



ИЗПИТВАТЕЛЕН ПРОТОКОЛ

Сертификат за акредитация № AT-2621 / 30.07.2020, валиден до 02.10.2022
Издаден от ANSI National Accreditation Board (ANAB), САЩ, съгласно изискванията на стандарт ISO/IEC 17025:2017

Номер и дата на протокола	RA46294 / 16.10.2020 г.	Вътрешна Заявка за изпитване №	RA46294 / 06.10.2020 г.
		Период на провеждане на изпитването	06.10.2020 г. – 16.10.2020 г.

Заявител:	ДАЛВИТА ЕООД
Адрес на заявителя:	Sofia, Nemus str. 59
№ и дата на възлагателен документ:	06.10.2020
Начин на пристигане на пробата:	Лично от заявителя
Дата на получаване на пробата:	06.10.2020 г.
Обект на изпитването:	Напитка Комбуча, произведена 10.2020, партида L1020201, най-добър до: 10.2023
Производител:	ДАЛВИТА ЕООД; България
Норм. документи и позоваване:	0404-ILM-GT:2015 (Базирана на изчисления съгласно Регламент (ЕС) №1169/2011), 0405-ILM-GT:2015 (Базиран на изчисление на база: 100 минус съдържанието на протеин, мазнини, влага, пепел, сурови влакнини), 0407-ILM-GT:2017, 0408-ILM-GT:2017, 0409-ILM-GT:2017, 0410-ILM-GT:2017, Ph. Eur. 2.4.16, Ph.Eur.2.5.32, БДС 3485:1983, т.4.2, БДС EN 1132:2000, БДС EN ISO 12966-4:2015, 0406-ILM-GT:2015, БДС EN ISO 4833-1:2013, БДС ISO 6541:1999
Брой образци за изпитване:	1 брой x 500ml в неотворена оригинална опаковка
Извършили изпитването:	инж.биотехнолог Росица Антонова, маг.хим. Иван Въжев, маг.химик Евелина Миленова, маг.химик Иван Гивечев, химик Станимира Атанасова

Ръководител ИЦ ГЛОБАЛТЕСТ
инж. Димитър Тодоров

Съставител на протокола:

маг.химик Кристина Станчева

подпис

печат



Стойностите от изпитванията са посочени на страници от 2 до 2

ESD 7.8-1

ЗАБЕЛЕЖКА:

Резултатите от изпитванията са само за изпитаната проба; Протоколът от изпитване може да се използва само в неговата цялост; Лабораторията не се ангажира с достоверност на данните, подадени от заявителя и представителността на подадената за изпитване проба.

РЕЗУЛТАТИ ОТ ИЗПИТВАНЕТО - Протокол RA46294 / 16.10.2020 г.

Вид изпитване / характеристика	Метод	Мерна единица	Допуск	Резултат от изпитване	Неопределеност	Условия на изпитване	Вид
Общ брой микроорганизми (ТАМС)	БДС EN ISO 4833-1:2013	cfu/ml	Не е зададен	1,5x10 ⁴	-	30.0 ± 0.1 °C	a
Плесени и дрожди (ТУМС)	БДС 3485:1983, т.4.2	cfu/ml	Не е зададен	1,4x10 ⁶	-	24.0± 0.1 °C	a
Въглехидрати	0405-ILM-GT:2015 (Базиран на изчисление на база: 100 минус съдържанието на протеин, мазнини, влага, пепел, сурови влакнини)	%	Не е зададен	9.70	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Енергийна стойност	0404-ILM-GT:2015 (Базирана на изчисления съгласно Регламент (ЕС) №1169/2011)	kcal/100 g	Не е зададен	38.80	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Масленост	0410-ILM-GT:2017	%	Не е зададен	< 0.03*	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Масно киселинен състав: наситени мастни киселини	БДС EN ISO 12966-4:2015, 0406-ILM-GT:2015	%	Не е зададен	< 0.03*	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Обща захар (след инверсия)	0407-ILM-GT:2017	%	Не е зададен	9.58	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Протеин (белтъчно съдържание)	0408-ILM-GT:2017	%	Не е зададен	< 0.13**	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Сурова целулоза (водонерастворими влакнини)	БДС ISO 6541:1999	%	Не е зададен	< 0.10*	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Хлориди (сол)	0409-ILM-GT:2017	%	Не е зададен	< 0.04**	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
pH	БДС EN 1132:2000	-	Не е зададен	2.95	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Водно съдържание (метод по Karl Fischer)	Ph.Eur.2.5.32	%	Не е зададен	90.30	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a
Обща пепел (минерални вещества)	Ph. Eur. 2.4.16	%	Не е зададен	< 0.02*	-	T - 20.4°C; RH - 56%	a

*Под LOD

**Под LOQ

(a) – методът за изпитване е в обхват на акредитация; (na) – методът за изпитване е извън обхват на акредитация;