



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

«15» февраля 2016г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ №008/ЭК-023-16

по экспертной оценке материалов на специализированную пищевую продукцию диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Бифилак Форте» кисломолочное шоколадное без сахара, на фруктозе, представленных ООО «Фермент», Россия на соответствие действующим законодательным актам и требованиям по качеству и безопасности, предъявляемым к специализированным пищевым продукциям диетического профилактического питания

Наименование Специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания – Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Бифилак Форте» кисломолочное шоколадное без сахара, на фруктозе

Изготовитель - ООО «Фермент», Россия

Заявитель - ООО «Фермент», Россия

На экспертизу представлены следующие документы:

- Заявление на получение свидетельства о государственной регистрации;
- Сведения о составе продукции (с указанием количественного содержания ингредиентов);
- Аттестат аккредитации;
- Сертификат пищевой безопасности;
- Акт об отборе проб;
- Научной отчет;
- Технические условия ТУ 9228-001-28829562-20115 Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья»;
- Технологическая инструкция;
- Документ подтверждающий государственный контроль с указанием процедур, основанных на принципах ХАССП. ISO 22 000:2005;
- Проект этикеточной надписи (в соответствии ТР ТС 022/2011); с единым знаком обращения ЕАС на государственном и русском языках;
- Сертификат соответствия отвечающий требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005);
- Свидетельство о госрегистрации юридического лица;
- Выписка из единого Реестра госрегистрации юридического лица;
- Паспорт качества и безопасности ООО «Фермент» №11/9 от 08.02.2016г.
- Декларация о не содержании в специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания: генетически модифицированных компонентов; сильнодействующих, ядовитых, наркотических, психотропных и других запрещенных веществ входящих в список ВАДА(WADA) 2008г.
- Образец продукции.

При проведении экспертизы установлено:

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

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки-4,1г, жиры-5г, углеводы-18,6г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: - 136 ккал/571 кДж.

Содержание пробиотиков в 1 г продукта 1×10^7 (10 000 000) КОЕ бифидобактерий (*B. Bifidum* № 1). 1×10^6 (1 000 000) КОЕ лактобактерий (*Lb. Plantarum*).

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 транзитной 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 кроваток 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, секретируя 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 лечении заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов.

Форма выпуска: 250г в пластиковой ванночке с крышечкой.

Срок годности продукта в упаковке изготовителя – не более 90 суток с даты изготовления.

Область применения: является дополнительным источником бифидо- и лактобактерий и некоторых микроэлементов. Способствует профилактике дисбактериоза любой формы и степени выраженности.

Способ применения: 1 порция в день (40-50г) в течение 3-4 недель с повторным курсом 2-3 раза в год. Принимать в подтаявшем виде за 30 мин до еды либо не ранее, чем через час после приема пищи. В качестве десерта без ограничений.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта. С осторожностью при сахарном диабете.

Согласно протоколу испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории ООО «Фермент» (протокол №11/9 от 08.02.2016г.) Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания Биомороженое ТМ «Десант Здоровья» «Бифилак Форте» 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», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880.

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», утвержденного 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» «Бифилак Форте» кисломолочное шоколадное без сахара, на фруктозе является источником бифидо- и лактобактерий (пробиотики), 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, секретируя 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 лечении заболеваний пищеварительной системы, что представляет большой интерес для гастроэнтерологов. 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 ООО «Фермент». Суточная дозировка компонентов специализированной пищевой продукции диетического профилактического питания полностью соответствует требованиям Технического регламента ТР ТС. В связи с вышесказанным, данная специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания соответствует требованиям, установленным для специализированных пищевых продуктов диетического профилактического питания и может быть рекомендована к Государственной регистрации в Комитете по защите прав потребителей МНЭ РК.

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

САРАПТАУ КЕНЕСІ
ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ

 Синявский Ю.А.

Эксперт, д.б.н., проф., г.н.с. лаборатории
биохимии и витаминологии КАП

 Сарсенов А.С