



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ГОСУДАРСТВЕННОГО  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА  
ГОЛОВНОЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
ПРИ ГУ НИИ ПИТАНИЯ РАМН

109240 Москва, Устьинский проезд, 2/14, тел/факс: (095) 298-18-59; факс: (095) 298-18-72; E-mail: crc@ion.ru

№ 42/3-4991/6-02

"02" 04 2002 г.

Руководителю Департамента ГСЭН  
Минздрава России Иванову С.И.

Северо-Кавказский НИИ  
сахарной свеклы и сахара

Аттестат аккредитации Испытательного Центра №ГСЭН.RU.ЦОА.175  
зарегистрирован в Государственном реестре № РОСС RU.0001.510618 от 31 мая 1999 г.

В связи с обращением Центра санитарно-эпидемиологического нормирования, гигиенической сертификации и экспертизы Минздрава России (направление №4602, вх.№477 от 12.02.02) в ГИЦ ПП при ГУ НИИ питания РАМН проведена экспертная оценка и санитарно-химические исследования продукта – "Волокон свекловичных", производства Северо-Кавказского НИИ сахарной свеклы и сахара, Россия, в связи с окончанием срока действия ранее выданного сертификата.

### Экспертиза и результаты исследований

#### Экспертиза документации

Образцы продуктов сопровождаются:

- ТУ 9112-001-05122481-02
- ТИ
- Протоколом санитарно-гигиенических исследований продукта

При прохождении экспертизы НТД были внесены следующие исправления: контролируемые гигиенические показатели ТУ приведены в соответствие с требованиями СанПиН 2.3.2.560-96, суммарное содержание пищевых волокон добавлено в состав регламентируемых показателей.

#### Экспертиза сырьевой основы

Согласно ТУ 9112-001-05122481-02 продукт "Волокна свекловичные" представляет собой порошок светло-серого цвета, без вкуса, и запаха. Влажность порошка не более 13%. Содержание минеральных примесей не более 0,01%. Суммарное содержание пищевых волокон – не менее 70%. Продукт предназначен

для использования в пищевой промышленности при производстве пищевых продуктов обогащенных пищевыми волокнами.

Санитарно-гигиенические показатели продукта в ТУ приведены в соответствие с требованиями СанПиН 2.3.2.560-96 пункт 6.9.5.2. – "пищевые волокна из шрота овощей".

Порошок свекловичных волокон получают по специально разработанной технологии из сахарной свеклы (ГОСТ 17421-82). Производство свекловичных волокон включает в себя следующие этапы: экстракция водорастворимых веществ, термообработка, прессование, высушивание и размол до порошкообразного состояния.

#### Результаты санитарно-химических исследований

Согласно протоколу санитарно-гигиенических исследований №2438 от 02.11.01 (ФГУП ВНИИ стандартизации и сертификации агропромышленной продукции, аккредитованный ИЦ пищевой и сельскохозяйственной продукции, аттестат № РОСС.RU.0001.21.ПМ18) результаты испытаний представлены в таблице:

показатели	мг/кг
Токсичные элементы	
Ртуть	Менее 0,005
Мышьяк	Менее 0,03
Свинец	0,07
Кадмий	0,01
Медь	1,0
Цинк	3,7
Нитраты	115
Пестициды	
ГХЦГ (сумма изомеров)	Менее 0,001
ДДТ и его метаболиты	Менее 0,005
Микробиология	
КМАФАнМ (КОЕ/г)	$2 \cdot 10^4$
БГКП (колиформы) в 0,1 г	Не обнаружены
патогенные микроорганизмы, в том	
числе, сальмонеллы в 25 г	Не обнаружены
плесени (КОЕ/г)	10

По содержанию токсичных элементов, пестицидов, нитратов и по микробиологическим показателям образцы не превышают нормативов СанПиН 2.3.2.560-96, установленных для данного вида продукции.

В Институте питания РАМН были проведены химико-аналитические исследования состава продуктов. Суммарное содержание пищевых волокон определяли ферментативным методом. Согласно протоколу испытаний №5 от 18.03.02 г. содержание пищевых волокон составило:

78,6%,

в том числе 62,7% нерастворимых и 15,9% растворимых пищевых волокон, что соответствует величинам, заявленным в НТД фирмы-изготовителя.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Продукт – "Волокна свекловичные осветленные", производства Северо-Кавказского НИИ сахарной свеклы и сахара по результатам экспертной оценки и санитарно-химических исследований соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.560-96 и рекомендуются для выдачи положительного санитарно-эпидемиологического заключения и включения в Федеральный реестр.

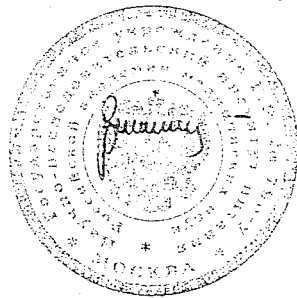
Гигиеническая характеристика продукта (СанПиН 2.3.2.560-96 пункт 6.9.5.2. – "пищевые волокна из шрота овощей")

Токсичные элементы, мг/кг не более	
Свинец	1,0
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03
Медь	20,0
Цинк	130,0
Нитраты, пестициды	Контроль по сырью
Радионуклиды, Бк/кг, не более	
Цезий-137	60
Стронций-90	100
Микробиология	
КМАФАнМ (КОЕ/г, не более)	$5 \cdot 10^4$
БГКП (колиформы) в 0,1 г	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том	
Числе, сальмонеллы в 25 г	Не допускаются
Плесени (КОЕ/г)	50
Продукт содержит не менее 70% пищевых волокон	

Перепечатка, использование текста данного заключения полностью или частично для рекламы и иных целей без письменного разрешения Головного испытательного Центра пищевой продукции при ГУ НИИ питания РАМН

**ЗАПРЕЩЕНЫ!**

Руководитель Головного  
испытательного центра,  
академик РАМН



В.А.Тутельян

Исп.:  
М.М.Гаппаров