



Тел/Ph. (044) 526-67-98, Факс/Fax (044) 526-31-89  
e-mail: nnc\_ibkiev@ukr.net http://prokopovych.com.ua

ЛАБОРАТОРІЯ  
МЕТОДІВ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ БДЖІЛЬНИЦТВА  
(Свідоцтво про атестацію № ПТ – 339/15 від 21.09.2015) /e-mail: lab.meda@gmail.com /  
тел.526 43 95

ПРОТОКОЛ № 3984 від 16.04.18 р.

Замовник

Адреса та телефон замовника

Йолкін Віктор Анатолійович

с. Петрівське, Вовчанський р-н., Харківська обл.,

Вид продукції, рік збору та маса (об'єм) партії

Місце збору продукції

Акт відбору зразка та/або номер договору

Дата отримання зразка

Дата проведення випробувань

Нормативний документ, за яким проведено дослідження

Перга, зразок 2017, маса партії – 2 000 кг

с. Петрівське, Вовчанський р-н., Харківська обл.

16.04.18

16.04 – 24.04.18

ДСТУ 7074 :2009 “Перга. Технічні умови”

Назва показника	Вимоги ДСТУ	Визначені величини
Зовнішній вигляд	Грудочки різного розміру	Грудочки різного розміру
Консистенція	М'які, злегка підсушені, рихлі грудочки	М'які, злегка підсушені, рихлі грудочки
Колір	Від темно-жовтого до коричневого	Від темно-жовтого до коричневого
Смак	Кисло-солодкий з гіркотою	Кисло-солодкий з гіркотою
Запах	Характерний, пилковий, медовий	Характерний, пилковий, медовий
Ураженість пліснявою	Не дозволено	Не виявлено
Масова частка механічних домішок, %, не більше	0,1	0,1
Масова частка води, %, не більше	5,0 - 8,0	6,7
Масова частка воску, %, не більше	5,0	3,0
Концентрація водневих іонів (рН)	3,5 - 5,0	3,8
Масова частка флавоноїдних сполук, %, не менше	2,5	8,14

Примітка: Власник несе відповідальність, що відібраний зразок відповідає даній партії продукції

**ВИСНОВОК:** досліджений зразок перги відповідає вимогам ДСТУ 7074:2009

Директор ННЦ “Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича”

С. І. Бугера

В.о. зав. лабораторії методів оцінки якості та безпеки продукції бджільництва, кандидат сільськогосподарських наук

Л. М. Лазарєва

