



Общество с ограниченной ответственностью  
"ЮГОВСКОЙ КОМБИНАТ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ"

№ <u>2/Н</u>	Департамент технического регулирования и аккредитации ЕЭК
«13» марта 2020г.	

До 01.01.2018г. содержание массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат составляло не более 8%, что являлось обязательным требованием для выполнения всеми предприятиями масложировой отрасли и было закреплено в ТР ТС 024/2011, Приложение 1 «Требования к допустимым уровням показателей безопасности пищевой масложировой продукции».

С 01.01.2018г. содержание массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта, должна быть не более 2%, за исключением спредов сливочно-растительных.

Ввиду того, что технология производства спредов растительно-сливочных и смесей топленых подразумевает содержание молочного жира (при внесении сливок или масла сливочного) на уровне от 15 до 50%, а в растительно-жировых - до 10%, достичь снижение уровня трансизомеров жирных кислот в готовом продукте до 2% невозможно.

Для примера: обычное сливочное масло, произведенное из молока коровьего, содержит до 8% трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта.

Как показали исследования ЗМЖ, содержание массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта, не превышает 2% (копия протокола испытаний № 19344 от 19.08.2019г. прилагается).

При проведении испытаний спредов растительно-сливочных, содержащих в жировой фазе молочный жир, на показатель «массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенной из продукта» значения превышают 2% и составляют от 2,5 до 5,5%.

Просим Вас принять во внимание эти данные и рассмотреть возможность дополнения проекта Изменений №2 в «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС № 024/2011) в рамках публичного обсуждения, которое сейчас проходит по изменению содержания массовой доли трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из продукта до показателя «не более 8%», как это было до 01.01.2018г.

Надеемся на Ваше понимание и поддержку добросовестных предприятий масложировой отрасли.

С уважением,

Генеральный директор  
ООО «ЮГОВСКОЙ КОМБИНАТ  
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»



С.Ю. Хазов

ООО «ЮГОВСКОЙ КОМБИНАТ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

614534, Пермский край, Пермский р-н, пос.Юг.

Тел./факс: (342) 297-81-11, 297-81-20

E-mail: [UKMP@vandex.ru](mailto:UKMP@vandex.ru)

<http://www.UKMP.ru>

## 11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Фурье-спектрометр инфракрасный Spectrum Two	92416	16/66412 от 30.10.2018	29.10.2019

## 12. Условия проведения испытаний: -

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ**

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты исследований погрешн./неопр.	Величина допустимого уровня	НД на методы испытаний
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b>					
Код образца (пробы) 19344					
Испытания проведены по адресу: 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50					
дата начала испытаний 01.08.2019 13:40 дата выдачи результата 05.08.2019 16:13					
1	Транс-изомеры жирных кислот	%	1,2±0,4	не более 2	ГОСТ 31754-2012 (метод НПВО)
Ответственный: Шардакова Л. О., зав. лабораторией					

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:


 Пискунова Е. А., Врач по гигиене питания

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДАННЫЕ (мнения, толкования):

Не требуется.