



**Национальный семинар по
фортификации продуктов питания**

2-3 июня 2003 г.

Страновой Проектный Офис

Проект ЯФСБ 9005

**“Улучшение питания матерей и детей
из малообеспеченных семей в странах
Азии в развитии”**

Душанбе - 2003 г.



734025, ш. Душанбе, к. Шевченко, 69, тел. (3772) 21-18-35, 21-92-67, факс (3772) 211835

ФАРМОН ПРИКАЗ

аз/от 29 августа 2002 с N 252 ш. Душанбе

О разрешении на применение на территории Республики Таджикистан Технических условий на «Витаминно-минеральные добавки КАП Комплекс-1» и «Технических условий, технологических инструкций и рецептуры на «Муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминно-минеральными добавками КАП Комплекс-1» разработанными ЗАО Казахская Академия питания и внедренными в Республике Казахстан в рамках проекта ЯФСБ 9005 «Улучшение питания матерей и детей из малообеспеченных семей»

В целях внедрения проекта ЯФСБ 9005 «Улучшения питания матерей и детей из малообеспеченных семей», реализуемого на основании подписанного (26.09.01 г) Соглашения между Правительством Республики Таджикистан и Азиатским Банком Развития и обеспечения доступа 66% населения к фортифицированной соли и 33% - к обогащенной премиксом муке, ЗАО Казахская академия питания разработаны технические условия на «Витаминно-минеральные добавки КАП Комплекс -1» и «Технические условия, технологические инструкции и рецептура на «Муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминно-минеральными добавками КАП Комплекс-1».

На основании выше изложенного для обеспечения условий реализации проекта ЯФСБ 9005 «Улучшение питания матерей и детей из малообеспеченных семей»

Приказываю

1. Разрешить применение на территории Республики Таджикистан Технических условий на «Витаминно-минеральные добавки КАП Комплекс-1 (приложение 1) и Технические условия, технологические инструкции и рецептуру на «Муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминно-минеральной добавкой КАП Комплекс-1 (приложение 2)
2. Заместителям Министра здравоохранения Республики Таджикистан по куррации, начальникам Управления организации медицинских услуг Бобоходжаеву О.И., Санитарно-эпидемиологического отдела Пирову Д.Д., главному врачу Республиканской СЭС Алиеву С.П., директору Республиканского центра проблем питания Хайрову Х., руководителям других заинтересованных центров, Управлениям здравоохранения Хукуматов ГБАО, Согдийской и Хатлонской

- областей, г Душанбе (Алиназаров А, Рабиджанов М, Назаров Ф. Кравченко Н.П.). главным врачам ЦРБ (ЦГБ), районов (городов) Республиканского подчинения, главным врачам областных, городских и районных СЭС настоящий приказ принять к неуклонному исполнению и довести в установленном порядке до сведения соответствующих учреждений и ведомств.
3. Заместителям Министра здравоохранения Республики Таджикистан по куррации, начальникам Управления организации медицинских услуг Бобоходжаеву О.И., Санитарно-эпидемиологического отдела Пиррову Д.Д., главному врачу Республиканской СЭС Алиеву С.П., директору Республиканского центра проблем питания Хайрову Х., директору Национального центра репродуктивного здоровья и репродуктивного право Курбанову Ш.М., другим заинтересованным центрам совместно со страновым координатором проекта ЯФСБ 9005 Вохидовым А.В.
 - 3.1 Обеспечить привлечение международных организаций, аккредитованных в Республике Таджикистан и заинтересованных в улучшении питания матерей и детей, с целью расширения масштабов проекта ЯФСБ 9005 «Улучшение питания матерей и детей из малообеспеченных семей».
 - 3.2 Совместно с соответствующими Министерствами и ведомствами разработать и представить в установленном порядке на рассмотрение Правительства Республики Таджикистан проекта Закона Республики Таджикистан «Об обогащении пшеничной муки пищевыми добавками» Срок 6 месяцев.
 4. Заместителю Министра Олимовой К.С., начальнику СЭО Пиррову Д.Д. директору РЦПП Хайрову Х. принять к сведению и разрешить применение методики по контролю за качеством муки пшеничной хлебопекарной, обогащенной КАП Комплексом №1, приведенную в Технических условиях на «Витаминно-минеральные добавки КАП Комплекс-1» выпускаемой пилотными мукомольными комбинатами независимо от форм собственности .
 5. Страновому координатору проекта ЯФСБ 9005 «Улучшения питания матерей и детей из малообеспеченных семей» Вохидову А.В. обеспечить тиражирование настоящего приказа в необходимом количестве экземпляров для распространение заинтересованным лицам.
 6. Директору Республиканского центра проблем питания Министерства здравоохранения Республики Таджикистан Хайрову Х. в ходе реализации проекта ЯФСБ 9005 «Улучшения питания матерей и детей из малообеспеченных семей» провести научные исследования по оценке эффективности фортификации муки «Витаминно-минеральными добавками КАП Комплекс-1»
 7. В документ Технические условия на «Витаминно-минеральные добавки КАП Комплекс-1» и «Технические условия, технологические

инструкции и рецептуру на «Муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминно-минеральными добавками КАП Комплекс-1», разработанными ЗАО Казахская Академия питания и внедренными в Республике Казахстан в рамках проекта ЯФСБ 9005 «Улучшение питания матерей и детей из малообеспеченных семей» могут быть внесены изменения и дополнения с учетом полученных результатов и приемлемых предложений поступивших от заинтересованных лиц, Министерств и ведомств.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа Министерства здравоохранения Республики Таджикистан оставляю за собой

МИНИСТР



А.А. АХМЕДОВ

(Адаптированный вариант Казахского проекта
технических условий Мука пшеничная
хлебопекарная, обогащенная витаминно-
минеральной добавкой «КАР Комплекс # 1»,
утвержденный ЗАО «Казахская Академия
Пищания» ТУ 70 00 РК 39309831-ЗАО-026-2002
для Республики Таджикистан

Республиканская санитарно-эпидемиологическая станция
Министерства здравоохранения
Республики Таджикистан



СОГЛАСОВАНО
Заместитель главного
государственного санитарного
врача Республики Таджикистан
С.П.Алиев
08 2002г.



РАЗРЕШАЮ
Министр здравоохранения
Республики Таджикистан
А.Ахмедов
08 2002г.

Витаминно-минеральная добавка

“КАР Комплекс №1”

Технические условия

ТУ 9352 РТ 020007157 001-2002

(вводятся впервые)

Срок действия с 10. 01. 2002г.

ЗАРЕГИСТРИРОВАН И ВНЕСЕН
в реестр государственной регистрации
за № 147/001220 от 7 января 2003 года

До _____ 200 г.

Заместитель директора Таджикстандарта

Д.Д.РУЗИЕВА

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Холдинговой компании
«Галла» Республики Таджикистан

Уроков Б.Ш.

« 20 » 08 2002 г.

ДУШАНБЕ - 2002

| | | |
|--|---|--|
| Код формы по ОКУЛ | | |
| Код учреждения по ОКПО | | |
| Министерство здравоохранения <u>Республики Таджикистан</u> | Республиканская санэпидемстанция Республики Таджикистан | Медицинская документация ФОРМА № 303/У Утверждена Минздравом Республики Таджикистан |
| Наименование учреждения | | |

Республиканская санэпидстанция
Республики Таджикистан

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

санитарно-эпидемиологической экспертизы по проекту
(услуг, процессов, ситуации, объектов)

1. Протокол экспертизы.

1. Наименование проекта технических условий витаминно-минеральной добавки «КАР Комплекс # 1» ТУ 9293 РТ 020007157 002 - 2002
2. Наименование объекта, продукции (изделий, товаров, услуг)
3. Область применения (место строительства) для использования в пищевой промышленности и реализации в торговле.
4. Заказчик проекта Республиканская санэпидстанция Республики Таджикистан
5. Подчиненность, форма собственности государственная
6. Проект адаптирован Специалистами Республиканской санэпидстанции Республики Таджикистан
7. Представленные документы а) проект ТУ 6
- б) технологическая инструкция
- в) пояснительная записка
8. Представленные образцы _____
- _____
9. Проект представлен с сопроводительным письмом № 252 от 29.08.2002 г
10. Проект получен _____ в/х. № _____
11. Образцы продукции прошли исследование на безопасность

Наименование исследования

№ и дата протокола или гигиенического заключения

12. При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы представленных проектных материалов и образцов было установлено, что настоящие ТУ распространяются на витаминно-минеральной добавкой «КАР Комплекс # 1».

вырабатывается из смеси витаминов: В1, (тиамин), В2 (рибофлавин), В3 (никотиновая кислота), Вс (фолиевая кислота) и микроэлементов (железо-элементарного электролитного и цинка – окис цинка) и предназначена для реализации в торговой сети и применения в пищевой промышленности.

Проектом определены требования к сырью и материалам по действующей НД. органолептическим и физико-химическим показателям, которые регламентируют внешний вид, цвет, вкус, запах, М.Д. влаги, зольность, крупность помола, клейковина, металломагнитная примесь, зараженность амбарными вредителями регламентируются согласно ГОСТ 26574 - для муки I сорта. Содержание витаминов мг/кг не менее: В1-2,0; В2-3,0; В6-10,0; Вс—1,5, железо элементарное электролитное мг/кг н/м - 50,0; цинк (окис цинка) - 22,0. Содержание пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов регламентируется в сырье в соответствии с гигиеническими нормативами.

Правила упаковки, маркировки, приемки, метода контроля, транспортирования, и хранения соответствуют действующей нормативной документации и взаимосвязаны между собой. В проекте приложением В представлены рекомендуемые методы определения витаминов группы «В», железа и цинка методом ВЛЖХ.

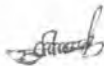
Продукт должен храниться при температуре не выше 20С и относительной влажности не более 70%. Гарантийный срок хранения – 1 год со дня выработки.

2. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Учитывая, вышеизложенное, проект технических условий витаминно-минеральной добавки «САР Комплекс # 1» . ТУ 9352 РТ 020007157 001 - 2002 СОГЛАСОВЫВАЕТСЯ

На основании статьи 2-4 Закона Республики Таджикистан «О Государственном Санитарном надзоре» настоящее заключение имеет обязательную силу.

Главный врач Республиканской санэпидстанции
Республики Таджикистан
Заместитель Главного Государственного
Санитарного врача Республики Таджикистан



С.П.Алиев

Кандаков 278 073
Заключение составлено в 2-х экз.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВИТАМИНО-МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКИ КАП КОМПЛЕКС №1

Настоящие технические условия распространяется на витаминно-минеральную добавку "КАР Комплекс №1", (далее - добавка), вырабатываемую из смеси витаминов: В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), В3 (никотиновая кислота), Вс (фолиевая кислота) и микроэлементов (железа элементарного электролитного и цинка - окись цинка) и предназначенная для реализации в торговой сети и применения в производстве муки, кондитерских, хлебобулочных изделий, плодоовощных консервов, пищекопцентратов и др. продуктов массового потребления и специализированного назначения.

Все требования технических условий являются обязательными.

Технические условия пригодны для целей сертификации.

В настоящих технических условиях использованы ссылки на нормативные документы, приведенные в приложении А.

1 Технические требования

1.1 Витаминно-минеральная добавка "КАР Комплекс №1" должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящих технических условий по рецептуре и технологической инструкцией, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Характеристики

1.2.1 По физико-химическим и органолептическим показателям добавка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Показатели | Характеристика и норма |
|--|--|
| Внешний вид | Порошкообразная, сыпучая, однородная масса |
| Цвет | От серого до светло-коричневого |
| Запах | Запах свойственный витаминам, входящим в состав Добавки |
| Вкус | Слегка вязкий с привкусом железа. |
| Массовая доля влаги, %, не более | 1,0 |
| Массовая доля золы, %, не более | 0,05 |
| Металлические примеси | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |
| Массовая доля витаминов, %, не | |
| В1 (тиамин) | 1,3 |
| В2 (рибофлавин) | 2,0 |
| В3 (никотиновая кислота) | 6,7 |
| Вс (фолиевая кислота) | 1,0 |
| Массовая доля микроэлементов, не менее: | |

| | |
|---------------------------|---------|
| железо элементарное | 34,7 |
| электролитное | |
| цинк (окись цинка) | 18,7 |
| Крахмал или сульфат цинка | до 100% |

ТУ 9352 РТ 020007157 001-2002

1.2.2. По микробиологическим показателям добавка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|-----------------|
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | $1 \cdot 10^4$ |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г | не допускаются |
| <i>St.aureus</i> , в 1,0 г | не допускаются |
| Патогенные м-мы, в т.ч. сальмонеллы, в 10,0 г | не допускаются |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | 100 |
| <i>V.cereus</i> , в 1 г | 2×10^2 |

1.2.3 Содержание токсичных элементов в добавке не должно превышать допустимых уровней указанных в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
|-------------------------|------------------------------------|
| свинец | 2,0 |
| кадмий | 1,0 |
| ртуть | 0,1 |
| мышьяк | 0,01 |

1.2.4. Содержание пестицидов и радионуклидов в добавке регламентируется по сырью и должно соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.560 (4.01.047).

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Для производства добавки должно применяться следующее сырье и материалы, разрешенное к применению органами Госсанэпидслужбы Республики Таджикистан:

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| В1 (тиамин) | по ГФ СССР – X ст. 674; |
| В2 (рибофлавин) | по ГФ СССР – X ст. 585; |
| В3 (никотиновая кислота) | по действующей НД; |

