 Оригинал

**„РАЙОННА ВЕТЕРИНАРНА СТАНЦИЯ - РУСЕ” ЕООД**

Лаборатория за изпитване на храни, фуражи и биологични материали

**7003 РУСЕ 088 6137832**

**ул. Марица №3 089 9899289**

**e-mail** [office@rvs-ruse.com](mailto:office@rvs-ruse.com) **082 845683**

**ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ**

№ B50281/01.06.2016 г.

1. **Вид на пробата/образеца:**(наименование на продукта – тип, марка, вид и др.)

1. Кашу
  
2. Пържен фъстък с подправка
  
3. Бирен фъстък

1. **Заявител на изпитването:** Милен Илиев(собственик: СОУ ВАСИЛ ЛЕВСКИ - ГР. ГЛАВИНИЦА, писмо №7920521 от 01.06.2016 г.)

1. **Показател и метод на изпитване:**   
   1. Соленост - метод В и метод Д
     
   2. Пърженост - БНС 123 УУФ А1
2. **Количество на изпитваните образци и опаковка:** 200гр; 150гр; 190гр
3. **Номер на образеца от вх/изх. дневник, дата и час на получаване на образците за изпитване в лабораторията:** № B50281 -01.06.2016 г, 2130 h.
4. **Дата на извършване на изпитването:** 01.06.2016-01.06.2016 г.

**Ръководител на лабораторията:**

**(Мариела Василева)**

**7. РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНЕ**

**7.1 РЕЗУЛТАТИ ОТ МИКРОБИОЛОГИЧНО ИЗПИТВАНЕ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по ред | № на образеца по вх/изх. дневник | Продукт | Изпитван показател | Единица на величина | Метод на изследване | Резултат от изпитването | Стойност и допуск на показателя | Условия на изпитването |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | B50281-1-N1 | Кашу | Соленост | установи се | метод В и метод Д | няма | - | ±12° |
|  | B50281-1-N2 | Кашу | Соленост | установи се | метод В и метод Д | няма | - | ±12° |
| 2. | B50281-2-N1 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 4.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N10 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | не се установи | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N11 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | установи се | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N12 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | има | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N13 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | няма | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N14 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 1.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N15 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 2.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N16 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 3.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N17 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 4.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N18 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 5.56 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N19 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 6.54 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N2 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 5.5 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N20 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 123 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N21 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 321 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N22 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | А21 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N3 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | 6 | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N4 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | няма | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N5 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | има | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N6 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | няма | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N7 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | има | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N8 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | не се установи | ±1 | ±12° |
|  | B50281-2-N9 | Пържен фъстък с подправка | Соленост | установи се | метод В и метод Д | установи се | ±1 | ±12° |
| 3. | B50281-3-N1 | Бирен фъстък | Соленост | установи се | метод В и метод Д | има | 3.1 | ±12° |
|  | B50281-3-N2 | Бирен фъстък | Соленост | установи се | метод В и метод Д | установи се | 3.1 | ±12° |

Извършил изпитването:

/Мартин Абрашев/

**7.2 РЕЗУЛТАТИ ОТ ФИЗИКОХИМИЧНО И ОРГАНОЛЕПТИЧНО ИЗПИТВАНЕ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по ред | № на образеца по вх/изх. дневник | Продукт | Изпитван показател | Единица на величина | Метод на изследване | Резултат от изпитването | Стойност и допуск на показателя | Условия на изпитването |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | B50281-1-N1 | Кашу | Пърженост | степен 1 - 3 | БНС 123 УУФ А1 | има | 1.5 | 350° |
|  | B50281-1-N2 | Кашу | Пърженост | степен 1 - 3 | БНС 123 УУФ А1 | има | 1.5 | 350° |
|  | B50281-1-N3 | Кашу | Пърженост | степен 1 - 3 | БНС 123 УУФ А1 | 1.5 | 1.5 | 350° |
| 2. | B50281-2 | Пържен фъстък с подправка | Пърженост | степен 1 - 3 | БНС 123 УУФ А1 | да | 1.8 | 350° |

Извършил изпитването:

/Борислав Дечев/

Забележка 1: Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since
  
  
Забележка 2: Sed cursus efficitur tristique. Nullam eget turpis dui. Praesent eleifend magna non metus scelerisque, at elementum risus commodo.

**Ръководител на лабораторията:**

/Мариела Василева/