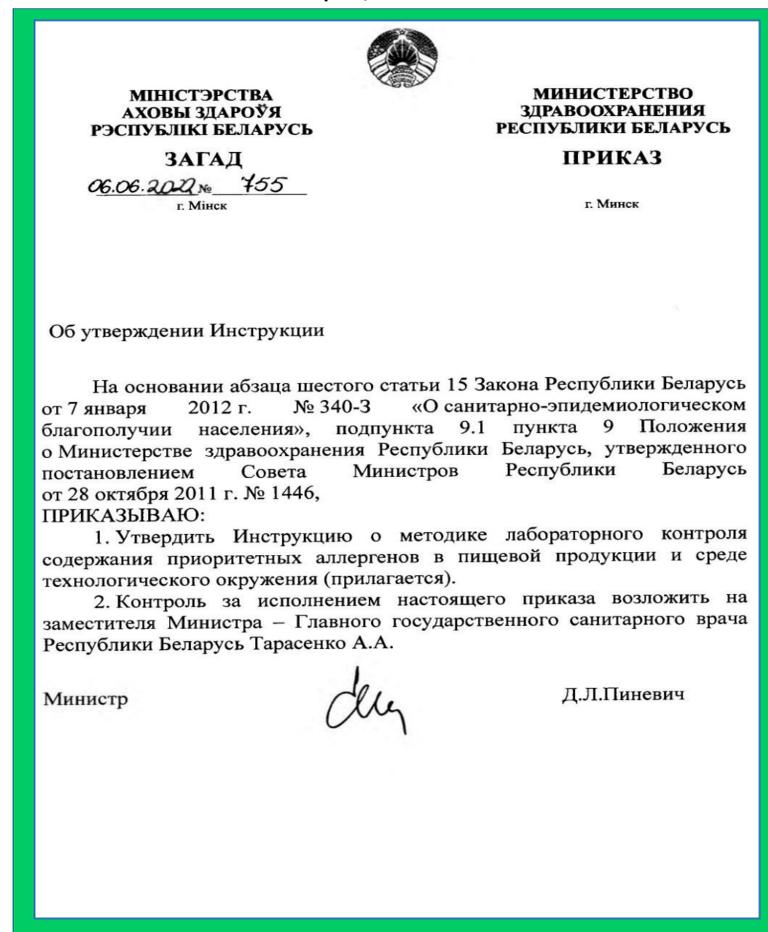


**Перечень компонентов пищевой продукции, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний (согласно техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):**

- 1) арахис и продукты его переработки;
  - 2) аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
  - 3) горчица и продукты ее переработки;
  - 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
  - 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
  - 6) кунжут и продукты его переработки;
  - 7) люпин и продукты его переработки;
  - 8) моллюски и продукты их переработки;
  - 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
  - 10) орехи и продукты их переработки;
  - 11) ракообразные и продукты их переработки;
  - 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
  - 13) сельдерей и продукты его переработки;
  - 14) соя и продукты ее переработки;
  - 15) яйца и продукты их переработки
- Приведенные в перечне компоненты указываются в составе на маркировке пищевой продукции независимо от их количеств



**Методы контроля содержания приоритетных аллергенов в пищевой продукции и среде технологического окружения**

Метод	Аллергены	Предел обнаружения метода	Преимущества/недостатки метода
ИФА	Белки-аллергены молока, яиц, сои, горчицы, орехов, ракообразных	0,1-0,5 мг/кг	Наличие экспресс-тестов, доступность
	Глютен	5,0 мг/кг	
ПЦР	Белки-аллергены	0,4-1,0 мг/кг	Специфичен, может быть применим для одновременного выявления нескольких аллергенов в составе пищевого продукта/ Требуется наличие специального оборудования и высококвалифицированного персонала
ВЭЖХ-ДМД	Подсластители, синтетические красители, консерванты	1,0-10,0 мг/кг	Позволяет одновременно определять 17 синтетических красителей/ Требуется наличие специального оборудования и высококвалифицированного персонала
ВЭЖХ-МС	β-лактоглобулин (молочный порошок)	0,048 мкг/кг	Наиболее чувствителен при определении β-лактоглобулин/ Требуется наличие специального оборудования и высококвалифицированного персонала
ЖХ-МС/МС	Горчица	5 нг/кг	Наиболее чувствительный при определении аллергенов горчицы/ Требуется наличие специального оборудования и высококвалифицированного персонала
Титриметрический метод	Диоксид серы	10 мг/кг	Быстрый, не требует наличия специального оборудования

**При анализе состава пищевой продукции учитывается:**

- перечень используемых при производстве пищевой продукции компонентов, содержащих аллергены;
- свойство аллергена, в том числе термостабильность (информация о термостабильности отдельных компонентов пищевой продукции, обладающих аллергенными свойствами или вызывающими непереносимость приведена на слайде);
- количество компонента, содержащего аллерген, в готовом продукте;
- агрегатное состояние компонента, содержащего аллерген (твердое, жидкое, пастообразное);
- технологические операции, на которых используется компонент, содержащий аллерген;
- при производстве специализированной пищевой продукции – категория лиц, для которых предназначена пищевая продукция

