

PROTOKOL O ZKOUŠCE

číslo: 100-044729

ze dne: 2013-07-01

Název a adresa zákazníka: TV PRODUCTS cz s.r.o., Rybná 669/4, 110 00 Praha 1

Název výrobku: Odšťavňovací mlýnek na ovoce DE GUSTO (BEACTH:3620/004)
Odšťavňovací mlýnek na ovoce DE GUSTO (BEACTH:3620/001)

Dovozce: TV PRODUCTS cz s.r.o., Rybná 669/4, 110 00 Praha 1

Zkoušku provedlo oddělení: 10030

Jméno, funkce osoby oprávněné k podpisu protokolu:



Ludmila Zezulová
Ing. Ludmila Zezulová
Technický vedoucí laboratoře

Výsledky zkoušek uvedené v tomto protokolu o zkoušce se týkají jen zkoušeného předmětu. Protokol se nesmí kopírovat jinak než celý. Pro případné užití jeho části je nutný písemný souhlas zkušební laboratoře.

1. Předmět zkoušky a metoda zkoušení

Prověření mechanických a fyzikálních vlastností podle Interní metodiky č. IM 4/2013

2. Příjem vzorku

Vzorek č.1: Odšťavňovací mlýnek na ovoce DE GUSTO (BEACTH:3620/004)

vzorek č.2: Odšťavňovací mlýnek na ovoce DE GUSTO (BEACTH:3620/001)

Datum příjmu: 2013-06-25

Místo příjmu: Čechova 59, České Budějovice

Převzal: Oddělení 10030, Kocmichová

3. Datum vykonání zkoušek 2013-06-27 až 2013-06-28

4. Popis a identifikace vzorku

Technický popis:

Vzorky č.1,2 – Odšťavňovací mlýnek na ovoce DE GUSTO (BEACTH:3620/004), (BEACTH:3620/001) jsou celokovové, s pozinkovou úpravou, uvnitř s nerezovým sítem o různé velikosti ok a šnekem, který má také pozinkovou úpravu povrchu.

5. Seznam zkušebních pomůcek

- Předložené vzorky mlýnků
- Kráječ jablek s odstraňovačem jádřince
- Nádoby na jablečnou šťávu a odpad
- Váhy
- 4 kg jablek
- Kádinka o objemu 400 ml

6. Výsledky zkoušek

Seznam použitých norem při zkouškách

Interní metodika č. IM 4/2013 – Zkouška uvolňování složek do potravin
Metoda zkoušky uvedena v interní metodice.

6.1. Mechanické a fyzikální vlastnosti

Jednotlivá zjištění jsou uvedena v souladu s body IM 4/2013

Vzorek č. 1 - Předložený vzorek byl umyt teplou vodou. Ze 2 kg omytých jablek byly vykrojeny pomocí kráječe jablek jádřince a jablka nakrájena na osminky. Z poloviny jablek byla vylisována šťáva. Tato šťáva byla vylita, mlýnek umyt a znovu byla vylisována šťáva z druhé dávky jablek.

Část šťávy byla přelita do kádinky a vizuálně posouzena přítomnost uvolněných částic. Postup byl zopakován s celým množstvím vylisované šťávy.

Vzorek č. 2 - Předložený vzorek byl umyt teplou vodou. Ze 2 kg omytých jablek byly vykrojeny pomocí kráječe jablek jádřince a jablka nakrájena na osminky. Z poloviny jablek byla vylisována šťáva. Tato šťáva byla vylita, mlýnek umyt a znovu byla vylisována šťáva z druhé dávky jablek.

Část šťávy byla přelita do kádinky a vizuálně posouzena přítomnost uvolněných částic. Postup byl zopakován s celým množstvím vylisované šťávy.

Závěr:

V celém množství vylisované šťávy nebyly vizuálně zjištěny žádné uvolněné části.

Zkoušky provedl: Marie Kocmichová

Kocmichová

Protokol vyhotovil: Marie Kocmichová

-----Konec protokolu-----