



**ДЕРЖАВНЕ УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ
ЦЕНТР ПРЕВЕНТИВНОЇ МЕДИЦИНИ**

Адреса: м. Київ –143, вул. Заболотного,15 Телефон: 526-55-32 факс 5266-51-11

Організація атестована ДП «Укрметрестстандарт» на проведення вимірювань у сфері поширення державного метрологічного нагляду (свідоцтва про атестацію № ПТ-276/14 чинний до 10.08.2019 р. та № ПТ-275/14 чинний до 10.08.2019 р.)

Лист щодо делегування повноважень Держпродспоживслужби України Центру превентивної медицини ДУС від 29.06.2016р. № 15-1-2-6/4676

ЗВІТ № 2235

від « 15 » серпня 2017 року

оцінки результатів лабораторних досліджень проб продовольчої сировини або продуктів харчування

1.	Продовольча сировина або продукт харчування:	Картопляні пластівці Код за ДКІПІ, код за УКТЗЕД 20052010
2.	Сфера застосування:	Харчова промисловість Харчування населення. Реалізація через оптову та роздрібну торгівлю
3.	Виробник:	Бельгія n.v. GRAMYBEL s.a. Blvd. de l' Eurozone 1, B-7700 Mouscron, Belgium
4.	Країна походження:	Бельгія
5.	Заявник:	ТОВ «Експрім» Україна, 02094 м. Київ, вул. Мурманська 3, оф. 25
6.	Мета санітарно-гігієнічної оцінки:	визначення відповідності харчової продукції Картопляні пластівці встановленим критеріям безпечності для здоров'я людини; визначення епідемічної безпеки харчової продукції

Критерії якості: колір та консистенція відповідають даному виду продукту.

Критерії безпеки: об'єднана проба.

Назва показника	Вимоги НД масова частка, мг/кг не більше	Фактичне значення, масова частка, мг/кг	НД на методи дослідження	Результат (по відношенню до НД)
1	2	3	4	5
свинець	0,5	0,1	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
кадмій	0,1	0,01	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
мідь	10,0	3,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
цинк	30,0	1,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає

Вміст токсичних елементів , мг/кг

свинець	0,5	0,1	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
кадмій	0,1	0,01	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
мідь	10,0	3,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає
цинк	30,0	1,0	ГОСТ Р 51301-99	Відповідає

Радіонукліди, Бк/кг

цезій ¹³⁷ Cs	40	<5,9	ГН6.6.1.1- 13-2006	Відповідає
стронцій ⁹⁰ Sr	20	<4,5	ГН6.6.1.1- 13-2006	Відповідає

Мікробіологічні показники

ЦЕНТР ПРЕВЕНТИВНОЇ МЕДИЦИНИ
ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ СПРАВАМИ
Ідентифікаційний код 03368344

БГКП колі- форми в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено в 0,1	ГОСТ 30518-97	Відповідає
МАФАМ, КУО в 1 г не більше	2×10^4	1×10^1	ГОСТ 10444.15-94	Відповідає

Срок дії: до закінчення терміну реалізації, що визначаються виробником на кожну партію.

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

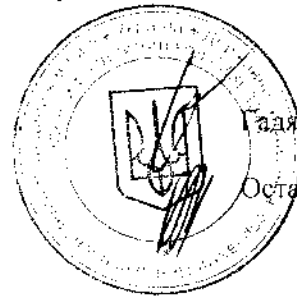
Результати лабораторних досліджень стосуються тільки зразків, підданих випробуванням. Цей звіт не може бути відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу ЦПМ ДУС.

Висновок: за результатами проведених лабораторних досліджень, наданий зразок Картопляні пластівці по заявленим показникам відповідає критеріям безпеки для здоров'я людини та може бути використаний у заявленій сфері застосування.

Відповідальні виконавці:

Виконавець оцінки

Виконавець фізико-хімічних досліджень

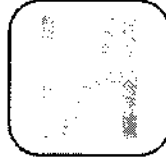


Гадяцька Н.В.

Остапчук Т.М.

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО «КИЇВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ»
(ДП «Київоблстандартметрологія»)

ВИПРОБУВАЛЬНА ЛАБОРАТОРІЯ



№ 2Н151
ДСТУ ISO/IEC 17025:2006

Адреса: вул. Січневого прориву, 84,
м. Біла Церква. Київська обл., Україна,
09113
тел./факс: (04563) 4-70-62
e-mail: lab1@centr.bcdst.kiev.ua



Т. В. Кшановська

ПРОТОКОЛ ВИПРОБОВУВАНЬ № 1153 ГМ
від 16 серпня 2017 р.


1. Реєстраційний номер, об'єкт(и) випробовування:
№ 1564. Картопляні пластівці.
2. НД на об'єкт(и) випробовування: Постанова КМУ від 13.05.2009 № 468.
3. Замовник, адреса: ТОВ "Експрім", м. Київ, вул. Мурманська, 3 оф. 25.
4. Виробник, адреса: n.v. GRAMYBEL s.a., Blvd. de l'Europe 1, B-7700 Mouscron, Belgium.
5. Сувідні документи: Лист № 34 від 15.08.2017 р.
6. Дата одержання об'єкту(ів) випробовування: 15.08.2017 р.
7. Дата(и) проведення випробовування: 15-16.08.2017 р.
8. Результати випробовувань:

Молекулярно-генетичні показники:

№ п/п	Найменування показника, одиниця вимірювання	НД на методи випробовування	Результат випробовування	Відмітка про відповідність
1	Наявність генетично модифікованих організмів (ГМО)	ДСТУ ISO 21569:2008	не виявлено ¹	відповідає

Примітка: ¹ не виявлено цільової послідовності промотора 35S FMV та термінатора NOS (нопалін синтази) із Agrobacterium tumefaciens.
Межа виявлення методу - 0,1%

Примітка:
невизначеність вимірювань вноситься згідно П-СУ-ВЛ-5.4-02

Відповідальні виконавці: Провідний бактеріолог  К.І. Кондрашева

Відповідальний за оформлення протоколу випробовування:  К.І. Кондрашева

Даний протокол стосується тільки зразків, які пройшли випробовування, протокол випробовувань не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений як офіційний документ без дозволу керівника випробувальної лабораторії

**1. Description**

Product obtained from potatoes (*Solanum tuberosum* L) peculiar to human consumption, from selected yellow pulp varieties.

Potatoes are washed, destoned, steam-peeled and cut. Afterwards, they are blanched and cooled to obtain a typical texture and then they are steam-cooked. Finally, the mash is dried on drumdryers and cut into potato flakes of definite size, aspect and homogeneous colour.

1.1. Ingredients

Type	Code	Designation	Concentration	EEC limit
Potato	/	/	99,4%	/
Emulsifier	E471	Fatty acid mono- and diglyceride	0,3-0,5%	Quantum satis
Stabilizer	E450	Sodium Acid Pyrophosphate	≤ 0,1%	5g/Kg P2O5
Antioxidants	E330	Citric acid	≤ 0,01%	Quantum satis
	E304	Ascorbyl Palmitate	≤ 0,02%	Quantum satis
Preservative	E223	Sodium metabisulphite	≤ 0,01%	≤ 0,04%
Spice*	/	Turmeric	0% – 0,03% – 0,06%	Quantum satis

(*) On request 3 different colours

Below tables indicates the presence (as added component) of the following allergens and products thereof

Allergens	Present i/t Product	Used on same line ¹	Present o/t site	Detail
Cereals containing gluten	No	No	No	
Shellfish/Shellfish Products	No	No	No	
Egg/Egg Products	No	No	No	
Fish/Fish Products	No	No	No	
Peanut/Peanut derivatives	No	No	No	
Other Nuts/Nuts derivatives	No	No	No	
Soya/Soya Products	No	No	No	
Milk (including lactose) / Dairy Products	No	No	Yes	Present in the factory but not used on the same line.
Celery/Celery Products	No	No	No	
Mustard/Mustard Products	No	No	No	
Sesame seeds and derivatives	No	No	No	
Sulphur dioxide and sulphites (>10mg SO ₂ /kg)	Yes			Sodium metabisulphite
Lupine / Lupine derivatives	No	No	No	
Molluscs/ Molluscs derivatives	No	No	No	

List over allergens according to EU Regulation 1169/2011, Annex II.

1.2. GMO-Statement

This product does not contain genetically modified organisms and is not produced using raw materials of a genetically modified origin. At no stage during production does the product come into contact with genetically modified organisms.

This product is falling under the scope of the EC Regulation n° 1829/2003 on genetically modified food and feed and the EC Regulation n° 1830/2003 on the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of products derived from them and to modification of Directive 2001/18/EC.

1.3. Contaminants

All our Potato Products are manufactured in Belgium in accordance with requirements of the food regulations of the European Community and that they fit for human consumption:

Especially, Commission Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs & Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin.

1.4. Ionization

This product is not treated with ionizing radiation (Directive 1999/2/EC and 1999/3/EC) and is not produced using ionized raw materials.

¹ Risk of cross-contamination of allergens from other products that is manufactured in the same premises (production of the same/adjacent line, from dust of dry raw materials, in the packaging, or equal situations, etc.).

**2. Characteristics**

2.1. Physical	Tolerance
Visual defects (> 1mm)	≤ 20/100g
Density	280 – 360 g/l

2.2. Chemical	Norm	Tolerance
Humidity	6-9%	≤ 10%

2.3. Organoleptic

Aspect : Flakes of average size beneath 3mm, of lightly yellow colour, homogeneous aspect. Free from foreign materials.

Tasting : After reconstitution (42g potato flakes + 250ml water at 75°C), the mash must present following characteristics :

Colour	White to yellow according to turmeric used
Aspect	Conform and almost free from defects as black spots, skins, extraneous vegetable material of more than 1mm.
Texture	Firm, not sticky, not liquid
Smell & Flavour	Nice and typical of the potato. Natural without any abnormal or chemical taste

2.4. Microbiological	Norms	Tolerances
Total aerobic plate count 30°C/g	≤ 30.000	≤ 100.000
Faecal Coliforms 30°C/g	≤ 10	≤ 100
Staphylococcus coagulate +/g	≤ 10	≤ 100
Anaerobic germs reduced sulphate/g	≤ 10	≤ 100
Yeasts & Moulds	≤ 200	≤ 2 000
Salmonella	Absent/25g	Absent/25g

2.5. Nutritional values (100g)	Potato flakes Unprepared	Potato Mash Prepared (*)	Tolerances ²
Energy (kJ/kcal)	1485/351	267/63	±25%
Fat (g)	0,5	0,5	±1.5g
of which saturates (g)	0,4	0,3	±0.8g
Carbohydrate (g)	75	12	±20%
of which sugars (g)	1	1,5	±2g
Fibre (g)	8	1,1	±2g
Protein (g)	7,5	2	±2g
Salt (g)	0,13	0,05	±0.375g

3. Shelf life / Tenability

12 months after production date in a dry place and under shelter of light in original packing.

4. Instructions for preparation – pan

Proportions	Potato powder	Water	Milk	Mashed potato	Portions
	125g	0,5L	0,25L	0,875Kg	4
	500g	2L	1L	3,5Kg	16
	1500g	6L	3L	10,5Kg	50

Hot preparation :

1. Bring the ingredients (water, milk and salt) to the boil.
2. Let cool 2 min. Add the flakes, spreading them into the liquid. Mix gently without beating
3. Wait 30 seconds without stirring until the liquid has been absorbed by flakes. Your mash is ready.

Cold preparation :

1. Mix the ingredients (flakes, milk and salt) with cold water.
2. Salt and spice according your taste
3. Heat to about 75°C according your standard method. Your mash is ready.

**5. Packaging**

	Packaging	Made of	Net weight/unit	Number of bags/ europallet	Weight/ europallet (kg)	Number of bags/ IND pallet	Weight/IND pallet (kg)
3 mm	Paper bag	Paper bag with blue liner	10 kg	40	400	75	750
			20 kg	24	480	36	720
			25 kg			36	900
	Big bags	Polypropylene	900 kg			1	900



Mouscron, 30/08/2017

Gramybel

Certificate Of Analysis

Product: Potato Flakes 3 mm

Customer	: Exprim	Quantity	: 19 500 kg
Batch number	: GRW17233	Production date	: 21/08/2017
Reference	: 00026827	Expiry date	: 20/08/2018
Order	:		

<u>PHYSICAL</u>	Specification	Result
Visual defects (>1mm) (/100g)	≤ 15	4
Density (g/L)	270 - 380	334

<u>CHEMICAL</u>	Specification	Result
Moisture (%)	≤ 10	8,3
Sulphites (ppm)	≤ 100	63

<u>MICROBIOLOGICAL</u>	Specification	Result
Total Plate Count (cfu/g)	≤ 100 000	400
Yeasts & Moulds (cfu/g)	≤ 2 000	< 2 000
Escherichia coli (cfu/g)	≤ 100	< 100
Coliforms (cfu/g)	≤ 100	< 100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	≤ 100	< 100*
Salmonella (cfu/25g)	Absent	Absent*

*based on a monitoring program

CONCLUSION:

Goods do not contain any harmful constituents or detrimental substances and are therefore fully fit for human consumption without any restriction.