

### Foodduck margariini 60 säilyvyystestaus syksyllä 2024.

**Taustatiedot:** Asiakkailta ja terveystarkastajalta on tullut pyyntö testata tuotteen säilyvyys annostelijassa huoneen lämmössä, jotta varmistutaan pussin turvallisesta uudelleenasetuksesta seuraavana päivänä laitteeseen.

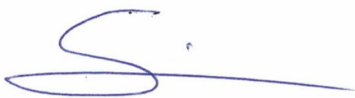
**Testausvaihe:** Säilyvyys testaus tehtiin Foodduck mobile annostelijassa, jossa ei ole viilentävää toimintaa. Testauksen alussa tuote otettiin jääkaapista ja asennettiin annostelijaan demonstroimaan ruokailun alkua. Testaustilan huonelämpötila oli +21 celsius astetta ja tuote pidettiin annostelijassa 4 tuntia, joka on keskimääräistä pidempi aika ruokailulle myös asiakkaidemme ravintoloissa, missä Foodduck -leviteannostelijaa käytetään. Tuotteen lämpötila mitattiin ja kirjattiin ylös, jonka jälkeen pussi pistettiin jääkaappiin yöksi. Jääkaappilämpötilat ovat olleet testaustilassa +4-8 astetta.

Seuraavana aamuna sama testipussi asennettiin uudestaan laitteeseen jääkaappikylmänä. Tuote pidettiin toisenakin testipäivänä 4 tuntia annostelijassa, jonka jälkeen tuotteen lämpötila jälleen mitattiin ja tuote toimitettiin laboratorioon testattavaksi.

**Laboratorio testaus:** Tuotteesta testattiin hiivat ja homeet, enterobakteerit, aerobiset mikro-organismit sekä listeria. Laboratoriona toimi Eurofins Scientific Finland.

**Tulokset:** Liitteenä olevasta laboratorion tuloksista käy ilmi, että tuote on puhdas ja turvallinen käyttää. Kaikki tulokset ovat alle viitearvojen eikä listeriaa todettu tuotteesta. Tulokset vahvistavat, että tuotetta on turvallista käyttää uudelleen asennettuna Foodduck-leviteannostelijassa tai ruuan valmistuksessa samana tai seuraavana päivänä, koska tuote on annostelun aikana erittäin vähän aikaa kosketuksissa ilman kanssa ja näin ollen kontaminaatio on erittäin epätodennäköistä. Huomiona vielä, että tuotetestausta ei tehty mitenkään erityisesti tätä varten rakennetussa steriilissä tutkimustilassa, vaan kokoonpanotilassamme, jotta olosuhteet testauksen aikana olisivat lähempänä oikeaa laitteen käyttöympäristöä ja lämpötilaa.

#### Allekirjoitus



Sofia Haapasaari  
COO, Asiakaspalvelu- ja laatuvaastaava  
+358 29 002 0240



Foodduck Oy  
Teräskatu 17A  
21110 Naantali  
+358 29 002 0240  
asiakaspalvelu@foodduck.fi



Tutkimustodistus: AR-24-FL-031732-01

Päivämäärä: 25.9.2024

Sivun 1/1



Asiakasno: FL0002664

**Foodduck Oy**
**Timo Sorsavirta**

 Teräskatu 17 A  
 21110 Naantali

FINLAND

**Jakelu :** Sofia Haapasaari (sofia.haapasaari@foodduck.fi), Timo Sorsavirta (timo.sorsavirta@foodduck.fi)

Tutkimusno EUFIRA-00185379

Saapumispvm : 18.09.2024

Ostotilausnumero:

Näyte-erän kommentti: Näytepussi 2

 Näytenumero: 493-2024-00064541 Tutkimus alkoi : 18.09.2024  
 Näytteen tiedot:

|   | Tulos      | Yksikkö |
|---|------------|---------|
| <b>(a) UM6B3 - Hiivat ja homeet (100-15 000 pmy/g), DRBC - FL</b><br>Menetelmä : NMKL 98:2005 mod.                    |            |         |
| Hiivat  | < 100      | pmy/g   |
| Homeet  | < 100      | pmy/g   |
| <b>(a) UMD54 - Enterobakteerit (10-15 000 pmy/g) - FL</b><br>Menetelmä : NMKL 144:2005                                |            |         |
| Enterobakteerit   | < 10       | pmy/g   |
| <b>(a) UMH31 - Aerobiset mikro-organismit 30°C (1 000-2 500 000 pmy/g) - FL</b><br>Menetelmä : NMKL 86:2013           |            |         |
| Aerobiset mikro-organismit 30°C   | < 1000     | pmy/g   |
| <b>(a) ZM920 - Listeria monocytogenes osoittaminen /25 g RLM - FL</b><br>Menetelmä : Sisäinen menetelmä, Rapid L mono |            |         |
| Listeria monocytogenes, osoittaminen  | Ei todettu | /25 g   |

**ALLEKIRJOITUS**


 Elina Ahlroth-Koskinen  
 Analyysipalvelupäällikkö Elintarvikemikrobiologia  
 +358 44 353 5081

**Huomautukset**

Asiakirjojen osittainen kopioiminen on kielletty. Testaustulos koskee vain tutkittua näytettä. Laboratorio ei ole vastuussa asiakkaalta saatujen tietojen oikeellisuudesta. Akkreditoitujen menetelmät on arvioitu tutkimuksen suorittaneen laboratorion oman maan akkreditointielimen toimesta. Mittausepävarmuuksien osalta lisätietoja saatavilla pyydettyäessä. Tämä tutkimustodistus on luotu sähköisesti ja se on tarkastettu ja hyväksytty. Tulokset koskevat vastaanotettua näytettä.

(a) = Akkreditoitu menetelmä

(MU) = Laajennettu mittausepävarmuus (k=2)

FL - Eurofins Scientific Finland Raisio (Food &amp; Agro), FINLAND - SFS-EN ISO/IEC 17025:2017 FINAS T089