле»</b>	<b>ТМ «N. Bavarian cheese» Mozzarella</b>
<b>Назва продукту</b>	<b>Сир м'який «АДИГЕЙСЬКИЙ» з масовою часткою жиру в сухій речовині 45 %</b>	<b>Сир адигейський м'який масова частка жиру в сухій речовині 40 %</b>	<b>Сир розсільний «Моцарелла»</b>
<b>Назва підприємства-виробника,</b>	<b>ФОП Козуб</b>	<b>ПрАТ «Юрія»</b>	<b>ТОВ «Харківський молочний завод»</b>
<b>місце виготовлення</b>	вул. Садовського, 9, м. Полтава, 38714	вул. Кобзарська, 108, м. Черкаси	вул. Китаєнко, 1, м. Харків, 61020
<b>Маса нетто, г</b>	ваг. уп. фас. по 282г; 352г; 346г; 336г	275г (допустиме відхилення від маси нетто 9г)	350 г
<b>Ціна*</b>	179,00 грн за 1кг	53,10 грн	71,10 грн
<b>Нормативний документ</b>	ТУ У 10.5-2518300477-003:2018	СОУ 15.5-37-191-2004	ТУУ 15.5-25422297-003:2011

<b>Маркування</b>	<b>не відповідає</b> Відсутня інформація про клас або індекс відповідно до Європейської цифрової системи (E), або INS-номер. харчової добавки (хлористий кальцій), що входить до складу харчового продукту	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає</b> 1 Назва продукту українською мовою зазначена шрифтом меншим, ніж регламентується. 2 Відсутнє позначення, що ідентифікує партію. 3 Допустиме мінусове відхилення від номінального значення маси нетто 12 г замість 10,5 г.
<b>Фізико-хімічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка жиру, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка вологи, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Наявність немолочного жиру</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Мікробіологічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає:</b>	не виявлено
<b>бактерії групи кишкової палички (коліформи)</b> (не дозволено в 0,01 г сиру; не дозволено в 0,01 г бринзи; )	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає</b> (наявність бактерій групи кишкових паличок)	<b>відповідає</b>
<b>патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella</b> (не дозволено в 25г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Staphylococcus aureus</b> (не дозволено в 1,0 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Listeria monocytogenes</b> (не допускаються в 25 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>

\* Ціни вказані на момент закупівлі зразків  
Результати поширюються тільки на зразки продукції, які піддавались випробуванням

			
<b>Товарний знак виробника</b>	<b>ТМ «СЛАВІЯ»</b>	<b>ТМ «ЗЛАГОДА»</b>	<b>ТМ «Яготинська»</b>
<b>Назва продукту</b>	<b>Сир м'який «Моцарела Українська» масова частка жиру в сухій речовині 50 %</b>	<b>Сир «Бринза» 30 % жиру в сухій речовині</b>	<b>Сир розсільний «БРИНЗА» «Яготинська» 45% жирності</b>
<b>Назва підприємства-виробника,</b>	<b>ТДВ «Баштанський сирзавод»</b>	<b>ПрАТ «Комбінат «Придніпровський»</b>	<b>ТДВ «Золотоніський маслоробний комбінат»</b>
<b>місце виготовлення/адреса потужностей</b>	вул. Заводська, 4, м. Баштанка, Миколаївська обл., 56101	пров. Заводський, 1, смт Царичанка, Дніпропетровська обл., 51000	вул. Г. Лисенко, 1, м. Золотоноша, Черкаська обл., 19700
<b>Маса нетто, г</b>	ваг. уп. фас. по 294г; 300г; 294г; 312г	ваг. уп. фас. по 278г; 260г; 244г; 262г	ваг. уп. фас. по 206г; 194г; 188г; 188г; 152г; 260г
<b>Ціна*</b>	179,00 грн за 1кг	155,00 грн за 1кг	155,00 грн за 1кг
<b>Нормативний документ</b>	ТУ У 46.39.122-2001	ТУ 46.39 Укр 1-92	СОУ 15.5-37-191-2004

<b>Маркування</b>	<b>відповідає</b>	<b>не відповідає</b> На основній стороні етикетки чітко зазначено «умови зберігання за температури від мінус 2°C до 4°C», а на зворотній стороні пакування на стікері вказано інший температурний режим, а саме від 2°C до 4°C.	<b>відповідає</b>
<b>Фізико-хімічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка жиру, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>масова частка вологи, %</b> - заявлено на маркуванні, % - фактично, %	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Наявність немолочного жиру</b>	<b>відповідає</b>	<b>не виявлено</b>	<b>не виявлено</b>
<b>Мікробіологічні показники:</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>бактерії групи кишкової палички (коліформи)</b> (не дозволено в 0,01 г сиру; не дозволено в 0,01 г бринзи; )	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду Salmonella</b> (не дозволено в 25г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Staphylococcus aureus</b> (не дозволено в 1,0 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>
<b>Listeria monocytogenes</b> (не допускаються в 25 г)	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>	<b>відповідає</b>

\* Ціни вказані на момент закупівлі зразків

Результати поширюються тільки на зразки продукції, які піддавались випробуванням