

steviasoul
Fabricado em:
STEVIA FARMA INDUSTRIAL S/A.
Rua Stevia, 300
Parque Industrial Bandeirantes III
CEP: 07.275-343 - JARDIM FRUTIFERO - FR
Indústria Brasileira

SAC: [44] 2101-4133
sac@steviasoul.com
www.steviasoul.com



718965891400644

ADOCANTE DIETÉTICO DE STEVIA 100% NATURAL



sweetener

Forno & Fogão

Use na mesma medida do açúcar!



SEM GLICAMATO - SEM SUCRALOSE - SEM ASPARTAME 400g CONTÉM EDULCORANTE NATURAL GLICOSÍDIOS DE ESTEVIOL

Propriedade subsidiária da Stevia - это Сладкая Жизнь Без Сахара!
Смородомитель на основе Экстракта Стевии
Stevita «FORNO & FOGÃO»/Stevita «ВЫПЕЧКА»/

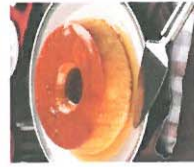
Рекомендации по применению: использовать в качестве подсластителя в выпечке и кондитерских изделиях в равных условиях. Продукт использовать согласно рецептуре (1 столовая ложка (10 гр) продукта по сладости = 1 столовая ложка сахара).
Состав: мальтодекстрин, рибофлавин, витамин С (аскорбиновая кислота), натуральные ароматизаторы и натуральные эфирные масла.
Пищевая ценность на 1 порцию (1 столовая ложка (10 гр)): Энергетическая ценность - 40 ккал/168 кДж, углеводы - 9,9 гр. Не является источником белка, жиров, насыщенных жиров, транс-жиров, пищевых волокон и др.

Дату изготовления/группы до/номер партии - см. на дне упаковки.
Условия хранения: в сухом проветриваемом месте при температуре не выше +20°С, в относительной влажности не более 70%.
Производитель: Stevia Farma Industrial S/A, Rua Stevia, 300 - Parque Industrial Bandeirantes III, Maringá, Paraná, Brazil
Импортер: ООО «Стевия Индустриал», 107140, г. Москва, 1-й Мещинский проезд, д. 3.
Стевия Фарма Индустриал - это Сладкая Жизнь Без Сахара!
Стевия Фарма Индустриал - это Сладкая Жизнь Без Сахара!
Стевия Фарма Индустриал - это Сладкая Жизнь Без Сахара!
Стевия Фарма Индустриал - это Сладкая Жизнь Без Сахара!

stevia industry
Экспортное производство
дистрибутор
закупа

FSC
COC
C0C
C1C
C2C
C3C
C4C
C5C
C6C
C7C
C8C
C9C

123001, Москва,
Ул. Б. Садовая, д. 5, стр. 2
Тел: +7 (495) 793-3333
info@stevia.ru
www.stevia.ru



Pudim de Leite

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de leite em pó desnatado
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1 colher (sobremesa) de margarina light
- 1/2 xícara (chá) de STEVIA FORNO E FOGÃO
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho

Modo de preparo: Caramelize a forma de pudim; coloque 1/2 xícara (chá) de STEVIA FORNO E FOGÃO, leve ao fogo baixo e quando começar a amarelar coloque aproximadamente 3 colheres (sopa) de água e deixe ferver para desmanchar e virar caramelo. Espalhe na forma e reserve. Bata no liquidificador o leite em pó, a água fervente, a margarina e o STEVIA FORNO E FOGÃO por 5 minutos sem parar, obtendo assim, uma medida de leite condensado diet. Acrescente os outros ingredientes e bata bem. Coloque na forma caramelizada e asse em forno médio, em banho-maria, por cerca de uma hora e meia.

	Rendimento
	12 porções*
	Calorias
	78,5 kcal/porção*
	Carboidratos
	13,3g*
	Proteínas
	4,1g*
	Lipídios
	1,1g*

*Estas informações podem variar conforme os ingredientes utilizados.
Para outras receitas visite nosso site: steviasoul.com.br

Природные подсластители от Stevita - это **Сладкая Жизнь Без Сахара!**
Сахарозаменитель на основе Экстракта Стевии
Stevita «FORNO & FOGAO»/Stevica «ВЫПЕЧКА»/
с экстрактом листьев стевии

Рекомендации по применению: для приготовления кулинарных изделий, выпечки и консервирования в домашних условиях продукт используется согласно рецептуре (1 столовая ложка (10 гр) продукта по сладости = 1 столовая ложка сахара).

Состав: мальтодекстрин, диоксид кремния (добавка, препятствующая слеживанию и комкованию), натуральный подсластитель стевииозид (экстракт листьев стевии).

Пищевая ценность на 1 порцию (1 столовая ложка/10 гр): энергетическая ценность - 40 ккал/168 кДж, углеводы - 9,9 гр. Не является источником белков, жиров, насыщенных жиров, транс-жиров, пищ. волокон и Na.

Подходит для диабетического/диетического питания.

Масса нетто: 400 г. Срок годности: 3 года

Дата 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 Переулок, д.3, офис 77. Отзывы и предложения по тел. +7 (495) 543 77 37.

Комплексная пищевая добавка – столовый подсластитель.

СГР № RU.77.99.32.009.E.010480.11.14 от 11.11.2014 г. HS code 2106909809



Эксклюзивный дистрибьютор | Представительство завода

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





**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.010480.11.14

от 11.11.2014 г.

Продукция:

Комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель Stevita "FORNO & FOGAO" (Stevica "ВЫПЕЧКА") с экстрактом листьев стевии. 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

(Ф. И. О. /подпись)

М. П.

№ 0256566

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</u> биологически активного компонента	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 № 25892 от 23.07.2014 г.

**Наименование образца: КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА: СТОЛОВЫЙ
ПОДСЛАСТИТЕЛЬ STEVITA FORNO & FOGAO (STEVICA
"ВЫПЕЧКА") С ЭКСТРАКТОМ ЛИСТЬЕВ СТЕВИИ**

Упаковка: пластиковая банка, масса нетто-400г

Маркировка: дата выработки- 03.2014г, 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 23.07.2014.

Общее количество страниц в протоколе: 2

Наименование показателя (ед. измерения)	Допустимый уровень	Результаты испытаний	НД на метод испытаний
Свинец, мг/кг	не более 0,5	0,12 ± 0,04	МУК 4.1.986-00
Мышьяк, мг/кг	не более 0,5	0,008 ± 0,003	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий, мг/кг	не более 0,1	0,01 ± 0,003	МУК 4.1.986-00
Ртуть, мг/кг	не более 0,02	менее 0,005	МИ 2740-2002
Пестициды (гексахлорциклогексан), мг/кг	не более 0,005	<0,002	МУ 2142-80 (Методы определения микроколичеств пестицидов...М.А.Кл исенко, М., 1983г., с.34)
Пестициды (ДДТ и его метаболиты), мг/кг	не более 0,005	<0,004	МУ 2142-80 (Методы определения микроколичеств пестицидов...М.А.Кл исенко, М., 1983г., с.34)
КМАФАМ, КОЕ/г	не более 50 000	менее 1x10	ГОСТ 10444.15-94
БГКП (колиформы)	не допускаются в 1 г	не обнаружены	ГОСТ Р 52816-2007
Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г	не обнаружены	ГОСТ Р 52814-2007

наименование показателя (ед. измерения)	допустимый уровень	Результаты испытаний	НД на метод испытаний
Дрожжи, КОЕ/г	не более 50	менее 1x10	ГОСТ 10444.12-88
Плесени, КОЕ/г	не более 100	менее 1x10	ГОСТ 10444.12-88

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



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В Г. МОСКВЕ»
(ФБУ «РОСТЕСТ – МОСКВА»)**

Испытательная лаборатория по определению генетически модифицированных источников (ГМИ) 117418, г.Москва, Нахимовский проспект, д.31, тел. 668-28-66, 668-27-86, 668-27-59
Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21 ПЕ 89 с 15.11.2013г до 05.02.2015г

**Протокол испытаний №25897
от 14.07.2014г.**

Наименование образца: Комплексная пищевая добавка столовый подсластитель «Stevita FORNO & FOGAO» (Stevica «ВЫПЕЧКА») с экстрактом листьев стевии

Упаковка образца: пластиковая банка

Изготовитель: Steviafarma Industrial S/A Rua Stevia, 300-Parque IndustrialBandeirantes III, maringa, Parana, Бразилия.

Заказчик: Закрытое Акционерное общество «Региональный орган по сертификации и тестированию» для ООО «Стевия Индастри», 107140, г.Москва, 1-й Красносельский переулок, д.3, офис 77.

Сопроводительная документация: Договор № 568-251-12 от 01.06.2012г.,
направление на проведение испытаний от 07.07.2014г.

Цель проведения испытаний: идентификация ГМО в пищевой продукции на соответствие требований п.9, Статьи 7, Главы 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880.

Маркировка образца: дата выработки: 03.2014г., срок годности: 3 года, масса нетто: 400г.

Даты проведения испытаний: 07.07.2014г. – 14.07.2014г.

Количество страниц: 1

Результаты испытаний:

№ №	Анализируемые показатели	Результаты испытаний	НД на метод испытаний	Метод Испытаний/ Оборудование
1	Идентификация рекомбинантной ДНК.		ГОСТ Р 53244-2008 МУК 4.2.2304-07	ПЦР-РВ/ АНК-32 (Свидетельство о проверке ФБУ «Ростест-Москва» № 0400397 от 14.01.2014г. до 14.01.2015г.)
	Регуляторные последовательности:			
	промотор 35S	не обнаружен		
	терминатор NOS	не обнаружен		

Заключение: в представленном на испытание образце содержание компонентов (регуляторные последовательности) генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) не обнаружено.

И.о. начальника ИЛ



Т.П. Ефременко

Инженер 2-й категории

М.Г.Кулешова

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