



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**

Аттестат аккредитации RA.RU.710292 от 06.03.2019

Юридический адрес: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д.77

Адрес места осуществления деятельности: 191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25, лит.А

**УТВЕРЖДАЮ**

**Руководитель Органа инспекции**

/Драй И. В./



М.П.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 78-20-08.911.П. 28841

« 18 » ноября 2019 года

**Заявитель:** ООО «Здоровый Хлеб».

**Местонахождение заявителя:**

Юридический адрес: 198323, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д.75, литер Р, пом. 1Н № 58.

Фактический адрес: 198323, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Геологическая, д.75, литер Р.

**Основание для проведения инспекции:** письмо № 78-20/И27480-2019 от 21.10.2019 г., договор № 57024 от 21.10.2019 г.

**Объект инспекции:** Пищевая продукция. Хлеб и булочные изделия.

**Дата проведения инспекции:** с 22.10.2019 г. по 14.11.2019 г.

**Вопросы, поставленные перед экспертом** – оценить на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – хлеб и булочные изделия длительного хранения, выпускаемые по ТУ 10.72.19-001-22052233-2019 и установление сроков годности продукции - 8 суток при Т хранения не ниже + 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 %.

**Документы, устанавливающие требования к объекту инспекции:** ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

№ А- 0000484235

Продолжение: листов 4

с № А-0000484236

по № А-0000484239

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,

191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),

тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

**Состав материалов инспекции:**

- ТУ 10.72.19-001-22052233-2019 «Хлеб и булочные изделия длительного хранения»;
- РЦ 10.72.19-001/01-22052233-2019;
- ТИ 10.72.19-001-22052233-2019;
- технологическое обоснование сроков годности;
- протокол дегустации от 02.10.2019 г.;
- протокол лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (аттестат аккр. № РОСС RU. 0001.510151, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 27.10.2016г.) № 21788 от 06.11.2019 г., № 21789 от 06.11.2019 г.

**Установлено:**

В рамках проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с вопросами, поставленными перед экспертом, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» проведена оценка соответствия хлеба и булочных изделий длительного хранения с целью установления сроков годности продукции - 8 суток при T хранения не ниже + 6°C изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 %.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы использованы документы, устанавливающие методы экспертизы: СТО 02-15-00-2019 «Порядок проведения оценки соответствия (инспекции)».

Перечень документов, сопровождающих продукцию, соответствует требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам отечественного производства. Представленные документы отражают показатели качества и безопасности, функциональные характеристики и область применения данной пищевой продукции.

Согласно представленным Техническим условиям и технологической инструкции хлеб и булочные изделия длительного хранения вырабатываются из цельно-зерновой муки из полбы, муки из бобов люпина, льняной, топинамбура пищевого сушеного, соли поваренной пищевой и другого сырья согласно рецептурам и предназначены для непосредственной употребления в пищу.

Хлеб и булочные изделия длительного хранения выпускаются упакованными в потребительскую тару. Хлеб вырабатывается массой нетто от 0,5 до 1,0 кг включительно. Изделие булочное вырабатывается массой нетто от 0,03 до 0,495 кг.

Хлеб и булочные изделия длительного хранения вырабатываются в следующем ассортименте:

- хлеб «Белково-полбяной»;
- хлеб «Белково-полбяной с топинамбуром»;
- хлеб «Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника»;
- хлеб «Белково-полбяной с изюмом и семечками»;
- хлеб «Белково-полбяной многозерновой»;
- хлеб «Белково-полбяной с клюквой»;
- хлеб «Белково-полбяной с ягодами годжи и семенами чиа»;
- хлеб «Белково-полбяной с семенами чиа и киноа»;
- изделие булочное «Белково-полбяной»;
- изделие булочное «Белково-полбяной с топинамбуром»;

№ А- 0000484236

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,  
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),  
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

- изделие булочное «Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника»;
- изделие булочное «Белково-полбяной с изюмом и семечками»;
- изделие булочное «Белково-полбяной многозерновой»;
- изделие булочное «Белково-полбяной с клюквой»;
- изделие булочное «Белково-полбяной с ягодами годжи и семенами чиа»;
- изделие булочное «Белково-полбяной с семенами чиа и киноа».

Согласно технологической инструкции процесс производства включает следующие стадии:

1. подготовка сырья к производству
2. приготовление закваски
3. приготовление теста
4. разделка, расстойка, выпечка
5. упаковка, маркировка
6. хранение на предприятии-изготовителе.

Все сырье, используемое для приготовления изделий, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам, нормативной и технической документации и не содержать компонентов, полученных с применением ГМО.

Хлеб и булочные изделия длительного хранения упаковывают в полиэтиленовую пищевую пленку по ГОСТ 10354 и пакеты из нее, в пакеты из полимерных пленок на основе полиэтилена, пропилена, целлофана, полиамида по ГОСТ 12302, полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или другие упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба и булочных изделий длительного хранения, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 и документам, в соответствии с которыми они изготовлены и быть допущены для контакта с пищевыми продуктами.

Согласно технологическому обоснованию ООО «Здоровый Хлеб» в рецептурах изделий булочных используется сырье – люпиновая, льняная мука, мука топинамбура, обладающее высокой влагоудерживающей способностью, что обеспечивает замедление процесса черствения булочных изделий. Технология производства изделий булочных предусматривает использование закваски на чистых культурах молочнокислых бактерий и дрожжей, которая обеспечивает не только разрыхление теста без применения хлебопекарных дрожжей (прессованных, сушеных, инстантных), формирование вкуса и запаха, но и повышает микробиологическую безопасность готовых изделий в процессе хранения. Срок годности изделий булочных 8 суток также обеспечивается соблюдением строго санитарного режима на производстве за счет технологии обработки воздуха, систем вентиляции и оборудования специальными безопасными дезинфицирующими растворами с помощью генератора холодного тумана, а также охлаждением изделий в специальной камере с вакуумной безмикробной средой с последующей герметичной упаковкой типа флоупак в полипропиленовый пакет, предварительно обработанный спиртом.

№ А- 0000484237

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,  
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Саловая, д. 1/25 (для переписки),  
тел. (812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

В связи с обращением изготовителя ООО «Здоровый Хлеб» для установления сроков годности на хлеб и булочные изделия длительного хранения в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» были проведены исследования продукции в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

Исследовались образцы продукции:

- Хлеб «Белково-полбяной с изюмом и семечками, упакованный в полипропиленовую пленку с применением спирта от трех дат выработки (22.10.2019 г., 23.10.2019 г., 24.10.2019 г.) при T хранения не ниже + 6°C изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 % на 1 сутки (фон), 8-ые и 11-ые сутки.

- Хлеб «Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника, упакованный в полипропиленовую пленку с применением спирта от трех дат выработки (22.10.2019 г., 23.10.2019 г., 24.10.2019 г.) при T хранения не ниже + 6°C изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 % на 1 сутки (фон), 8-ые и 11-ые сутки.

Согласно схеме испытаний в образцах проводили определение органолептических и физико-химических показателей, в том числе по органолептическим показателям определяли: внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах; по физико-химическим показателям определяли влажность мякиша, кислотность мякиша.

Как видно из протоколов исследований, в процессе хранения физико-химические показатели испытанных образцов соответствовали требованиям Технических условий и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в течение предполагаемых и резервных суток хранения. В указанные сроки не было обнаружено несоответствия нормируемых физико-химических показателей, установленным требованиям в любой изучаемой контрольной точке испытаний и не выявлено отрицательной динамики этих показателей в процессе хранения.

Дегустационной комиссией также подтверждено сохранение органолептических показателей, характерных для доброкачественного продукта данного вида.

В ТУ 10.72.19-001-22052233-2019 предусмотрены показатели безопасности, соответствующие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (прил. 3 п. 4, прил. 4):

**Гигиеническая характеристика продукции:**

	мг/кг, не более:
свинец	0,35
мышьяк	0,15
кадмий	0,07
ртуть	0,015
афлатоксин В1	0,005
охратоксин А	0,005
дезоксиниваленол	0,7
Т-2 токсин	0,1
зеараленон	0,2
ГХЦГ	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
гексахлорбензол	0,01
ртутьорганические пестициды	не допускаются

**№ А- 0000484238**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,  
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),  
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76

2,4-Д кислота, ее соли, эфиры  
радионуклиды в Бк/кг (при условии  $V < (\text{или} =) 1$ ):  
цезий -137  
стронций - 90

не допускаются

не более 40

не более 20

**Область применения:** для непосредственной реализации населению.

**Условия хранения, транспортировки и меры безопасности:**

Срок годности хлеба и булочных изделий длительного хранения - 8 суток при  $T$  хранения не ниже  $+ 6^{\circ}\text{C}$  изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 %.

**Информация, наносимая на этикетку:**

наименование пищевой продукции, масса нетто упаковочной единицы, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)], товарный знак изготовителя (при наличии), состав продукта, показатели пищевой ценности, обозначение ТУ, единый знак обращения продукции на рынке.

**Выводы:**

Результаты проведенных физико-химических исследований и наблюдения за состоянием органолептических характеристик продукции – хлеба и булочных изделий длительного хранения, выпускаемых ООО «Здоровый Хлеб» по ТУ 10.72.19-001-22052233-2019, обосновывают срок годности - 8 суток при температуре хранения не ниже  $+ 6^{\circ}\text{C}$  изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 %.

**Заключение:**

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы хлеб и булочные изделия длительного хранения со сроком годности 8 суток при  $T$  хранения не ниже  $+ 6^{\circ}\text{C}$  изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения, относительной влажности воздуха не выше 75 %, выпускаемые по ТУ 10.72.19-001-22052233-2019, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Врач по гигиене питания

Квасова О.Г.

№ А- 0000484239

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»,  
191023, г. Санкт-Петербург, ул. М. Садовая, д.1/25 (для переписки),  
тел.(812) 570-38-11, т/ф. (812) 570-60-76