



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

01021, м. Київ-21, вул. Грушевського, 7
тел.293-94-84, 559-29-88, 559-47-72
(місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Заступник головного державного
санітарного лікаря України



М.П.

Г.Ф. Бурлак

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від "06" 03 2007 р.

№ 05.03.02-04/11137

Об'єкт експертизи: Печиво за ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови»
відповідно до додатку

Виготовлений у відповідності ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови»
(ТУ, ДСТУ, ГОСТ)

Код ДКПП 15.82.12

Сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи харчування населення

Країна-постачальник: ЗАТ «Кондитерська фабрика «Лагода», Київська обл.,
м. Кагарлик, вул.Фрунзе, 99, тел. 8 273 61204, факс 8 273 52307, код ЗКПО 32967502
(адреса, місцезнаходження, телефон. Факс, E-mail, WWW)

Заявник експертизи: ЗАТ «Кондитерська фабрика «Лагода», Київська обл., м. Кагарлик,
вул.Фрунзе, 99, тел. 8 273 61204, факс 8 273 52307, код ЗКПО 32967502
(адреса, місцезнаходження, телефон. Факс, E-mail, WWW, код ЄДРПОУ)

Дані про контракт на постачання об'єкта в Україні: контракт додається до пакету
документів, що супроводжують вантаж

Об'єкт експертизи відповідає встановленим медичним критеріям
безпеки/показникам: *Токсичні елементи, мг/кг не більше* – свинцю-0,5 кадмію-0,1,
миш'яку-0,3 ртуті-0,02, міді-10,0, цинку-30,0; *Пестициди, мг/кг не більше* – алдрін – не
допускається, гептахлор – не допускається; ДДВФ – не допускається, метафос – не
допускається, тіофос – не допускається, карбофос – 1,0; *Мікотоксини, мг/кг не більше* –
афлатоксину В₁ – 0,005; зеараленон – 1,0; Т-2 токсин – 0,1; дезоксініваленон – 0,5;
*Харчові добавки, мг/кг не більше (для печива перешарованого начинкою та
глазурованого)* – сорбінова кислота (Е 200)– 1000; *Мікробіологічні показники (для
печива зтяжненого)* – МАФАМ, КУО/г – не більше 5×10^2 , БГКП (коліформи) в 0,1 г – не
допускаються, патогенні мікроорганізми, в т.ч. р. Сальмонела в 25 г не допускаються;
Мікробіологічні показники (для печива цукрового неглазурованого) – МАФАМ, КУО/г
– не більше 5×10^3 , БГКП (коліформи) в 0,1 г – не допускаються, патогенні
мікроорганізми, в т.ч. р. Сальмонела в 25 г не допускаються; *Мікробіологічні показники
(для печива цукрового глазурованого та здобного)* – МАФАМ, КУО/г – не більше
 1×10^4 , БГКП (коліформи) в 0,1 г – не допускаються, патогенні мікроорганізми, в т.ч. р.
Сальмонела в 25 г не допускаються; *Радіонукліди, Бк/кг не більше* – цезій¹³⁷ – 20;
стронцій⁹⁰ – 5

Необхідними умовами використання/застосування, зберігання, транспортування, утилізації, знищення є: Дотримуватися рекомендацій виробника. Зберігати у сухих, чистих, добре вентильованих складах, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури $(18\pm 5)^0$ С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75%. Вживати до дати, вказаної на упаковці

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи печиво за ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови» відповідно до додатку за наданим зразком відповідає вимогам діючого санітарного законодавства України і за умови дотримання вимог цього висновку може бути використана заявленій сфері застосування

Термін придатності: згідно маркування

Інформація щодо етикетки, інструкція, правила тощо згідно рекомендації виробника

Висновок дійсний до: на термін дії ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови» відповідно до додатку

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник: ЗАТ «Кондитерська фабрика «Лагода», Київська обл., м. Кагарлик, вул.Фрунзе, 99

При зміні рецептури, технології виготовлення, які можуть змінити властивості об'єкта експертизи або спричинити негативний вплив на здоров'я людей, сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даний висновок втрачає силу

Показники безпеки, які підлягають контролю на кордоні: На кордоні контролю за показниками безпеки не потребує

Показники безпеки, які підлягають контролю на митному оформленні: при митному оформленні вантажу повинні бути надані сертифікати якості виробника.

Поточний державний санепідгляд здійснюється згідно з вимогами цього висновку

Експертна комісія

Санепідстанція Державного управління справами
м. Київ, вул. Заболотного, 15, т.526-55-32 Факс 526-50-06
(місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

Протокол експертизи



№ 02-03.04/1780-п від 06 березня 2007р.
(№ протоколу, дата його затвердження)

Заступник голови експертної комісії

Гаврильченко Олена Георгіївна
(прізвище, ім'я, по батькові)


/підпис/

Експерти:

Гадяцька Н.В. 
Гонтар Г.М. 

ДОДАТОК

до Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від "06" 03 2007 р.

№ 05.03.02-04/11137

Печиво за ДСТУ 3781-98 "Печиво.ЗТУ"

- "Лагода" з ароматом пряженого молока цукрове
- "Лагода" цукрове
- "Лагода" з какао цукрове
- "Маруся" цукрове
- "Маруся" з какао цукрове
- "Маруся" з маком цукрове
- "Маруся" з кокосом цукрове
- "Браво" з ароматом банану цукрове, перешароване начинкою,
- "Браво" з ароматом молока цукрове, перешароване начинкою,
- "Браво" з ароматом апельсину цукрове, перешароване начинкою,
- "Браво" з ароматом полуниці цукрове, перешароване начинкою,
- "Браво" з какао цукрове, перешароване начинкою,
- "Браво" з ароматом яблука цукрове перешароване начинкою
- "Браво" з ароматом кокосу цукрове перешароване начинкою
- "Моя люба" з ароматом ванілі зтяжне
- "Моя люба" з ароматом пряженого молока зтяжне
- "Моя люба" з ароматом кокосу зтяжне
- "Моя люба" з ароматом вишні зтяжне
- "Княжна" з ароматом кокосу зтяжне
- "Княжна" з ароматом вершків зтяжне
- "Княжна" з ароматом мигдалю зтяжне
- "Княжна" з ароматом малини зтяжне
- "Хакер з ароматом абрикосу" цукрове, перешароване начинкою
- "Хакер з ароматом малини" цукрове, перешароване начинкою
- "Хакер з ароматом лісової ягоди" цукрове, перешароване начинкою
- "Хакер – какао" цукрове, перешароване начинкою
- "Комплімент - з ароматом йогурту абрикосового" зтяжне, перешароване начинкою
- "Комплімент - з ароматом вершків" зтяжне, перешароване начинкою
- "Комплімент з ароматом горіху" зтяжне, перешароване начинкою
- "Комплімент – шоколадне" зтяжне, перешароване начинкою
- „Комплімент - з ароматом вершків" глазуроване зтяжне, перешароване начинкою
- „Комплімент - з ароматом йогурту абрикосового" глазуроване зтяжне перешароване начинкою
- „Браво +" з ароматом ванілі цукрове, перешароване начинкою,
- „Браво +" з ароматом згущеного молока цукрове, перешароване начинкою
- "Браво +" шоколадне цукрове, перешароване начинкою
- "Браво +" з ароматом банану цукрове, перешароване начинкою
- "Браво+" з ароматом полуниці цукрове, перешароване начинкою
- "Браво+" з ароматом молока цукрове, перешароване начинкою
- "Тікі-так" пряжене молоко цукрове
- "Бабусине" цукрове
- "Бабусине" з ароматом згущеного молока цукрове
- "Тікі-так" цукрове
- „Пісне" цукрове



Печиво за ДСТУ 3781-98 "Печиво.ЗТУ"

- „Тет-а-тет” з ароматом полуниці з вершками цукрове, перешароване начинкою
- „Тет-а-тет” шоколадне цукрове, перешароване начинкою
- „Тет-а-тет” з ароматом ванілі цукрове, перешароване начинкою
- „Тет-а-тет” з ароматом згущеного молока цукрове, перешароване начинкою
- „Загора до чаю” з ароматом ванілі цукрове
- „Загора до чаю” з ароматом згущеного молока цукрове
- „Загора до чаю” з ароматом пряженого молока цукрове
- „Пані в глазурі” цукрове ,глазуроване

Експертна комісія

Санепідстанція Державного управління справами
м. Київ, вул. Заболотного, 15, т.526-55-32 Факс 526-50-06
(місцезнаходження, телефон, факс, , E-mail, WWW)

Протокол експертизи

№ 02-03.04/ 1480-п від 06 березня 2007р.
(№ протоколу, дата його затвердження)


Заступник голови експертної комісії

Гаврильченко Олена Георгіївна
(прізвище, ім'я, по батькові)


/підпис/

Експерти:



Гадяцька Н.В. 
Гонтар Г.М. 