



Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě

Centrum hygienických laboratoří

Zkušební laboratoř č. 1393 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Partyzánské náměstí 2633/7, Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava

PROTOKOL č. 9149/2024

Zákazník : Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se
sídlem v Olomouci
Wolkerova 74/6
779 11 Olomouc-Nová Ulice

Číslo zakázky : 4999
Příjem vzorku : 21.2.2024 12:09
Vyšetření vzorku : 21.2.2024 - 29.2.2024
Číslo jednací : ZU/02676/2024
Číslo spisu : S-ZU/02676/2024
Spisový znak : 2.0.4

Číslo objednávky : 5SU0020

Informace o vzorku

Vzorek číslo: 17303
Datum odběru: 21.2.2024 **Čas odběru:** 10:15
Název vzorku: polévka bramborová se zelím a rajčaty
Místo odběru: Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna
Matrice: potraviny
Vzorkoval: Reichlová Jarmila
Způsob odběru: jednorázový odběr
Účel odběru: kontrolní
Přítomné osoby: KHS - MUDr. Panáčková

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 45 bodů Typická pro tento typ polévky, méně slaná, mléčná, po bramborách, po zelí, bez cizích pachutí	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	15 bodů Typická pro tento typ polévky - hustší, brambory - měkké, zelí - měkké, křupavé, rajčata - rozvařené kousky.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro tento typ polévky, po bramborách, mírně mléčný, bez cizích pachů	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Hustší polévka lososové barvy s mléčným zákalem, s bramborami krájenými na kostičky, s bílým zelím nakrájeným na nudličky, s drobnými kousky rajčat, s kořením - kmín	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

Celkový počet bodů - 85

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58
0120, tab.2

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	17304		
Datum odběru:	21.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	hovězí maso vařené		
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna		
Matrice:	potraviny		
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila		
Způsob odběru:	jednorázový odběr		
Účel odběru:	kontrolní		
Přítomné osoby:	KHS - MUDr. Panáčková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 45 bodů Typická chuť vařeného hovězího masa, málo slané, bez cizích pachutí	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Typická pro hovězí maso, soudržná, tužší, vláknitá	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typická pro vařené hovězí maso, bez cizích pachů	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Plátek hovězího masa s typickým vzhledem svalových vláken, tloušťka pl. cca 1 cm, středně hnědé barvy, na řezu hnědočervené barvy, malé množství tuku.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 90

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	17305		
Datum odběru:	21.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	koprová omáčka		
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna		
Matrice:	potraviny		
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila		
Způsob odběru:	jednorázový odběr		
Účel odběru:	kontrolní		
Přítomné osoby:	KHS - MUDr. Panáčková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 55 bodů Typická pro koprovou omáčku, smetanová, po kopru, sladší, mírně kyselá, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Hustší omáčka, bez hrudek - hladká.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro koprovou omáčku, smetanový, po kopru, octu, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Omáčka smetanové barvy s jemně krájeným koprem zelené barvy, s ojedinělými kousky hovězího masa stř. hnědé barvy.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	17306		
Datum odběru:	21.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	brambory		
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna		
Matrice:	potraviny		
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila		
Způsob odběru:	jednorázový odběr		
Účel odběru:	kontrolní		
Přítomné osoby:	KHS - MUDr. Panáčková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 45 bodů Chut' vařeného bramboru, méně slaná, mírně nasládlá	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Brambory - provařené, měkké, soudržné.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro vařené brambory, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	20 bodů Vařené brambory tmavší žluté barvy, krájené na čtvrtky, část brambor menší kousky, bez oček, slupek a beze skvrn.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 85

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	17307		
Datum odběru:	21.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	jogurt ovocný s broskví a cukrem		
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna		
Matrice:	potraviny		
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila		
Způsob odběru:	jednorázový odběr		
Účel odběru:	kontrolní		
Přítomné osoby:	KHS - MUDr. Panáčková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut' a vůně - 55 bodů Typická chuť jogurtu, nakyslá, nasládlá, po ovoci - broskvová, mírně sladká, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Jogurt - hustý - krémový, bez hrudek - hladký, jemný, bez oddělující se tekutiny, ovoce - měkké, pevné	A	SOP OV 124 ¹

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
pach	Typický pro jogurt, po ovoci - broskvový, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Jogurt smetanové barvy s ovocem krájeným na kostičky, ovoce - oranžové barvy, kompotované broskve, bez slupky.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 100

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky I.skupiny jakosti, tj. d o b r á dle ČSN 58 0120, tab.2.

Upřesnění SOP

SOP OV 124 (ČSN ISO 6658, ČSN 58 0120, AHEM 24/1986 , AHEM 13/1982)

Místo provedení zkoušky (pracoviště):

⁽¹⁾ - analýzy provedeny pracovištěm Ostrava (Partyzánské náměstí 2633/7, Moravská Ostrava, 702 00 Ostrava)

Metody v sloupci TYP: "A" v rozsahu akreditace

< výsledek pod mezí stanovitelnosti, > výsledek je vyšší než uvedená hodnota

Výsledky se týkají pouze zkoušených vzorků.

Jestliže laboratoř není odpovědná za fázi odběru vzorku, výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Uvedené rozšířené nejistoty měření jsou součinem standardní nejistoty měření a koeficientu rozšíření k=2, což odpovídá hladině spolehlivosti přibližně 95 %, nezohledňují vlivy odběrů vzorků.

V případě, že odběr není předmětem akreditace, informace o vzorku mimo číslo vzorku dodal zákazník a laboratoř nenese odpovědnost za tyto informace.

Kontroloval: Mgr. Ivona Smolová

Protokol vyhotovil: Mgr. Ivona Smolová

Počet stran: 4

Dne: 5.3.2024

Mgr. Martina Chmelová
manažer kvality Centra hygienických laboratoří



konec protokolu