



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. 9147/2024

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

Číslo zakázky : 5854
Příjem vzorku : 28.2.2024 12:41
Vyšetření vzorku : 28.2.2024 - 1.3.2024
Číslo jednací : ZU/02676/2024
Číslo spisu : S-ZU/02676/2024
Spisový znak : 2.0.4

Číslo objednávky : 5SU0020

Informace o vzorku

Vzorek číslo: 19947
Datum odběru: 28.2.2024 **Čas odběru:** 10:15
Název vzorku: polévka zeleninová s rýží a pohankou
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 - 45 bodů Zeleninová, mírně mléčná, velmi málo slaná, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	15 bodů Zelenina - uvařená, měkká, rýže - rozvařená, pohanka - rozvařená.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Jemný zeleninový, mírně mléčný, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Středně hustá polévka smetanové barvy, zakalená, se zeleninou: zelenina nakrájená na kostičky - mrkev, celer, petržel, kousky bílé zeleniny - květák, hrášek zelené barvy, pórek zelenožluté barvy krájený na nudličky, rozvařená rýže, několik slupek z pohanky, na povrchu masné tukové oka.	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 d l e ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	19948		
Datum odběru:	28.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	kovbojské fazole s masem		
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
chuť	Chuť, vůně - 35 bodů Po fazolích, po koření, po vepřovém mase, slанost vyrovnaná, s neurčitou pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	15 bodů Hustá, maso - měkké, fazole - uvařené, měkké, část fazolí rozvařených, část fazolí uvařených na zkus.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Po koření, po fazolích, mírně po cibuli, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Hustý pokrm červenohnědé barvy, s fazolemi světlejší i tmavší červenohnědé barvy, střední velikosti, část fazolí rozvařená a uvolněná slupka, s kousky mletého vepřového masa růžovohnědé barvy, omáčka - červeno hnědé barvy.	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 d l e ČSN 58 0120, tab.2.

Informace o vzorku			
Vzorek číslo:	19949		
Datum odběru:	28.2.2024	Čas odběru:	10:15
Název vzorku:	nápoj ovocný, džus, sirup-rakytník, brusinka		
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
chuť	Chuť, vůně - 45 bodů Nevýrazná ovocná, mírně sladkokyselá, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Homogenní, vodová.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Ovocný, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	25 bodů Nápoj světle růžovofialové barvy, průhledný, s opalescencí.	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:	19950
Datum odběru:	28.2.2024 Čas odběru: 10:15
Název vzorku:	mléčný nápoj, kakao, granko
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 Mléčná, sladká, mírně kakaová, bez cizích pachutí.	A	SOP OV 124 ¹
konzistence	20 bodů Homogenní, typická pro mléko - řidká.	A	SOP OV 124 ¹
pach	Mléčný, velmi mírně kakaový, bez cizích pachů.	A	SOP OV 124 ¹
vzhled	15 bodů Mléčně zakalená tekutina, světle hnědé barvy, bez škaloupu na hladině.	A	SOP OV 124 ¹

Poznámka k odběru: Odběr vzorku není předmětem akreditace.

Výrok o shodě:

CELKOVÝ POČET BODŮ - 70

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.

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
