



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СЛУЖБА

ЗАТВЕРДЖУЮ

Міністерство охорони здоров'я України  
(назва установи)

01021 м.Київ, вул.Грушевського, 7

(місцезнаходження)

253-94-84, 559-29-88

Перший заступник головного державного  
санітарного лікаря України



А.М.Пономаренко

Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи

від 24.01. 2008р.

№ 05.03.02-04/ 2825

Печиво цукрове за ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови»: «ВІВАЛЬДІ» з какао в білій глазури, «ВІВАЛЬДІ» в молочній глазури, «АМУРЧИКИ» в білій глазури.

(об'єкта експертизи)

код за ДКПП: 15.82.12

(код за ДКПП, код за УКТЗЕД артикул)

харчування населення

(сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи)

ЗАТ «Кондитерська фабрика «Лагода», Київська обл., м. Кагарлик, вул.Фрунзе, 99, , Україна, , код ЄДРПОУ: 32967502

(країна, виробник, адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

ЗАТ «Кондитерська фабрика «Лагода», Київська обл., м. Кагарлик, вул.Фрунзе, 99, , Україна, , код ЄДРПОУ: 32967502

(заявник експертизи, адреса, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

(дані про контракт на постачання об'єкта експертизи в Україні)

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; 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 – сорбінова кислота (Е 200) – 1000; Мікробіологічні показники – МАФМ, КУО/г – не більше 1х10<sup>4</sup>, 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

(критерії безпеки / показники)

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+5) 0 С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75%. Вживати до дати, вказаної на упаковці

(особливості умов використання, застосування, зберігання, транспортування, утилізації, знищення)

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи Печиво цукрове за ДСТУ 3781-98 «Печиво.

Загальні технічні умови»: «ВІВАЛЬДІ» з какао в білій глазурі, «ВІВАЛЬДІ» в молочній глазурі, «АМУРЧИКИ» в білій глазурі., за наданим заявником зразком відповідає вимогам діючого санітарного законодавства України і за умов дотримання вимог цього висновку може бути використаний в заявленій сфері застосування.

**Термін придатності: згідно маркування**

згідно рекомендації виробника

(інформація щодо етикетки, інструкція, правила тощо)

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

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник.

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.

На кордоні контролю за показниками безпеки не потребує

(показники безпеки, які підлягають контролю на кордоні)

при митному оформленні вантажу повинні бути надані сертифікати якості виробника.

(показники безпеки, які підлягають контролю при митному оформленні)

**Поточний державний санепідгляд здійснюється згідно з вимогами цього висновку: Поточний**

**державний санепідгляд здійснюється згідно з вимогами цього висновку**

(показники безпеки, які здійснюються при поточному державному санепідгляді)

Санітарно-епідеміологічна станція Державного управління справами

м.Київ, вул.Заболотного, 15, тел.: 526-50-06  
(найменування, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, WWW)

Протокол експертизи

№ 440 від 22.01.2008р.

(№ протоколу, дата його затвердження)

Заступник керівника експертної комісії

Гаврильченко Олена Георгіївна