

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является объектом технического регулирования технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и разделяется на следующие виды: соки, нектары, сокосодержащие напитки и морсы.



Согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза, касающихся соковой продукции и безопасности пищевых добавок, в соках не должны содержаться консерванты и красители. Они допускаются лишь в сокосодержащих напитках.

Брестской областной инспекцией Госстандарта при проведении проверки в торговой сети Лунинецкого района обнаружена опасная продукция.

В результате проведенных испытаний в аккредитованной лаборатории обнаружили, что состав сока отличается от заявленного на этикетке: в гранатовом соке натуральном восстановленном с сахаром торговой марки «Fidan-s» изготовителя ООО «Вавилон» (Российская Федерация) обнаружены синтетические красители желтый «солнечный закат» FCF (E110) и азорубин (E122), фактическое значение которых составило 15,2 мг/дм³ и 7,5 мг/дм³ соответственно, при требовании «не допускается».

По результатам проверки вышеуказанная продукция запрещена к ввозу и обращению на территории Республики Беларусь, а также прекращено действие декларации о соответствии на территории Республики Беларусь.

Важно знать!

Как на самом деле влияют на нас продукты с синтетическими красителями, знают медицинские работники. Аллергии, заболевания желудочно-кишечного тракта, рак - количество носителей этих заболеваний выросло почти в три раза по сравнению с началом прошлого столетия. Наш организм столкнулся с такими странными химическими ингредиентами, что просто не может их переварить, усвоить и вывести из организма. Это и провоцирует заболевания желудочно-кишечного тракта, страдает поджелудочная железа, печень, сердце. Человек всегда выбирает глазами, именно поэтому каждый производитель старается сделать продукт как можно красивее, чтобы он выделялся из общей массы. А из натурального сырья сделать красивый и медленно портящийся продукт фактически невозможно. Чем больше мы употребляем химии, тем больше возникает риск возникновения заболеваний различных степеней тяжести.

Желтый «солнечный закат» также известен как пищевая добавка E110. Данный желто-оранжевый пищевой краситель получают из нефтепродуктов и цвет его зависит от кислотности (pH) среды. Считается, что то количество желтого «солнечного заката», которое используется в продуктах, не наносит вред организму, не обладает канцерогенным действием, генотоксичностью или токсическим влиянием на развивающийся организм. Тем не менее сообщалось о возможности красителя E110

вызывать аллергию или реакции непереносимости, особенно если человек чувствителен к аспирину. Употребление красителя E110 связано с такими нежелательными побочными реакциями: крапивница (высыпания на коже), заложенность носа и воспаление его слизистой оболочки (насморк), гиперактивное поведение, повреждения хромосом, новообразования в почках, несварение, боли в животе, рвота и тошнота, отвращение к пище.

Азорубин или кармуазин – это синтетический красный пищевой краситель из группы азо-красителей. Азорубин обычно используется в виде динатриевой соли и выглядит как порошок красного или бордового цвета. Краситель E122 производят из каменноугольной смолы. Считается, что кармуазин не проявляет никаких мутагенных или канцерогенных свойств, если его количество не превышает разрешенного суточного потребления. Данное вещество при употреблении в пищу может вызывать аллергические реакции, высыпания (например, крапивницу), а также отеки кожи. Люди с астмой часто плохо реагируют на него. Возможно, данный азо-краситель может действовать как спусковой крючок для тех людей, кто генетически предрасположен к определенным заболеваниям, но убедительных доказательств этого пока нет.