

Природные подсластители от Stevita -

это Сладкая Жизнь Без Сахара!

Сахарозаменитель на основе Экстракта Стевии

Stevita «ZERO CALORIAS»/Stevica «Ноль Калорий»

с экстрактом листьев стевии

Рекомендации по использованию: для готовых горячих и холодных напитков - по 8 капель за 1 приём, 2-4 раза/день; для добавления в злаки и фрукты - согласно рецептуре (8 капель продукта = 2 чайные ложки сахара).

Состав: вода, натуральный подсластитель стевиозид (экстракт листьев стевии), сорбат калия (консервант), лимонная кислота (регулятор кислотности).

Пищевая ценность на одну порцию(8 капель/0,4 мл):

энергетическая ценность - **0 ккал/0 кДж**

Не является источником энергетической ценности, углеводов, белков, жиров, насыщенных жиров, транс-жиров, пищевых волокон и натрия.

Подходит для диабетического/диетического питания.

Объем: 100 мл Срок годности: 3 года

Дату изготовления/годен до/номер партии – см. на дне упаковки. **Условия хранения:** в сухом проветриваемом месте при t не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Избегать нагревания.

Производитель: Steviafarma Industrial S/A, Rua Stevia, 300 - Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Бразилия

Импортер: ООО «Стевия Индастри», 107140, г. Москва, 1-й Красносельский Пер-к, д.3, оф. 77, тел.: +7 (495) 543 77 37.

Комплексная пищевая добавка – столовый подсластитель.

СГР № RU.77.99.32.009.E.010474.11.14 от 11.11.2014 г.

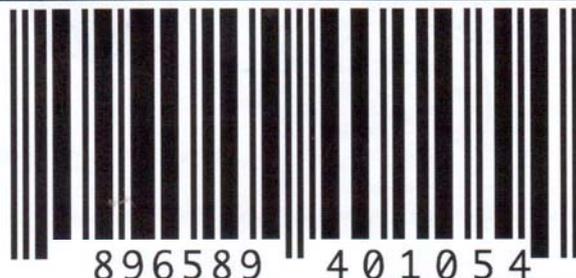
HS code 2106909809



Stevia
industry

Эксклюзивный дистрибьютор | Представительство завода

123001, Москва,
Ул. Б. Садовая, д. 5, стр. 2
+7 (495) 543 77 37
info@stevita.ru
www.stevita.ru



EAC



без
ГМО



Природные подсластители от Stevita -

это Сладкая Жизнь Без Сахара!

Сахарозаменитель на основе Экстракта Стевии
Stevita «ZERO CALORIAS»/Stevica «Ноль Калорий»

с экстрактом листьев стевии

Рекомендации по использованию: для готовых горячих и холодных напитков - по 8 капель за 1 приём, 2-4 раза/день; для добавления в злаки и фрукты - согласно рецептуре (8 капель продукта = 2 чайные ложки сахара).

Состав: вода, натуральный подсластитель стевиозид (экстракт листьев стевии), сорбат калия (консервант), лимонная кислота (регулятор кислотности).

Пищевая ценность на одну порцию (8 капель/0,4 мл):

энергетическая ценность - **0 ккал/0 кДж**

Не является источником энергетической ценности, углеводов, белков, жиров, насыщенных жиров, транс-жиров, пищевых волокон и натрия.

Подходит для диабетического/диетического питания.

Объем: 40 мл Срок годности: 3 года

Дату изготовления/годен до/номер партии – см. на дне упаковки. **Условия хранения:** в сухом проветриваемом месте при t не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Избегать нагревания.

Производитель: Steviafarma Industrial S/A, Rua Stevia, 300 - Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Бразилия

Импортер: ООО «Стевия Индастри», 107140, г. Москва, 1-й Красносельский пер., д.3, оф. 77, тел.: +7 (495) 543 77 37.

Комплексная пищевая добавка – столовый подсластитель.

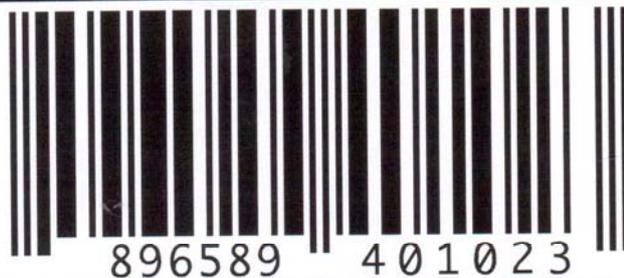
СГР № RU.77.99.32.009.E.010474.11.14 от 11.11.2014 г.

HS code 2106909809


Stevia
industry

Эксклюзивный дистрибьютор | Представительство завода

123001, Москва,
Ул. Б. Садовая, д. 5, стр. 2
+7 (495) 543 77 37
info@stevita.ru
www.stevita.ru



EAC

без
ГМО





**ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Главный государственный санитарный врач Российской Федерации
Российская Федерация

(уполномоченный орган Стороны, руководитель уполномоченного органа, наименование административно-территориального образования)

**СВИДЕТЕЛЬСТВО
о государственной регистрации**

№ RU.77.99.32.009.E.010474.11.14

от 11.11.2014 г.

Продукция:

Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita "ZERO CALORIAS" (Stevica "Ноль Калорий") с экстрактом листьев стевии (жидкий). Изготовлена в соответствии с документами: спецификация. Изготовитель (производитель): "Steviafarma Industrial S/A", Rua Stevia, 300 - Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Brazil, Бразилия. Получатель: ООО "Стевия Индастри", 107140, г. Москва, 1-й Красносельский переулок, д. 3, офис 77, Российская Федерация.



(наименование продукции, нормативные и (или) технические документы, в соответствии с которыми изготовлена продукция, наименование и место нахождения изготовителя (производителя), получателя)

соответствует

Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 029/2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012

прошла государственную регистрацию, внесена в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования в качестве подсластителя готовых к употреблению как горячих, так и холодных напитков, а также добавления в злаки и фрукты

Настоящее свидетельство выдано на основании (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование организации (испытательной лаборатории, центра), проводившей исследования, другие рассмотренные документы):
экспертного заключения ФГБНУ "НИИ питания" РАМН № 72/Э-1552/и-14 от 16.10.2014 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации устанавливается на весь период изготовления продукции или поставок подконтрольных товаров на территорию таможенного союза

Подпись, ФИО, должность уполномоченного лица, выдавшего документ, и печать органа (учреждения), выдавшего документ



И.В. Брагина

И.В. Брагина

(Ф. И. О. /Подпись)

М. П.

№ 0256560

Вс

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИТАНИЯ»
(ФГБНУ «НИИ питания»)**

109240 Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. +7(495)698-53-60; факс: +7(495) 698-53-79
ОКПО 018997222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
благополучия человека

ООО «Стевия Индастри», 107140, г.
Москва, 1-й Красносельский переулок,
дом 3, офис 77 (Российская Федерация)

16.10.14 № 92/Э-1552/и-14
На № _____ от _____

Входящий №996 от 23.07.2014 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По заявке от ООО «Стевия Индастри», 107140, г. Москва, 1-й Красносельский переулок, дом 3, офис 77 (Российская Федерация) в ФГБНУ "НИИ питания" были проведены санитарно-химические, санитарно-микробиологические исследования, исследования показателей подлинности, а также экспертиза документации следующих комплексных пищевых добавок:

1. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий),
2. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
3. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии,
4. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии,
5. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
6. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
7. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии,

производитель: «Steviafarma Industrial S/A», Rua Stevia, 300 – Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Brazil (Бразилия) на соответствие действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности.

ЭКСПЕРТИЗА И РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Экспертиза документации

На экспертизу представлены следующие документы:

1. Спецификации на продукты.
2. Проекты этикеточных надписей на продукты.
3. Листы технических данных.
4. Сертификат об отсутствии ГМО.
5. Декларация компании о том, что в экстракте отсутствуют ядовитые,

03431

сильнодействующие наркотические, психотропные, допинговые и другие запрещенные вещества, входящие в состав ВАДА (WADA), а также синтетические лекарственные средства.

6. Сертификат безопасности для здоровья
7. Декларация об отсутствии в составе компонентов, полученных с применением нанотехнологий и наноматериалов.
8. Письмо о соответствии упаковочных материалов
9. Протоколы исследований №25891 от 14.07.2014, №25886 от 18.07.2014, №25887 от 18.07.2014, №25889 от 01.08.2014, №25888 от 18.07.2014, №25890 от 23.07.2014, №25892 от 23.07.2014 (выполненных в ИЛЦ «Ростест-Москва» ЗАО «Региональный орган по сертификации и тестированию», аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21ПО68, действителен до 25.05.2016 г.)
10. Протоколы исследований №№25893, 25895, 25896 и 25897 от 14.07.2014 (выполненных в испытательной лаборатории по определению ГМИ ФБУ «РОСТЕСТ-МОСКВА» (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21 ПЕ 89, действителен до 05.02.2015))
11. Акты отбора проб
12. Доверенность

Перечень документов, сопровождающих продукцию, соответствует предъявляемым требованиям к импортируемым пищевым продуктам.

Спецификация отражает показатели качества и безопасности, функциональные характеристики и область применения данной пищевой продукции.

Представленная на экспертную оценку продукция представляет собой:

| Наименование | Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий) | Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (в сашетах) | Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии |
|---------------|--|--|---|
| Статус: | Комплексная пищевая добавка (согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»). | | |
| Внешний вид: | Желтоватая жидкость с типичным запахом | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным лактозе | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным лактозе |
| Вкус | Чистый, сладкий, без послевкусыя | | |
| Растворимость | - | Растворим в воде и спирте | |
| Состав | Вода (87,65%), стевииольные гликозиды (12%), консервант Сорбат калия (E202) (0,20%), регулятор кислотности Лимонная кислота (E330) (0,15%), | Лактоза (93,96%), стевииольные гликозиды (5,04%), добавка, препятствующая слёживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%) | Лактоза (75,17%), Мальтодекстрин (18,79%), стевииольные гликозиды (5,04%), добавка, препятствующая слёживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%) |
| Влажность | - | Не более 5% | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <u>pH</u> | 3,5-4,5 | - | - |
| <u>ХАРАКТЕРИСТИКА биологически активного компонента</u> | <p>Стевия медовая (<i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>) - многолетнее травянистое растение семейства астровых (<i>Asteraceae</i>). Основным компонентом экстракта стевии являются стевииолгликозиды (ребаудиозид А и стевииозид).</p> <p>Не содержит сильнодействующих, ядовитых и запрещенных к использованию на территории РФ компонентов.</p> | | |
| <u>Калорийность</u> | Без калорий | | |
| <u>Условия хранения:</u> | Хранить в сухом проветриваемом месте при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Избегать нагревания. | | |
| <u>Упаковка</u> | Пластиковые бутылки по 40 мл или по 100 мл | Картонные пачки с 50 сашетами по 1 г или с 1000 сашетами по 1 г | Пластиковые банки по 120 г |
| <u>Срок хранения:</u> | 3 года с даты изготовления при условии соблюдения рекомендуемых условий хранения и сохранения оригинальной упаковки. | | |
| <u>Рекомендации по использованию:</u> | <p>В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 8 капель (0,4 мл), за один прием, 2-4 раза в день; для добавления в злаки и фрукты продукт используется согласно рецептуре (8 капель (0,4 мл) продукта по сладости эквивалентны 2 чайным ложкам сахара)</p> | <p>В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 1 сашету за один прием 2-4 раза в день; для добавления в злаки и фрукты, приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях продукт используется согласно рецептуре (1 сашет (1 г) продукта по сладости эквивалентен 2 чайным ложкам сахара)</p> | <p>В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 1 кофейной ложке (0,8 г) за один прием, 2-4 раза в день, для добавления в злаки и фрукты, приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях продукт используется согласно рецептуре (1 кофейная ложка продукта по сладости эквивалентна 2 чайным ложкам сахара)</p> |
| <u>Наименование</u> | Столовый подсластитель DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии | Столовый подсластитель DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии (в сашетах) | Столовый подсластитель fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») с экстрактом листьев стевии (в сашетах) |
| <u>Статус:</u> | Комплексная пищевая добавка (согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»). | | |
| <u>Внешний вид:</u> | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным сахарозе | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным сахарозе | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным лактозе |
| <u>Вкус</u> | Чистый, сладкий, без послевкуся | | |
| <u>Растворимость</u> | Растворим в воде и спирте | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <u>Состав</u> | сахароза (97,80%), добавка, препятствующая слёживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%), подсластитель Сукралоза (E955) (0,53%), подсластитель Ацесульфам калия (E950) (0,53%), стевиольные гликозиды (0,14%) | сахароза (97,20%), добавка, препятствующая слёживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%), подсластитель Сукралоза (E955) (0,8%), подсластитель Ацесульфам калия (E950) (0,8%), стевиольные гликозиды (0,2%) | лактоза (96,75%), подсластитель Сукралоза (E955) (1,01%), подсластитель Ацесульфам калия (E950) (1,01%), добавка, препятствующая слёживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%), стевиольные гликозиды (0,23%) |
| <u>Влажность</u> | Не более 5% | | |
| <u>ХАРАКТЕРИСТИКА биологически активного компонента</u> | Стевия медовая (<i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>) - многолетнее травянистое растение семейства астровых (<i>Asteraceae</i>). Основным компонентом экстракта стевии являются стевиолгликозиды (ребаудиозид А и стевиозид). Не содержит сильнодействующих, ядовитых и запрещенных к использованию на территории РФ компонентов. | | |
| <u>Калорийность</u> | Без калорий | | |
| <u>Условия хранения:</u> | Хранить в сухом проветриваемом месте при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Избегать нагревания. | | |
| <u>Упаковка</u> | Полимерные пакеты по 500 г | Картонные пачки с 50 сашетами по 0,8 г или с 1000 сашетами по 0,8 г | |
| <u>Срок хранения:</u> | 3 года с даты изготовления при условии соблюдения рекомендуемых условий хранения и сохранения оригинальной упаковки. | | |
| <u>Рекомендации по использованию:</u> | В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 2/5 чайной ложки за один прием, 2-4 раза в день; для добавления в злаки и фрукты, приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях продукт используется согласно рецептуре (1/5 (1,25 г) чайной ложки продукта по сладости эквивалентна 1 чайной ложке сахара) | В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 1-2 сашета за один приём, 2-4 раза в день; для добавления в злаки и фрукты продукт используется согласно рецептуре (1 сашет (0,8 г) продукта по сладости эквивалентен 1 чайной ложке сахара) | В качестве подсластителя готовых к употреблению горячих и холодных напитков: по 1-2 сашета за один приём, 2-4 раза в день; для добавления в злаки и фрукты продукт используется согласно рецептуре (1 сашет (0,8 г) продукта по сладости эквивалентен 2 чайным ложкам сахара) |
| <u>Наименование</u> | Столовый подсластитель Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии | | |
| <u>Статус:</u> | Комплексная пищевая добавка (согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»). | | |

| | |
|---|--|
| <u>Внешний вид:</u> | Белый, легко сыпучий порошок, с типичным запахом характерным мальтодекстрину |
| <u>Вкус</u> | Чистый, сладкий, без послевкуся |
| <u>Растворимость</u> | Растворим в воде и спирте |
| <u>Состав</u> | мальтодекстрин (98,2%), добавка, препятствующая слеживанию и комкованию Диоксид кремния (E551) (1,00%), стевииолные гликозиды (0,8%), |
| <u>Влажность</u> | Не более 5% |
| <u>ХАРАКТЕРИСТИКА биологически активного компонента</u> | Стевия медовая (<i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>) - многолетнее травянистое растение семейства астровых (<i>Asteraceae</i>). Основным компонентом экстракта стевии являются стевииолгликозиды (ребаудиозид А и стевииозид). Не содержит сильнодействующих, ядовитых и запрещенных к использованию на территории РФ компонентов. |
| <u>Калорийность</u> | Без калорий |
| <u>Условия хранения:</u> | Хранить в сухом проветриваемом месте при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Избегать нагревания. |
| <u>Упаковка</u> | Пластиковые банки по 400 г |
| <u>Срок хранения:</u> | 3 года с даты изготовления при условии соблюдения рекомендуемых условий хранения и сохранения оригинальной упаковки. |
| <u>Рекомендации по использованию:</u> | Для приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях продукт используется согласно рецептуре (1 столовая ложка (10 г) продукта по сладости эквивалентна 1 столовой ложке сахара) |

Срок хранения продукции обоснован и соответствует срокам хранения аналогичных продуктов отечественного и иностранного производства.

Декларированные показатели безопасности:

Токсичные элементы мг/кг, не более Мышьяк 1,0 Свинец 1,0

Микробиологические показатели, КОЕ/г, не более 3

Заявленные производителем показатели безопасности соответствуют нормативам и требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «Технический регламент о безопасности пищевой продукции».

2. Экспертиза продукции на наличие генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения.

В испытательной лаборатории по определению ГМИ ФБУ «РОСТЕСТ-МОСКВА» (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21 ПЕ 89, действителен до 05.02.2015) было проведено изучение возможного присутствия рекомбинантной ДНК в представленных на экспертизу комплексных пищевых добавок:, методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) [ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-инженерно модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения»; МУК 4.2.2304-07 «Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения»]. Результаты проведенных исследований представлены в таблице и протоколах: №№25893, 25895, 25896 и 25897 от 14.07.2014

| Наименование продукта | Результат исследований рекомбинантной ДНК (промотор 35 S, терминатор NOS) |
|--|--|
| Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль | не обнаружено |

| | |
|---|---------------|
| Калорий») | |
| DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») (в сашетах) | не обнаружено |
| DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») | не обнаружено |
| Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») | не обнаружено |

Результат: в представленных образцах рекомбинантная ДНК не обнаружена в пределах чувствительности метода определения.

3. Санитарно-химические и санитарно-микробиологические исследования.

Санитарно-химические исследования образцов продукции, представленных на экспертизу, проводили согласно следующим методам:

Свинец, кадмий определяли согласно МУК 4.1.986-00 «Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии».

Мышьяк определяли согласно ГОСТ Р 51766-2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

Ртуть определяли согласно МИ 2740-2002 «Рекомендация. ГСИ. Массовая доля общей ртути в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика выполнения измерений атомно-абсорбционным методом».

Афлатоксин М1 определяли согласно ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1».

Пестициды определяли по МУ 2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое».

Санитарно-микробиологические исследования образцов продукции, представленных на экспертизу, проводили согласно следующим методам:

КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) определяли согласно ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов» и М и ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа».

БГКП (Бактерии группы кишечной палочки) (колиформы) определяли согласно ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа» и ГОСТ 30712-2001 «Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа».

Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы определяли согласно ГОСТ 52814-2007 (ИСО 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».

Бактерии рода S.aureus определяли согласно ГОСТ 30347-97 «Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus».

Дрожжи и плесневые грибы определяли согласно ГОСТ 10444.12-88 «Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов».

Наименование образцов:

1. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий),

2. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
3. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии,
4. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии,
5. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
6. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель fit **Sucralose** «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
7. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии.

Результаты проведенных исследований представлены в таблицах и протоколах №25891 от 14.07.2014, №25886 от 18.07.2014, №25887 от 18.07.2014, №25889 от 01.08.2014, №25888 от 18.07.2014, №25890 от 23.07.2014, №25892 от 23.07.2014 (ЗАО «Региональный орган по сертификации и тестированию», ИЛЦ «Ростест-Москва», аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.21ПО68, действителен до 25.05.2016 г.)

Таблица

| Показатель | Обнаружено | | Норматив* |
|--|------------|--|----------------|
| | 1 | | |
| Токсичные элементы, мг/кг | | | |
| Свинец | 0,12 | | не более 0,3 |
| Кадмий | 0,01 | | не более 0,03 |
| Ртуть | < 0,005 | | не более 0,005 |
| Мышьяк | 0,008 | | не более 0,1 |
| Микробиологические показатели | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/100 дм ³ | <10 | | не более 100 |
| БГКП (колиформы), в 100 дм ³ | н/о | | не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 100 дм ³ | н/о | | не допускаются |

*Приложение 1, Приложение 2 п.1.7, Приложение 3 п.8 Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

Таблица продолжение

| Показатель | Обнаружено | | | Норматив* |
|--------------------------------------|------------|----------|----------|------------------------------|
| | 2 | 3 | 6 | |
| Токсичные элементы, мг/кг | | | | |
| Свинец | 0,25 | 0,22 | 0,27 | не более 0,5 |
| Кадмий | 0,04 | 0,03 | 0,03 | не более 0,1 |
| Ртуть | <0,005 | <0,005 | <0,005 | не более 0,02 |
| Мышьяк | 0,01 | 0,007 | 0,007 | не более 0,5 |
| Микотоксины, мг/кг | | | | |
| Афлатоксин М1 | <0,00025 | <0,00025 | <0,00025 | Не более 0,005 |
| Пестициды, мг/кг | | | | |
| ГХЦГ (сумма изомеров), | <0,002 | <0,002 | <0,002 | не более 0,005 |
| ДДТ и сумма его метаболитов | <0,004 | <0,004 | <0,004 | не более 0,005 |
| Микробиологические показатели | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ в 1,0 г | <10 | <10 | <10 | не более 1,0x10 ⁴ |

| | | | | |
|---|-------|-------|-------|----------------|
| БГКП (колиформы), в 1,0 г | н/о** | н/о** | н/о** | не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | н/о | н/о | н/о | не допускаются |
| S.aureus, в 1,0 г | н/о | н/о | н/о | не допускаются |
| Дрожжи, КОЕ/г | <10 | <10 | <10 | не более 50 |
| Плесени, КОЕ/г | <10 | <10 | <10 | не более 100 |

*Приложение 3 р.9 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); Приложение 4 и 8 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

**н/о – не обнаружено

Таблица продолжение

| Показатель | Обнаружено | | Норматив* |
|----------------------------------|------------|---------|----------------|
| | 4 | 5 | |
| <i>Токсичные элементы, мг/кг</i> | | | |
| Свинец | 0,1 | 0,19 | не более 0,5 |
| Кадмий | 0,02 | 0,03 | не более 0,05 |
| Ртуть | < 0,005 | < 0,005 | не более 0,1 |
| Мышьяк | 0,007 | 0,01 | не более 1.0 |
| <i>Пестициды, мг/кг</i> | | | |
| ГХЦГ (сумма изомеров), | < 0,002 | < 0,002 | не более 0,005 |
| ДДТ и сумма его метаболитов | < 0,004 | < 0,004 | не более 0,005 |

*Приложение 3 р.5 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

Таблица окончание

| Показатель | Обнаружено | | Норматив* |
|---|------------|--|--------------------------|
| | 7 | | |
| <i>Токсичные элементы, мг/кг</i> | | | |
| Свинец | 0,12 | | не более 0,5 |
| Кадмий | 0,01 | | не более 0,1 |
| Ртуть | < 0,005 | | не более 0,02 |
| Мышьяк | 0,008 | | не более 0,5 |
| <i>Пестициды, мг/кг</i> | | | |
| ГХЦГ (сумма изомеров), | < 0,002 | | не более 0,005 |
| ДДТ и сумма его метаболитов | < 0,004 | | не более 0,005 |
| <i>Микробиологические показатели</i> | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ в 1 г | <10 | | не более 5×10^4 |
| БГКП (колиформы), в 0,1 г | н/о | | не допускаются |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | н/о | | не допускаются |
| Дрожжи, КОЕ/г | <10 | | не более 50 |
| Плесени, КОЕ/г | <10 | | не более 100 |

*Приложение 3 р.9 и Приложение 2 р.1.8 к Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

По исследованным показателям безопасности, представленная на экспертизу

продукция **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

4. Исследование показателей подлинности и качества.

Дополнительные исследования показателей качества, не указанные в ТР ТС, проводили в ФГБУ «НИИ питания» РАМН.

В ФГБУ «НИИ питания» РАМН была проведена оценка *подлинности* экстракта стевии.

Определение проводили методом ВЭЖХ относительно стандарта согласно «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище» Р 4.1.1672-03 (М., Федеральный центр госстандартнадзора Минздрава России, 2004 г.). Ошибка метода $\pm 10\%$.

В соответствии с протоколом №№996/17 от 20.08.2014 (ФГБНУ «НИИ питания»), в образцах обнаружено:

| Код образца | Показатель | Обнаружено | Заявлено |
|--|------------|--------------------------|---------------|
| Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») (жидкий) | стевиозид | 12,8 \pm 1,2 г/100 г | 12,0 г/100 г |
| Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») (в сашетах) | стевиозид | 5,2 \pm 0,5 г/100 г | 5,04 г/100 г |
| Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») | стевиозид | 4,9 \pm 0,5 г/ 100 г | 5,04 г/ 100 г |
| DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») | стевиозид | 0,12 \pm 0,01 г/ 100 г | 0,11 г/ 100 г |
| DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») (в сашетах) | стевиозид | 0,17 \pm 0,02 г/ 100 г | 0,2 г/ 100 г |
| fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») (в сашетах) | стевиозид | 0,18 \pm 0,02 г/ 100 г | 0,23 г/ 100 г |
| Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») | стевиозид | 0,8 \pm 0,08 г/ 100г | 0,8 г/ 100г |

Полученные данные свидетельствуют о наличии в исследуемом образце стевиолгликозидов в количестве, указанном изготовителем, что подтверждает качественный и количественный состав заявленный производителем.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная на экспертную оценку для целей Государственной регистрации продукция (7 комплексных пищевых добавок): Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий), Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (в сашетах), Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии, Столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии, Столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии (в сашетах), Столовый подсластитель fit **Sucralose «Tudo fica mais leve»** (Stevica «Лайт») с экстрактом листьев стевии (в сашетах), Столовый подсластитель Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии, *производитель:* «Steviafarma Industrial S/A», Rua Stevia, 300 – Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Brazil (Бразилия) по результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы **соответствует** действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевой

продукции, в том числе требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 021/2011 «Технический регламент о безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и нормативно-технической документации изготовителя.

Наименование:

1. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий),
2. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
3. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии,
4. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии,
5. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
6. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») с экстрактом листьев стевии (в сашетах),
7. Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии.

Фирма-производитель: «Steviafarma Industrial S/A», Rua Stevia, 300 – Parque Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana, Brazil (Бразилия)

Получатель заключения: ООО «Стевия Индастри», 107140, г. Москва, 1-й Красносельский переулок, дом 3, офис 77 (Российская Федерация)

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА:

ГМО для Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»), Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») (**кукуруза, картофель**): отсутствуют. **ГМО** для Stevita «DOLCE VITA Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита»), Stevita «DOLCE VITA Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита») (в сашетах) (**свекла**): отсутствуют.

Содержат пищевые добавки:

Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») (жидкий): **E202, E330**; Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») (в сашетах), Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»), Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА»): **E551**; **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита») (в сашетах), **DOLCE VITA «Acucar Light»** (Stevica «Дольче Вита»), fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт») (в сашетах): **E551, E955, E950**

Показатели безопасности:

Столовый подсластитель Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий») с экстрактом листьев стевии (жидкий):

Содержание токсичных элементов (мг/кг, не более):

свинец 0,3; кадмий 0,03; мышьяк 0,1; ртуть 0,005

Санитарно-микробиологические показатели:

| | |
|---|----------------|
| КМАФАнМ, КОЕ/100 дм ³ , не более | 100 |
| БГКП в 100 дм ³ | не допускаются |
| патогенные, в т.ч сальмонеллы в 100 дм ³ | не допускаются |

Столовый подсластитель **Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»)** с экстрактом листьев стевии (в сашетах); Столовый подсластитель **Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»)** с экстрактом листьев стевии; Столовый подсластитель **fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт»)** (в сашетах) с экстрактом листьев стевии:

Содержание токсичных элементов (мг/кг, не более):

свинец 0,5; кадмий 0,1; мышьяк 0,5; ртуть 0,02

Микотоксины (мг/кг, не более)

Афлатоксин М1 0,005

Пестициды, мг/кг, не более:

ГХЦГ (сумма изомеров) 0,005

ДДТ и его метаболиты 0,005

Санитарно-микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 10000 (1×10^4)

БГКП в 0,1 г не допускаются

S. aureus в 1,0 г не допускаются

патогенные, в т.ч сальмонеллы в 10 г не допускаются

плесени, КОЕ/г 100, не более

дрожжи, КОЕ/г 50, не более

Столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита»)** с экстрактом листьев стевии; Столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита»)** с экстрактом листьев стевии (в сашетах):

Содержание токсичных элементов (мг/кг, не более):

свинец 0,5; кадмий 0,05; мышьяк 1,0; ртуть 0,1

Пестициды, мг/кг, не более:

ГХЦГ (сумма изомеров) 0,005

ДДТ и его метаболиты 0,005

Столовый подсластитель **«Stevita FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА»)** с экстрактом листьев стевии:

Содержание токсичных элементов (мг/кг, не более):

свинец 0,5; кадмий 0,1; мышьяк 0,5; ртуть 0,02

Пестициды, мг/кг, не более:

ГХЦГ (сумма изомеров) 0,005

ДДТ и его метаболиты 0,005

Санитарно-микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 50000 (5×10^4)

БГКП в 0,1 г не допускаются

патогенные, в т.ч сальмонеллы в 10 г не допускаются

плесени, КОЕ/г 100, не более

дрожжи, КОЕ/г 50, не более

Условия и срок хранения: Хранить в сухом проветриваемом месте при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Избегать нагревания.

На потребительскую этикетку выносятся: наименование, артикул №, номер партии, изготовитель, вес нетто и вес брутто, состав, рекомендации по использованию, дата производства, срок годности, условия хранения.

Область применения:

Столовый подсластитель **Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»)** с экстрактом листьев стевии (жидкий); столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита»)** с экстрактом листьев стевии (в сашетах); столовый подсластитель **fit Sucralose «Tudo fica mais leve» (Stevica «Лайт»)** с экстрактом листьев стевии (в сашетах): В качестве подсластителя готовых к употреблению как горячих, так и холодных напитков, а также добавления в злаки и фрукты.

Столовый подсластитель **Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»)** с экстрактом листьев стевии (в сашетах); столовый подсластитель **Stevita «ZERO CALORIAS» (Stevica «Ноль Калорий»)** с экстрактом листьев стевии; столовый подсластитель **DOLCE VITA «Acucar Light» (Stevica «Дольче Вита»)** с экстрактом листьев стевии: В качестве подсластителя готовых к употреблению как горячих, так и холодных напитков, а также добавления в злаки и фрукты. Для приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях.

Столовый подсластитель **Stevita «FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА»)** с экстрактом листьев стевии: Для приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях.

Материалы экспертного заключения ФГБНУ «НИИ питания» не являются основанием для вынесения на этикетку продукции «Рекомендовано или одобрено ФГБНУ «НИИ питания»».

Перепечатка и использование текста данного заключения полностью или частично для рекламных или иных целей без письменного разрешения ФГБНУ «НИИ питания» запрещены.

Зам. директора ФГБНУ «НИИ питания»,
д.м.н., профессор



А.К. Батурин

Эксперты: Бессонов В.В. 8(495)698-57-36
Чибураев В.И.
Калинин А.Я.



**ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОРГАН
ПО СЕРТИФИКАЦИИ И ТЕСТИРОВАНИЮ»**

**Испытательный центр продуктов питания и продовольственного сырья
"Ростест-Москва"**

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21П068 от 25.05.11 до 25.05.16

117418, Москва, Нахимовский проспект, д.31
Тел. 668-29-00, факс (499) 129-31-22, E-mail: foodtest@rostest.ru

Протокол испытаний № 25891 от 14.07.2014 г.

**Наименование образца: КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА: СТОЛОВЫЙ
ПОДСЛАСТИТЕЛЬ STEVITA ZERO CALORIAS (STEVICA "НОЛЬ
КАЛОРИЙ") С ЭКСТРАКТОМ ЛИСТЬЕВ СТЕВИИ**

Упаковка: пластиковая бутылка, масса нетто-40мл
Маркировка: дата выработки- 11.2013г, срок годности- 3 года
Изготовитель: Бразилия, Steviafarma Industrial S/A Rua Stevia, 300
Pargue Industrial Bandeirantes III, Maringa, Parana
Заявитель (заказчик): ООО "Стевия Индастри"
107140, г.Москва, 1-й Красносельский переулок, д.3,
офис 77

На соответствие требованиям нормативной документации:
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности
пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). Утвержден Решением
Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 880.

Сопроводительный документ:
заявка на проведение испытаний № 1540 от 07.07.2014 г.

Испытания проведены с 07.07.2014 по 14.07.2014.

Общее количество страниц в протоколе: 1

| Наименование показателя (ед. измерения) | Допустимый уровень | Результаты испытаний | НД на метод испытаний |
|--|-----------------------------|----------------------|--------------------------|
| Свинец, мг/кг | не более 0,5 | 0,19 ± 0,07 | МУК 4.1.986-00 |
| Мышьяк, мг/кг | не более 0,5 | 0,01 ± 0,004 | ГОСТ Р 51766-2001 |
| Кадмий, мг/кг | не более 0,1 | 0,03 ± 0,009 | МУК 4.1.986-00 |
| Ртуть, мг/кг | не более 0,02 | менее 0,005 | МИ 2740-2002 |
| КМАФАМ, КОЕ/100 см3 | не более 100 | не обнаружено | ГОСТ 30712-2001 |
| БГКП (колиформы) | не допускаются в 100 см3 | не обнаружены | ГОСТ 30712-2001 |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы | не допускаются в 100 см3 | не обнаружены | ГОСТ Р 52814-2007 |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: представленный на испытание образец соответствует
требованиям нормативной документации по проверенным показателям.

Результаты испытаний распространяются только на представленный образец.
Копирование и частичная перепечатка протокола без разрешения ИЦ запрещена.

И.о.начальника Испытательного центра



О.Л.Воронцова