СОЮЗЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

«СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ. Гарантии безопасности пищевой продукции. Лабораторные испытания

Руководитель ГЭАЦ «СОЭКС»
АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ
ЗАБЕЛКИНА Галина Петровна

Руководитель отделения инструментальных методов анализа ИЛ
КОПЫЛОВА Ольга Михайловна

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ –

состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения

(определение из Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)

10 ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ЕАС:

- О безопасности пищевой продукции
- Пищевая продукция в части ее маркировки
- О безопасности специализированной пищевой продукции
- Требования безопасности пищевых добавок
- О безопасности мяса и мясной продукции
- О безопасности молока и молочной продукции
- Технический регламент на соковую продукцию
- Технический регламент на масложировую продукцию
- О безопасности питьевой и минеральной воды
- О безопасности рыбы и рыбной продукции

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ

- Соответствие продукции по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, патогенных микроорганизмов
- Соответствие продукции (идентификация) по его наименованию

+

- Контроль содержания в продуктах пищевых добавок (ТР ТС 029/2012)

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

ИСПЫТАНИЯ
(показатели безопасности, выявление фальсификата)

→

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

→

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

срок действия
от 3 до 5 ЛЕТ

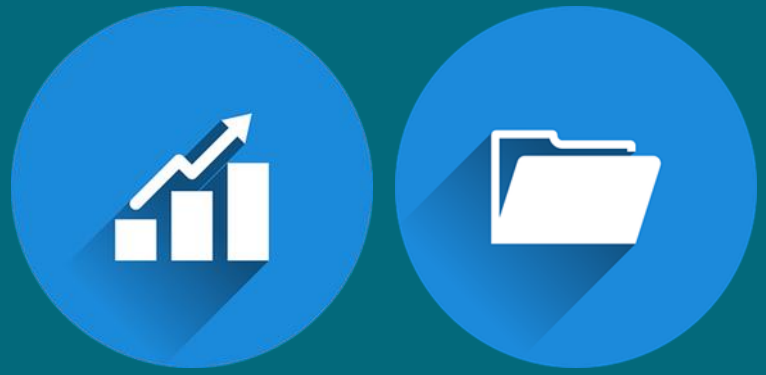
РИТЕЙЛ. КОМПЛЕКСНЫЕ МЕРЫ

для гарантии безопасности продукции, поступающей в торговые сети и реализуемой в торговых сетях:

- тщательный отбор поставщиков,
- аудит производственных площадок и складов,
- регулярные лабораторные испытания продукции,
- соответствие программ производственного контроля.

ЭВОЛЮЦИЯ ЗАЩИТЫ

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ



За последние 10 лет произошел большой скачок в развитии аналитической химии пищевой продукции.

Были разработаны сотни ГОСТов, в том числе – направленных на выявление фальсификации пищевой продукции.

ДВА ПУТИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

I. Подделка путем замены продукта заменителями со сходными органолептическими свойствами

II. Подделка с помощью пищевых добавок, улучшающих внешний вид продукта, его консистенцию, сроки хранения

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕНЫЕ ОБЪЕКТЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Фальсификация путем замены продукта заменителями чаще всего наблюдается для …

- молочной продукции,
- соковой продукции,
- кофе,
- мясной и рыбной продукции.

От применения пищевых добавок НЕ застрахован ни один продукт.

МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ. I

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

ОСНОВНОЙ ВИД ФАЛЬСИФИКАЦИИ – замена молочного жира дешевыми растительными жирами.

Чаще всего обнаруживается в сырах, сливочном масле и молочных консервах.

Маркер: наличие фитостеринов.

Метод определения фитостеринов (ГОСТ 31979-2012) основан на применении газовой хроматографии с использованием дорогостоящего реактива «дигитонин».

С 1 июля этого года вступает в силу новый ГОСТ 34456-2018 по определению фитостеринов методом ВЭЖХ. Перспектива – снижение цены на подобный вид анализа.

МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ. II

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

ВТОРОЙ ПО РАСПРОСТРАНЕННОСТИ ВИД ФАЛЬСИФИКАЦИИ – применение загустителей. Чаще всего обнаруживается в сметане, кефире, сгущенном с сахаром молоке.

Маркер: наличие крахмала и каррагинана.

Загустители делают консистенцию продукта более плотной, в результате он воспринимается потребителем как качественный и натуральный.

ГОСТ Р 54759-2011 предназначен для определения крахмала в молочной продукции,

ГОСТ 31503-2012 – каррагинана.

КОФЕ. I

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

Чаще всего фальсифицируют растворимый кофе. Осуществляют это путем замены части натурального растворимого кофе на кофезаменители (экстракты злаковых: рожь, ячмень, овес, маис, пшеница).

Традиционный маркер: содержание кофеина в растворимом кофе должно быть не менее 2,3%.

НО! Фальсификаторы стали добавлять в подделку СИНТЕТИЧЕСКИЙ КОФЕИН, чтобы восполнить потерю кофеина при добавки кофезаменителя. Отличить синтетический кофеин от природного не возможно, поэтому фальсифицированный кофе поступал в продажу, как натуральный.

КОФЕ. II

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

Ситуация изменилась после разработки ГОСТ Р 51881-2002. Метод основан на определении содержания
- глюкозы,
- ксилозы.

Кофезаменители богаты крахмалом.
При пробоподготовке образцов, крахмал распадается на глюкозу. Таким образом глюкоза становится маркером фальсификации.

Еще один маркер: ксилоза, которой богаты оболочки кофейных зерен. Если использовалось неочищенное кофейное сырье или добавлялись кофейные оболочки для увеличения выхода продукта, будет наблюдаться превышение содержания ксилозы относительно нормы 0,45%.

СОКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ. I

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

ОСНОВНОЙ ВИД ФАЛЬСИФИКАЦИИ – разбавление. Утраченные органолептических качества восстанавливают при помощи подслащивания, ароматизации и пр.

Опора для выявления фальсификата – нормы показателей идентичности, установленные в кодексе AIJN.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ соков включает в себя определение целого ряда показателей: органические кислоты, моно- и дисахариды, катионы, антоцианины. Для цитрусовых соков дополнительно определяются горчащие компоненты – гесперидин и нарингин.

СОКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ. II

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

Для каждого сока характерен свой индивидуальный состав показателей идентичности, на основании значения которых делается заключение о фальсификации сока.

Это большая комплексная работа, позволяющая со 100% вероятностью определить фальсификат.
В последнее время, при фальсификации соков производитель уходит от использования синтетических красителей, заменяя их натуральными, как наиболее трудно определяемыми.

Сегодня соковая продукция НАИБОЛЕЕ ЗАЩИЩЕНА от фальсификации лабораторными методами исследования.

МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

В мясной и рыбной промышленности распространена АССОРТИМЕНТНАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ – замена дорогостоящего вида мяса или рыбы более дешевым аналогом.

Разработаны методы видовой идентификации, в основе которых лежат электрофоретические методы исследования.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

SOEX СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

На данный момент наработан
огромный опыт определения
пищевых добавок в пищевой продукции.

Испытательный центр
АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ (SOEX)
укомплектован необходимым набором
оборудования для определения…

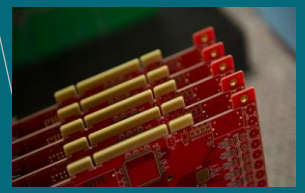
- консервантов,
- подсластителей,
- красителей,
- антиоксидантов,
- усилителей вкуса и аромата,
- регуляторов кислотности
  и стабилизаторов.

Собственная ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА и штат опытных экспертов. Широкий спектр областей аккредитации. Наличие соглашения с ФБУЗ ИМЦ Роспотребнадзора

СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

1964
год создания

Испытательный центр ГЭАЦ «СОЭКС» экспертного холдинга «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ аккредитован Федеральной службой по аккредитации и внесен в Единый реестр испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза



Экспертов в штате:

>50

Номенклатурных позиций:

350

«СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ СЕГОДНЯ –

СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

региональная сеть:

>30

территориальных подразделений в крупных и портовых городах России.

300

опытных экспертов различной специализации

>20 стран

СМК АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» ТПП РФ сертифицирована на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2015 органом по сертификации BSI

КЛИЕНТЫ И ПАРТНЕРЫ ЭКСПЕРТНОЙ СИСТЕМЫ SOEX

SOEX СОЮЗ ТПП РФ ЭКСПЕРТИЗА

SOEX СОЮЗ ЭКСПЕРТИЗА ТПП РФ

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

+ 7 (495) 660 58 68
INFO@SOEX.RU
SOEX.RU