

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР  
ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ  
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ**  
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

109240, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14  
Тел.: +7 (495) 698-53-60; факс: +7 (495) 698-53-79  
ОКПО 01897222 ОГРН 1027739311907  
ИНН 7705004254 КПП 770501001  
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

ИП Зингер Ольга Николаевна (142300,  
Московская обл., г. Чехов, ул.  
Полиграфистов, д. 1)

Входящий №5101-24 от 19.03.2024 г.

В соответствии с письмом входящий номер №51016-24 от 19.03.2024 г. ИП Зингер Ольга Николаевна (142300, Московская обл., г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1) в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» проведены исследования образца:

- Паста из проростков и ягод «СЧАСТЬЕ МИКРОБИОТЫ by INDIVIOM», торговой марки: Марка «Olga Zinger» (дата изготовления 30.01.2024, срок годности 12 мес.)

Изготовитель ИП Зингер Ольга Николаевна (место отбора проб: 142300, Московская обл., г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1).

Заявителем представлены следующие документы:

- Акты отбора образцов на указанный продукт от 30.01.2024 г.

Результаты исследования вышеуказанной продукции представлены в таблицах №№1-4.

**Таблица 1. Результаты исследований:**

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
5101.24	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,39 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Витамин В <sub>1</sub> (в пересчете на тиамин хлорид)	34 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	Образцы подвергались последовательному у кислотнo-ферментативному гидролизу
5101.24	Витамин В <sub>2</sub> (в пересчете на рибофлавин)	135 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	
5101.24	Органические кислоты: лимонная кислота аскорбиновая кислота яблочная кислота	17,20 мг/г 0,12 мг/г 5,55 мг/г	15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Органические кислоты: Гидроксиллимонная кислота	2,9 мг/г	±11,2%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.:	-

05147

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
				Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	
5101.24	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые	4,0 г/100г 11,0 г/100г	± 10%	Р.4.1.1672-03	Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному белку в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза
	Белок (в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза)	1,46 %	± 5,0 %	ГОСТ 26889-86	-
5101.24	Полисахариды (пектин)	4,0 г/100г	± 10%	Р.4.1.1672-03	Вне ОА ИЛЦ
5101.24	белок	4,1 %	±0,2 % (абс.)	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	влага	14,3 %	±2,5 %	ГОСТ 15113.4-21 (метод А)	-
5101.24	зола	2,55 %	±0,02% (абс.)	ГОСТ 15113.8-77	-
5101.24	Содержание жира	1,98 г/100г продукта	(± 12%)	ГОСТ 8756.21-89	
5101.24	Бета-глюканы	0,3%	±3,0%	АОАС Method 995.16	Вне ОА
5101.24	Профиль углеводов: сахароза фруктоза глюкоза мальтоза	0,84 г/100г 1,22 г/100г 2,59 г/100г 1,93 г/100г	±10%	Peris-Tortajada, M. (2012). HPLC Determination of Carbohydrates in Foods. Food analysis by HPLC, 100, 233	Вне ОА
5101.24	Массовая доля йода	3,63 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
5101.24	фосфор	175 мг/100 г	10 мг/100г	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	калий	6934 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	натрий	844,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	кальций	2471 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	магний	1147 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	железо	67,08 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	марганец	25,57 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	медь	2,30 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	цинк	8,43 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	кобальт	<0,01 мг/кг	-	Р 4.1.1672-03	-

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
5101.24	хром	2,14 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	молибден	<0,01 мг/кг	-	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Антоцианины (профиль): Цианидин-3,5-диглюкозид Дельфинидин-3-галактозид Дельфинидин-3-глюкозид Дельфинидин-3-рутинозид Пеонидин-3,5-диглюкозид Цианидин-3-галактозид Дельфинидин-3-арабинозид Цианидин-3-глюкозид Петунидин-3-галактозид Цианидин-3-рутинозид Петунидин-3-глюкозид Цианидин-3-арабинозид 5-карбокспираноцианидин-3-глюкозид Пеонидин-3-галактозид Петунидин-3-арабинозид Мальвидин-3-галактозид Пеонидин-3-глюкозид Мальвидин-3-глюкозид Мальвидин-3-арабинозид 5-карбокспираномальви-дин-3-глюкозид (Витизин А) Мальвидин-3-ксилозид	% от суммы антоцианинов: 5,3 0,6 6,2 3,4 1,1 0,1 1,6 51,1 0,1 2,2 4,5 0,8 1,8 0,3 0,4 1,1 6,4 10,6 1,3 0,6 0,5	±10%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	Профиль антоцианинов в образце соответствует смеси малины обыкновенной ( <i>Rubus idaeus</i> L.), голубики ( <i>V. corymbosum</i> L., <i>V. uliginosum</i> L., <i>V. angustifolium</i> Ait.), жимолости ( <i>Lonicera caerulea</i> L., <i>L. tatarica</i> L., <i>L. maackii</i> (Rupr.) Maxim., <i>L. japonica</i> Thunb.) черники обыкновенной ( <i>Vaccinium myrtillus</i> L.), рябины обыкновенной ( <i>Sorbus aucuparia</i> L.)
5101.24	Гидроксикоричные кислоты	0,60 мг/г	±17,6%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	-
5101.24	Флаволигнаны (изосиликристин, силикристин, силидианин, силибин А, силибин В, изосилибин А, изосилибин В)	0,12 мг/г	±17,5%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	-
5101.24	Катехины, в т.ч. Катехин Эпикатехин	0,061 мг/г 0,042 мг/г 0,019 мг/г	±15% ±15% ±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Флавоноиды	0,84 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	Флавонолы и их гликозиды
5101.24	Сумма флавоновых гликозидов	0,08 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Ликуразид (Халконы и их гликозиды в пересчете на ликуразид)	0,03 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Ликвиритин	0,02 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Дубильные вещества	1,3 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Полифенольные соединения	4,8 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Каротиноиды: Лютеин	1,8 мг/кг	±15%	Р 4.1.1672-03	-

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
	β-каротин	2,5 мг/кг	±15%		
5101.24	Аминокислоты*: Аспарагиновая кислота Глутаминовая кислота Серин Гистидин Глицин Треонин Аргинин Аланин Тирозин Цистин Валин Метионин Триптофан Фенилаланин Изолейцин Лейцин Лизин Пролин	0,18% 0,42% 0,11% 0,24% 0,17% 0,20% 0,50% 0,24% 0,39% 0,04% 0,22% 0,07% 0,06% 0,28% 0,12% 0,19% 0,33% 0,21%	±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,8% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,8% ±11,1% ±11,8% ±11,8% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи // под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Династия, 2010.- 160 с.	*Свободные аминокислоты после ферментативного гидролиза
5101.24	Афлатоксин В1	<0,003 мг/кг	-	ГОСТ 30711-2001	-
5101.24	Глютен	> 80 мг/кг	-	МУК 4.1.2880-11	-

**Таблица 2. Пищевая ценность и углеводы:**

№	Наименование определяемого показателя	Полученное значение (погрешность метода)	
5101.24	влага	14,3%	
	зола	2,55 %	
	Пищевые волокна (сумма)	15,0 г/100 г	
	Пищевая ценность*	жир	1,98 г/100 г
		белок	4,1 %
углеводы*		62,07 г/100 г	

\* Расчёт суммарного количества углеводов и пищевой ценности проведён согласно справочнику «Химический состав и калорийность российских продуктов питания». М.: ДеЛи плюс, 2012. – 284

**Таблица 3. Оценка воздействия на микрофлору ЖКТ**

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5
5101.24 (1)	Бифидобактерии*	Обнаружено $4 \cdot 10^{10}$ КОЕ/см <sup>3</sup> **	ГОСТ Р 56201-2014, ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>B. bifidum</i> (Бифидумбактерин Форте ООО «Аван») ** В питательной среде
5101.24 (2)	Молочнокислые микроорганизмы*	Обнаружено $10^{10}$ КОЕ/см <sup>3</sup> **, не менее	ГОСТ Р 56201-2014 ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>Lactobacillus s.p</i> штамм n.v. Ep 317/402 NARINE (ООО «Нарэкс ** В питательной среде

Шифр образца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5
5101.24 (3)	<i>E. coli</i> *	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> **, не менее	ГОСТ Р 56201-2014 ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>E. coli</i> штамм М-17 ** В питательной среде
5101.24 (4)	Бифидобактерии*	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> **, не менее	ГОСТ Р 56201-2014 ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>B. bifidum</i> (Бифидумбактерин Форте ООО «Аван») ** В модельной среде с СПП
5101.24 (5)	Молочнокислые микроорганизмы*	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> **, не менее	ГОСТ Р 56201-2014, ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>Lactobacillus s.p</i> штамм п.в. Ер 317/402 NARINE (ООО «Нарэкс» ** В модельной среде с СПП
5101.24 (6)	<i>E. coli</i> *	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> **, не менее	ГОСТ Р 56201-2014, ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91	* <i>E. coli</i> штамм М-17 ** В модельной среде с СПП

**Шифр образца:**

5101.24 (1) тест-культура *Bifidobacterium bifidum* («Бифидумбактерин Форте» ООО «Аван») в питательной среде (по ГОСТ Р 56201-2014);  
5101.24 (2) тест-культура *Lactobacillus s.p* штамм п.в. Ер 317/402 NARINE (ООО «Нарэкс») в питательной среде (по ГОСТ Р 56201-2014);  
5101.24 (3) тест-культура *Escherichia coli* штамм М-17 («Колибактерин», ОАО «Биомед») в питательной среде (по ГОСТ Р 56201-2014);  
5101.24 (4) тест-культура *B. bifidum* (Бифидумбактерин Форте ООО «Аван») в модельной среде с специализированным пищевым продуктом (СПП) (содержание СПП в соответствии с ГОСТ Р 56201-2014 при суточной дозе 50г);  
5101.24 (5) тест-культура *Lactobacillus s.p* штамм п.в. Ер 317/402 NARINE в модельной среде с СПП (содержание СПП в соответствии с ГОСТ Р 56201-2014 при суточной дозе 40г);  
5101.24 (6) тест-культура *E. coli* штамм М-17 в модельной среде с СПП (содержание СПП в соответствии с ГОСТ Р 56201-2014 при суточной дозе 50г).

Проведены исследования специализированного пищевого продукта «Паста из проростков и ягод "Счастье микробиоты by indibiom"» по оценке воздействия на микрофлору желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) в условиях *in vitro*, в соответствии с ГОСТ Р 56201-2014, в отношении следующих представителей кишечного микробиоценоза человека: бифидобактерий *Bifidobacterium bifidum* («Бифидумбактерин Форте» ООО «Аван»), молочнокислых микроорганизмов *Lactobacillus s.p* штамм п.в. Ер 317/402 NARINE (ООО «Нарэкс») кишечной палочки *E. coli* штамм М-17 («Колибактерин», ОАО «Биомед») Полученные результаты представлены в таблице N1.

**Таблица 4. Результаты анализа специализированного пищевого продукта «Плазменное порошковое ферментированное питание» *in vivo***

Представители микробиоценоза	Результат	
	Контроль	Опыт (специализированный пищевой продукт)
<i>Bifidobacterium bifidum</i>	Обнаружено 4x10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
<i>Lactobacillus s.p</i> штамм п.в. Ер 317/402 NARINE	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее
<i>E. coli</i> штамм М-17	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее	Обнаружено 10 <sup>10</sup> КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее

**Заключение по оценке воздействия продукта на микрофлору ЖКТ:** Таким образом, ингибирующего действия исследованного образца пищевого продукта «Паста из проростков и ягод "Счастье микробиоты by indibiom"» на представителей нормальной микрофлоры желудочно-кишечного тракта человека: бифидобактерии *B. bifidum* («Бифидумбактерин Форте» ООО «Аван»), молочнокислые микроорганизмы, *Lactobacillus s.p* штамм n.v. Ер 317/402 NARINE (ООО «Нарэкс»), кишечная палочка *E. coli* штамм М-17 («Колибактерин», ОАО «Биомед»), не обнаружено.

*Приложение: Протокол исследований Испытательного лабораторного центра ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц Росаккредитации: № РОСС RU.0001.21ИП14) №5101/0355/17-24 от 25.06.2024 года.*

*Результаты исследований относятся только к представленным образцам продукции.*

Зам. руководителя ИЛЦ ФГБУН «ФИЦ  
питания и биотехнологии», д.м.н.,  
профессор, член-корр. РАН



С.А. Хотимченко

Исполнители: Бессонов В.В. 8(495)6985736  
Эллер К.И.

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки  
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи  
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

Адрес места нахождения: 109240, г. Москва, Устьинский проезд, д. 2/14.  
Адрес места осуществления деятельности ИЛЦ: 109240, г. Москва, Устьинский проезд, д. 2/14, стр. 1  
Телефон: 8 (495) 698-53-46; факс: 8 (495) 698-53-79.  
Электронный адрес: mailbox@ion.ru

Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. Руководителя ИЛЦ  
ФГБУН "ФИЦ питания и  
биотехнологии",  
Д.М.Н., профессор, чл.-корр. РАН

Уникальный номер записи  
в реестре аккредитованных лиц Росаккредитации:  
№ РОСС RU.0001.21ИП14



С.А. Хотимченко

Дата: 25.06.2024

М.п.

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 5101/0355/17-24

1. Наименование образца	Шифр образца	Дата приема образца
Паста из проростков и ягод «СЧАСТЬЕ МИКРОБИОТЫ by INDIVIOM», торговой марки: Марка «Olga Zinger»	5101.24	19.03.2024

2. Заявка (письмо) на проведение испытаний:

51016 19.03.24  
(номер: (дата)  
п/п(б))

3. Заявитель: ИП Зингер Ольга Николаевна (142300, Московская обл., г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1)  
(наименование организации, адрес места нахождения)

4. Изготовитель: ИП Зингер Ольга Николаевна (142300, Московская обл., г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1)  
(наименование организации, адрес места нахождения)

5. Результаты испытаний: Дата начала: 26.03.2024 г.  
Дата окончания: 24.06.2024 г.

Шифр образ-ца	Наименование определяемого показателя	Полученное значение	Погрешность (неопределенность)	Методика проведения исследований (испытаний)	Примечание
1	2	3	4	5	6
5101.24	Витамин Е (сумма токоферолов в пересчете на токоферола ацетат)	0,39 мг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Витамин В <sub>1</sub> (в пересчете на тиамин хлорид)	34 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	Образцы подвергались последовательному кислотно-ферментативному гидролизу
5101.24	Витамин В <sub>2</sub> (в пересчете на рибофлавин)	135 мкг/100 г	15%	Р 4.1.1672-03	
5101.24	Органические кислоты: лимонная кислота аскорбиновая кислота яблочная кислота	17,20 мг/г 0,12 мг/г 5,55 мг/г	15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Органические кислоты: Гидроксиллимонная кислота	2,9 мг/г	±11,2%	Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	-
5101.24	Пищевые волокна: - нерастворимые; - растворимые	4,0 г/100г 11,0 г/100г	± 10%	Р.4.1.1672-03	Результаты по содержанию нерастворимых пищевых волокон даны с учетом результатов по золе и остаточному белку в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза
	Белок (в нерастворимой фракции пищевых волокон после ферментативного гидролиза)	1,46 %	± 5,0 %	ГОСТ 26889-86	-
5101.24	белок	4,1 %	±0,2 % (абс.)	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	влага	14,3 %	±2,5 %	ГОСТ 15113.4-21 (метод А)	-


5101.24	зола	2,55 %	±0,02% (абс.)	ГОСТ 15113.8-77	-
5101.24	Содержание жира	1,98 г/100г продукта	(± 12%)	ГОСТ 8756.21-89	
5101.24	Массовая доля йода	3,63 мг/кг	37%	МУ 31-07/04	-
5101.24	фосфор	175 мг/100 г	10 мг/100г	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	калий	6934 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	натрий	844,4 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	кальций	2471 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	магний	1147 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	железо	67,08 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	марганец	25,57 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	медь	2,30 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	цинк	8,43 мг/кг	10%	ГОСТ 30178-96	-
5101.24	кобальт	<0,01 мг/кг	-	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	хром	2,14 мг/кг	10%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	молибден	<0,01 мг/кг	-	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Антоцианины (профиль):	% от суммы антоцианинов:		Методы анализа минорных биологически активных веществ пищи / Под ред. В.А. Тутельяна и К.И. Эллера. - М.: Издательство «Династия», 2010. – 160 с.	Профиль антоцианинов в образце соответствует смеси малины обыкновенной ( <i>Rubus idaeus</i> L.), голубики ( <i>V. corymbosum</i> L., <i>V. uliginosum</i> L., <i>V. angustifolium</i> Ait.), жимолости ( <i>Lonicera caerulea</i> L., <i>L. tatarica</i> L., <i>L. maackii</i> (Rupr.) Maxim., <i>L. japonica</i> Thunb.) черники обыкновенной ( <i>Vaccinium myrtillus</i> L.), рябины обыкновенной ( <i>Sorbus aucuparia</i> L.)
	Цианидин-3,5-диглюкозид	5,3			
	Дельфинидин-3-галактозид	0,6			
	Дельфинидин-3-глюкозид	6,2			
	Дельфинидин-3-рутинозид	3,4			
	Пеонидин-3,5-диглюкозид	1,1			
	Цианидин-3-галактозид	0,1			
	Дельфинидин-3-арабинозид	1,6			
	Цианидин-3-глюкозид	51,1	±10%		
	Петунидин-3-галактозид	0,1			
	Цианидин-3-рутинозид	2,2			
	Петунидин-3-глюкозид	4,5			
	Цианидин-3-арабинозид	0,8			
	5-карбоксихираноцианидин-3-глюкозид	1,8			
	Пеонидин-3-галактозид	0,3			
	Петунидин-3-арабинозид	0,4			
	Мальвидин-3-галактозид	1,1			
	Пеонидин-3-глюкозид	6,4			
	Мальвидин-3-глюкозид	10,6			
	Мальвидин-3-арабинозид	1,3			

	5- карбокспираномаль- ви-дин-3-глюкозид (Ви- тизин А) Мальвидин-3-ксилозид	0,6 0,5			
5101.24	Гидроксикоричные кислоты	0,60 мг/г	±17,6%	Методы ана- лиза минор- ных биологи- чески актив- ных веществ пищи / Под ред. В.А. Ту- тельяна и К.И. Эллера. - М.: Изда- тельство «Динас-тия», 2010. – 160 с.	-
5101.24	Флаволигнаны (изосиликристиин, си- ликристиин, силидианин, силибин А, силибин В, изосилибин А, изоси- либин В	0,12 мг/г	±17,5%		
5101.24	Катехины, в т.ч. Катехин Эпикатехин	0,061 мг/г 0,042 мг/г 0,019 мг/г	±15% ±15% ±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Флавоноиды	0,84 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	Флавонолы и их гликозиды
5101.24	Сумма флавоновых гликозидов	0,08 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Ликуразид (Халконы и их гликози- ды в пересчете на ли- куразид)	0,03 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Ликвиритин	0,02 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Дубильные вещества	1,3 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Полифенольные соединения	4,8 мг/г	±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Каротиноиды: Лютеин β-каротин	1,8 мг/кг 2,5 мг/кг	±15% ±15%	Р 4.1.1672-03	-
5101.24	Аминокислоты*: Аспарагиновая кислота Глутаминовая кислота Серин Гистидин Глицин Треонин Аргинин Аланин Тирозин Цистин Валин Метионин Триптофан Фенилаланин Изолейцин Лейцин Лизин	0,18% 0,42% 0,11% 0,24% 0,17% 0,20% 0,50% 0,24% 0,39% 0,04% 0,22% 0,07% 0,06% 0,28% 0,12% 0,19% 0,33%	±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,8% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,8% ±11,1% ±11,8% ±11,8% ±11,1% ±11,1% ±11,1% ±11,1%	Методы ана- лиза минор- ных биологи- чески актив- ных веществ пищи // под ред. В.А. Ту- тельяна и К.И. Эллера. - М.: Дина- стия, 2010.- 160 с.	*Свободные ами- нокислоты после ферментативно- го гидролиза

	Пролин	0,21%	±11,1%		
5101.24	Афлатоксин В1	<0,003 мг/кг	-	ГОСТ 30711-2001	-
5101.24	Глютен	> 80 мг/кг	-	МУК 4.1.2880-11	-

**Заведующий лабораторией,  
доктор биологических наук**

*(должность, ученая степень, научное звание)*

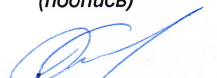
  
*(подпись)*

**Бессонов В.В.**

*(фамилия, инициалы)*

**Ведущий инженер по качеству**

*(должность, ученая степень, научное звание)*

  
*(подпись)*

**Кулаков С.А.**

*(фамилия, инициалы)*

Результаты испытаний, отраженные в настоящем протоколе,  
относятся только к представленным образцам.

Информация, содержащаяся в разделах 1-4, представлена заказчиком.  
ИЛЦ не несет ответственности за информацию, представленную заказчиком.

Конец сводного протокола испытаний