



050008. Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Клочкова, 66, тел: (327)3759-203, факс (327)3760-529

«25» ноября 2018г.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №13/ЭК-040-18**

по экспертной оценке материалов на Специализированную пищевую продукцию диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly Горький шоколад» («Биофлай Горький шоколад») кисломолочное шоколадное без сахара на фруктозе, представленных ООО «Фермент», Россия на соответствие действующим законодательным актам и требованиям по качеству и безопасности, предъявляемым к БАД к пище

**Наименование Специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания** – Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly Горький шоколад» («Биофлай Горький шоколад») кисломолочное шоколадное без сахара на фруктозе

**Изготовитель** - ООО «Айс-Групп», г.Омск, ул. Лескова, 6 по заказу ООО «Фермент», Россия

**Заявитель** - ООО «Фермент», Россия

**На экспертизу представлены следующие документы:**

- Заявление на проведение государственной регистрации;
- Рецепт;
- Технические условия ТУ 9228-001-28829562-2015 Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое кисломолочное торговой марки «Десант Здоровья»;
- Технологическая инструкция;
- Сертификат системы менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000:2005
- Проект этикеточной надписи (в соответствии ТР ТС 022/2011);
- с единым знаком обращения ЕАС на государственном и русском языках;
- Уведомление о соответствии, отвечающий требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005);
- Акт об отборе проб;
- Свидетельство о госрегистрации юридического лица;
- Удостоверение качества и безопасности ООО «Айс-Групп» №1/7 от 01.11.2018г.
- Декларация о не содержании в продукции генетически модифицированных компонентов; сильнодействующих, ядовитых, наркотических, психотропных и других запрещенных веществ входящих в список ВАДА(WADA) 2008г.
- Протокол испытаний ТОО «Нутритест» (протокол №629/1 от 22.11.2018г.)

При проведении экспертизы установлено:

Состав: молоко цельное, вода, фруктоза, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, какао-порошок, натуральные стабилизаторы (камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, недеградированный каррагинан, моно- и диглицериды жирных кислот), биомасса бифидобактерий.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки-3,7г, жиры-3,0г, углеводы-20,4г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: - 123 ккал/515 кДж.

Содержание пробиотиков в 1 г продукта  $1 \times 10^6$  (1000 000) КОЕ бифидобактерий (B. Bifidum № 1).

Нормальная микрофлора кишечника оказывает важное влияние на защитные и обменно-трофические адаптационные механизмы организма. Состояние микробиоценоза кишечника имеет важнейшее физиологическое значение для жизнедеятельности растущего детского организма, особенно в период транзиторной иммунологической и ферментативной незрелости у детей раннего возраста. Обладая высоким сродством к рецепторам энтероцитов и адгезируя с ними, представители нормальной кишечной микрофлоры тем самым уменьшают потенциал патогенного воздействия на стенку кишечника со стороны болезнетворных микроорганизмов. Одновременно с этим, нормальная аутофлора, вызывая стимулирующее антигенное раздражение слизистых кишечника, потенцирует созревание механизмов общего и локального иммунитета. Возрастает синтез иммуноглобулинов, пропердина, комплемента, лизоцима. При нормальных количественных и качественных характеристиках кишечной микрофлоры повышаются концентрация неспецифических факторов иммунитета и их антибактериальная активность. Ассоциативные связи между энтероцитами и микробными колониями естественной аутофлоры приводят к формированию на поверхности интестинальных слизистых защитного биослоя, «уплотняющего» стенку кишечника и препятствующего проникновению в кровоток токсинов болезнетворных возбудителей. В процессе жизнедеятельности нормальной кишечной флоры выделяются органические кислоты (молочная, уксусная, муравьиная, пропионовая, масляная), которые способствуют подкислению химуса, препятствуя размножению патогенных и условно-патогенных бактерий в кишечнике. Кроме этого, синтезируемые кишечной аутофлорой различные антибиотические вещества (колицины, лактолин, стрептоцид, низин, лизоцим и др.) непосредственно оказывают бактерицидное или бактериостатическое воздействие на болезнетворные микроорганизмы. Препятствуя пролиферации патогенных, гнилостных и газообразующих бактерий, нормальная аутофлора кишечника тем самым предупреждает синтез аммиака, токсических аминов, фенола, двуокиси серы, крезола и других токсических продуктов жизнедеятельности.

*Пробиотики* - живые микроорганизмы: молочнокислые бактерии, чаще бифидо – или лактобактерии, иногда дрожжи, которые, как следует из термина «пробиотик», относятся к нормальным обитателям кишечника здорового человека. В переводе с греческого «пробиотик» означает «для жизни». Чтобы достичь равновесия между полезными и вредными бактериями, необходимо обогатить рацион питания продуктами, содержащими полезные бактерии. Пробиотики - полезные бактерии, которые нужно вводить в пищеварительную систему с пищей. Как правило, в пищу потребляют пробиотики животного и растительного происхождения. Пробиотики могут: повышать эффективность иммунной системы, секретирова антитела к определенным вирусам, продуцировать предотвращающие различные инфекции вещества, предотвращать прикрепление к стенке кишечника вредных для человека бактерий и тормозить их рост, стимулировать укрепление слизистого слоя в кишечнике в качестве барьера против инфекций, тормозить секрецию или разрушать токсины, выделяемые некоторыми "плохими" для человеческого организма бактериями, продуцировать витамины В, необходимые для метаболизма пищи, предотвращения анемии, возникающей при недостатке витаминов В6 и В12, а также поддержания здоровья кожи и нервной системы. Пробиотики чаще всего используются для улучшения функционирования пищеварительной системы. Так как существуют разные виды пробиотиков, важно найти правильный вариант, решающий интересующие вас вопросы вашего здоровья. Исследователи все еще не определили окончательно, какой из пробиотиков должен быть использован для конкретного заболевания или состояния. Установлено, что пробиотики помогают регулировать прохождение пищи через кишечник. Они также могут помочь в профилактике заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов.

Какао приносит пользу сердечно-сосудистой системе, тонизирует и помогает бороться со стрессами, бодрит по утрам и улучшает обмен веществ. Цинк, которым богат этот продукт, участвует в создании структуры ДНК и РНК, в синтезе белков, в выработке жизненно важных ферментов. Подросткам этот элемент необходим для нормального протекания полового созревания. За счет высокого содержания железа какао порошок

положительно влияет на процесс кроветворения. Есть данные, что он даже предотвращает риск развития онкологических заболеваний. В составе какао порошка есть меланин. Это вещество защищает кожу от вредного воздействия ультрафиолета и инфракрасного излучения. В результате предотвращаются риски возникновения солнечных ожогов, перегрева организма и даже солнечных ударов. Поэтому, отправляясь загорать, не лишним будет выпить чашку натурального какао. Есть у этого порошка и антиоксидантные свойства. Поэтому он омолаживает кожу и предотвращает ее преждевременно старение.

Форма выпуска: 45г в бумажном стаканчике с бумажной крышечкой и пластиковой ложечкой.

Срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°C - не более 180 суток с даты изготовления.

Область применения: Биомороженое «Десант здоровья» -специализированный пищевой продукт диетического профилактического питания. Нормализует микрофлору кишечника у взрослых и детей просто, эффективно и вкусно, что позволяет:

- укрепить иммунитет и защитные силы организма во время беременности
- уменьшить аллергические реакции
- снизить частоту простудных заболеваний
- нормализовать обмен веществ
- снизить лишний вес.

Продукт является дополнительным источником бифидобактерий. Способствует профилактике дисбактериоза любой формы и степени выраженности.

Способ применения: 1 порция в день в течение 3-4 недель с повторным курсом 2-3 раза в год. Принимать в подтаявшем виде.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

Согласно протоколу испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории ТОО «Нутритест» (протокол №629/1 от 22.11.2018г.) Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly Горький шоколад» («Биофлай Горький шоколад») кисломолочное шоколадное без сахара на фруктозе по содержанию, токсичных элементов, пестицидов и микробиологическим показателям соответствует требованиям технической спецификации фирмы изготовителя и Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880, ТР ТС 033/2013, прин. Реш. Совета ЕЭК от 09.10.2013г. №67; ТР ТС 027/2012г прин. Реш. Совета ЕЭК от 15 июня 2012 г. № 34.

Маркировка и надписи на упаковке и инструкции по применению (на государственном и русском языках) соответствуют требованиям Технического регламента ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция, в части ее маркировки», утверждённого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №881.

### **Заключение**

Таким образом, представленная ООО «Фермент», Россия на экспертную оценку Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Biofly Горький шоколад» («Биофлай Горький шоколад») кисломолочное шоколадное без сахара на фруктозе является источником бифидобактерий (пробиотик), которые, как следует из термина «пробиотик», относятся к нормальным обитателям кишечника здорового человека. В переводе с греческого «пробиотик» означает «для жизни». Чтобы достичь равновесия между полезными и вредными бактериями, необходимо обогатить рацион питания продуктами, содержащими полезные бактерии. Пробиотики - полезные бактерии, которые нужно вводить в пищеварительную систему с пищей. Как правило, в пищу потребляют пробиотики животного и растительного происхождения. Пробиотики могут: повышать эффективность иммунной системы, секретирова антитела к определенным вирусам, продуцировать предотвращающие различные инфекции вещества, предотвращать прикрепление к стенке кишечника вредных для человека бактерий и тормозить их рост, стимулировать укрепление

слизистого слоя в кишечнике в качестве барьера против инфекций, тормозить секрецию или разрушать токсины, выделяемые некоторыми "плохими" для человеческого организма бактериями, продуцировать витамины В, необходимые для метаболизма пищи, предотвращения анемии, возникающей при недостатке витаминов В6 и В12, а также поддержания здоровья кожи и нервной системы. Пробиотики чаще всего используются для улучшения функционирования пищеварительной системы. Так как существуют разные виды пробиотиков, важно найти правильный вариант, решающий интересующие вас вопросы вашего здоровья. Исследователи все еще не определили окончательно, какой из пробиотиков должен быть использован для конкретного заболевания или состояния. Установлено, что пробиотики помогают регулировать прохождение пищи через кишечник. Они также могут помочь в профилактике заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов. Какао порошок содержащийся в составе продукта приносит пользу сердечно-сосудистой системе, тонизирует и помогает бороться со стрессами, бодрит и улучшает обмен веществ. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микробиологические показатели соответствует требованиям технической спецификации фирмы изготовителя и Технического регламента ТР ТС, что отражено в протоколе испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории ТОО «Нутритест». Суточная дозировка компонентов продукта полностью соответствует требованиям Технического регламента ТР ТС. В связи с вышесказанным, данный продукт полностью соответствует требованиям, установленным для данной категории пищевой продукции диетического профилактического питания и может быть рекомендован к Государственной регистрации.

Вице-президент Казахской академии питания,  
Зам. Председателя Экспертного Совета  
по регистрации БАД к пище и  
детского питания, д.б.н., проф.

Эксперт, к.м.н., с.н.с. лаборатории  
биохимии и витаминологии КАП



Синявский Ю.А.

Кильмаев В.В.