



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. 9148/2024

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

Číslo zakázky : 5199
Příjem vzorku : 22.2.2024 11:59
Vyšetření vzorku : 22.2.2024 - 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: 17862
Datum odběru: 22.2.2024
Název vzorku: polévka hrachová
Místo odběru: Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna
Matrice: potraviny
Vzorkoval: Reichlová Jarmila
Způsob odběru: jednorázový odběr
Účel odběru: kontrolní
Přítomné osoby: KHS - Iva Klimánková

Čas odběru: 10:15

Výsledky zkoušení

Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 45 bodů Mírně po česneku, mírně po hrachu, málo slaná, lehce po koření, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Středně hustá tekutina, hrách - uvařený, měkký.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Po česneku, mírně po hrachu, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Polévka světlejší zelenožluté barvy, s různě velkými kousky rozvařeného hrachu, zelené koření, ojediněle kousky nerozvařené mouky smetanové brvy	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: 17863
Datum odběru: 22.2.2024
Název vzorku: bramborové šišky s mákem
Místo odběru: Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna
Matrice: potraviny
Vzorkoval: Reichlová Jarmila
Způsob odběru: jednorázový odběr
Účel odběru: kontrolní
Přítomné osoby: KHS - Iva Klimánková

Čas odběru: 10:15

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 55 bodů Typická pro daný pokrm, po másle, po máku, po vařených bramborách, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Šišky - měkké, pružné, soudržné, mák - jemně mletý.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro daný pokrm, po másle, po máku, mírně po bramborách, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	20 bodů Šišky z bramborového těsta různé velikosti i tvarů, stř. žluté barvy, sypané mletým mákem - hnědočerné barvy, polité tukem - rozpuštěným máslem,	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:
CELKOVÝ POČET BODŮ - 95
 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:	17864
Datum odběru:	22.2.2024 Čas odběru: 10:15
Název vzorku:	vepřová smažená játra
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna
Matrice:	potraviny
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila
Způsob odběru:	jednorázový odběr
Účel odběru:	kontrolní
Přítomné osoby:	KHS - Iva Klimánková

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 55 bodů Typická pro smažená vepřová játra, mírně slaná, játrová, po smažení, bez cizích pachutí	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Typická pro smažená játra, soudržná, pevná, na zkus měkká, trojobal neodpadává z jater.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro smažená játra, po smažení, po játrech, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Plátek jater obalených v troj-obale a smažená, hrubý cca 0,5 cm, povrch zlatohnědé barvy, v řezu játra stř. růžovohnědé barvy, bez viditelných cév.	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:	17865		
Datum odběru:	22.2.2024	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 - Iva Klimánková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 35 bodů Chut' vařeného bramboru, neslaná, mírně nasládlá, bez cizích pachutí.	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 drobnější 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 - 75

Předložený vzorek byl při senzorické analýze zařazen mezi výrobky II.skupiny jakosti, tj. v y h o v u j í c í dle ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	17866		
Datum odběru:	22.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	míchaný salát, čínské zelí a paprika		
Místo odběru:	Bludov, Nová Dědina 368, ZŠ, školní jídelna		
Matrice:	potraviny		
Vzorkoval:	Reichlová Jarmila		
Způsob odběru:	jednorázový odběr		
Účel odběru:	kontrolní		
Přítomné osoby:	KHS - Iva Klimánková		

Výsledky zkoušení			
Ukazatel	Popis	TYP	Použitá metoda
chut'	Chut', vůně - 55 bodů Typická pro daný salát, po červené paprice, po čínském zelí, sladko - slaná - kyselková, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	15 bodů Zelenina: paprika - křupavá na zkus, zelí - mírně povadlé	A	SOP OV 124 ¹
pach	Typický pro daný pokrm, po paprice, po čínském zelí, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Zeleninový salát míchaný: paprikovo - zelný, červená paprika - krájená na tenké plátky a nudličky, zelí- čínské, krájené na tenké plátky i nudličky, barvy žluto-bílo-červené zabarvené od červené papriky, s nálevem cihlově červené barvy.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 95

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