

№ п/п	Наименование продукции, № сертификата соответствия, заявитель	Характеристика преимущественного качества и профиля нутриентной поддержки
1.	БАД к пище «Нефросан»	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, обеспечивая тем самым поступление в организм ценных нутриентов, необходимых для оптимального функционирования мочеполовой системы</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на оптимизацию адаптационного потенциала, в том числе, при экзо-эндотоксикозе, а также при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных процессов (в том числе, на фоне инфекционных процессов) в комплексе с полноценной диетой. (ЭЗ № 001ОС.008-16 от 30 июня 2016 г.).</p> <p>3. Оптимальная медико-биологическая ценность продукта обусловлена натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
	№РОСС RU.ПК37.H00062 от 30.06.2016 г.	
	ООО ПК «Фарм-про»	
2.	БАД к пище «Фитокомплекс с первоцветом»	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам, необходимых для оптимального функционирования дыхательной системы</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на оптимизацию обеспечения функции дыхательной системы незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных процессов в данной сфере. (ЭЗ № 001ОС.009-16 от 29 декабря 2016 г.).</p> <p>3. Оптимальная медико-биологическая ценность продукта обусловлена натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
	№РОСС RU.ПК37.H00063 от 30.06.2016 г.	
	ООО ПК «Фарм-про»	
3.	БАД к пище «Боярышник Премиум»	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности суточного рациона по важнейшим нутриентам, необходимых для полноценного функционирования сердечно-сосудистой системы.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции сердечно-сосудистой</p>
	№РОСС RU.ПК37.H00064 от 29.12.2016 г.	

	<p>ООО ПК «Фарм-про»</p>	<p>системы незаменимыми биологически активными нутриентами в том числе при умеренных нарушениях липидного обмена, процессов вазодилатации, трофики и стабильности миокарда. (ЭЗ № 001ОС.010-16 от 29 декабря 2016 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
4.	<p>БАД к пище «Пустырник Премиум»</p> <hr/> <p>№РОСС RU.ПК37.H00065 от 29.12.2016 г.</p> <hr/> <p>ООО ПК «Фарм-про»</p>	<p>1.Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам, необходимых для оптимального функционирования нервной системы 2.Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции нервной системы незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе при высокой умственной и психо-эмоциональной нагрузке, при наличии синдрома хронической усталости. (ЭЗ № 001ОС.011-16 от 29 декабря 2016 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
5.	<p>БАД к пище «Черника форте с лютеином «Фарм-Про»</p> <hr/> <p>№РОСС RU.ПК37.H00066 от 29.12.2016 г.</p> <hr/> <p>ООО ПК «Фарм-про»</p>	<p>1.Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам, необходимых для оптимального функционирования зрительного анализатора 2.Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции зрительного анализатора незаменимыми биологически активными нутриентами при повышенных нагрузках на глаза (ПК, длительное чтение, просмотр ТВ и др.) в том числе при астенопии (при патологическом, затянувшимся зрительном утомлении). (ЭЗ № 001ОС.012-16 от 29 декабря 2016 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и</p>

		пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.
6.	БАД к пище «Dr.Fruit®Визио -Бар» («Dr.Fruit®Visio-Bar»)	1.Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам, необходимых для оптимального функционирования зрительного анализатора 2.Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции зрительного анализатора незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных, дистрофических процессов в сетчатке и хрусталике, а также при повышенных нагрузках на глаза (ПК, длительное чтение, просмотр ТВ и др.) (ЭЗ № 001ОС.013-16 от 29 декабря 2016 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.
	№РОСС RU.ПК37.Н00067 от 29.12.2016 г.	
	ООО ПК «Фарм-про»	
7.	БАД к пище «Dr.Fruit®Иммуно-Бар» («Dr.Fruit®Immuno-Bar»)	1. Компоненты продукта влияют на функционирование иммунной системы. 2. Повышенная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на оптимизацию адаптационного потенциала в комплексе с полноценной диетой (ЭЗ № 001ОС.014-16 от 29 декабря 2016 г.). 3. Повышенный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.
	№РОСС RU.ПК37.Н00068 от 29.12.2016 г	
	ООО ПК «Фарм-про»	
8.	1. Сосиски вареные для питания	1. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуциро-

	<p>детей дошкольного и школьного возраста. «Алфавитки детские» высшего сорта охлажденные.</p> <p>2. Колбасное изделие вареное для питания детей дошкольного и школьного возраста. Сосиски высшего сорта охлажденные.</p> <p>3. Колбасное изделие вареное для питания детей дошкольного и школьного возраста. Колбаса высшего сорта охлажденная.</p>	<p>ванном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет улучшить обеспеченность организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активного железа). Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта для питания детей дошкольного и школьного возраста при использовании продукта в среднесуточном наборе продуктов питания в лечебно-профилактических учреждениях, а также в рекомендуемом ассортименте основных пищевых продуктов для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, избыточной массе тела, • в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД) в соответствии с приказом МЗРФ №330 от 05.08.2003г «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ (с изменениями от 07.10.2006г) (ЭЗ № 001ОС.016.16 от 14 декабря 2016 г.). <p>3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен видом используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.</p>
	<p>№РОСС RU.ПК37.Н00070 от 14.12.2016 г.</p>	
	<p>СЗАО «Агрокомбинат «Колос»</p>	
<p>9.</p>	<p>1.Колбаса варено-копченая салями из мяса птицы «Ореховая» высшего сорта мясная охлажденная.</p> <p>2.Колбаски варено-копченые салями из мяса птицы «Колбаски охотничьи» высшего сорта мясные охлажденные.</p> <p>3.Колбаса варено-копченая салями из мяса птицы «Купеческая с сыром» высшего сорта мясная охлажденная.</p> <p>4.Колбаса варено-копченая салями из мяса птицы «Сервелат Финский» высшего сорта мясная охлажденная.</p> <p>5.Колбаса варено-копченая салями из мяса птицы «Буэнес» высшего сорта мясная охлажденная.</p>	<p>1. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активного железа). Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД) при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др. <p>(ЭЗ № 001ОС.017.16 от 14 декабря 2016 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической</p>
	<p>№РОСС RU.ПК37.Н00071 от 14.12.2016 г.</p>	

	СЗАО «Агрокомбинат «Колос»	и пищевой ценности продукта обусловлен видом используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.
10.	1. Колбаска сыровяленая из мяса кур сорта экстра «Миланская экстра» салями охлажденная. 2. Колбаска сыровяленая из мяса кур сорта экстра «Биробиджанская» охлажденная. 3. Колбаски сыровяленые из мяса кур сорта экстра «Салями классические» салями охлажденные.	<p>1. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активного железа). Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейро-эндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД) при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистита, ожирение и др. <p>(ЭЗ № 001ОС.018.16 от 14 декабря 2016 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен видом используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00072 от 14.12.2016 г.	
	СЗАО «Агрокомбинат «Колос»	
11.	Молоко коровье цельное пастеризованное.	<p>1. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма биологически активными пищевыми веществами: физиологически полноценный белок (по содержанию аминокислот), жир, жирорастворимыми витаминами: витамина А, биометаллов. Указанные особенности продукта благоприятно воздействуют на сердечно - сосудистую систему, опорно- двигательный аппарат, позволяют улучшить обеспеченность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта для питания детей дошкольного и школьного возраста, для питания взрослых, для питания детей дошкольного и школьного возраста, взрослых, в среднесуточном наборе продуктов питания в лечебно-профилактических учреждениях, а также в рекомендуемом ассортименте основных пищевых продуктов для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, в том числе при повышенной физической и умст-</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00073 от 23.12.2016 г.	
	ООО «Русская Традиционная Кухня»	

		<p>венной нагрузке, при хронической интоксикации, связанной с проживанием в экологически неблагоприятных районах, в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе основного варианта стандартной диеты при таких заболеваниях, как хронический гастрит в стадии ремиссии, хронический гепатит с нерезко выраженными признаками функциональной недостаточности печени (ЭЗ № 001ОС.019-16 от 23.12.2016).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья и позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
12.	<p>Масло сладкосливочное несоленое традиционное</p> <hr/> <p>№РОСС RU.ПК37.Н00073 от 23.12.2016 г.</p> <hr/> <p>ООО «Русская Традиционная Кухня»</p>	<p>1. Продукт является источником полноценного молочного жира, витаминов, присущих натуральному, качественному маслу сливочному.</p> <p>2. Компоненты продукта влияют на деятельность опорно-двигательного аппарата, иммунную систему, регуляцию углеводного обмена, позволяют улучшить сбалансированность рациона по жировому составу при использовании продукта для питания детей дошкольного и школьного возраста, для питания взрослых, в среднесуточном наборе продуктов питания в лечебно-профилактических учреждениях, а также в рекомендуемом ассортименте основных пищевых продуктов для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, в качестве полноценного, натурального, качественного пищевого продукта в составе готовых блюд, а также в процессе их кулинарной обработки (ЭЗ № 001ОС.020-16 от 14.12.2016).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки. Особенности технологической обработки сырья, позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
13.	<p>Хлеб Заварной кислосладкий</p> <hr/> <p>№РОСС RU.ПК37.Н00075 от 23.12.2016 г.</p> <hr/> <p>ООО «Русская Традиционная Кухня»</p>	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма пищевыми волокнами, витаминами (РР, В1, В2), биометаллами, обладающими высокой медико-биологической ценностью. Компоненты продукта улучшают состояние желудочно-кишечного тракта, благоприятно влияют на жировой и углеводный обмен, способ-</p>

		<p>ствуют улучшению нервной деятельности, особенно в условиях повышенного нервно-психического напряжения. Указанные особенности продукта позволяют улучшить обеспеченность рациона по углеводному, витаминному составу при использовании продукта для питания детей дошкольного и школьного возраста, для питания взрослых, для питания детей дошкольного и школьного возраста или для питания взрослых при использовании продукта в среднесуточном наборе продуктов питания в лечебно-профилактических учреждениях (в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе основного варианта стандартной диеты (ОВД) при хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта и сердечнососудистой системы, при нарушении липидного обмена), а также в рекомендуемом ассортименте основных пищевых продуктов для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах, в том числе для оптимального функционирования желудочно-кишечного тракта (ЭЗ№ 001ОС.021-16 от 23.12.2016).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья. Особенности технологической (кулинарной) обработки сырья, позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
14.	<p>Скумбрия гриль, фаршированная овощным маринадом</p> <hr/> <p>№РОСС RU.ПК37.Н00076 от 23.12.2016 г.</p> <hr/> <p>ООО «Русская Традиционная Кухня»</p>	<p>1. Компоненты кулинарного изделия, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности рациона физиологически полноценным белком, незаменимыми аминокислотами, биологически активным йодом, кальцием и фосфором, ненасыщенными жирными кислотами, жирорастворимыми витаминами, обладающими высокой медико-биологической ценностью.</p> <p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому, минерально-витаминному составу, необходимую, в том числе для профилактики йододефицита, нарушений нейроэндокринной системы, при адаптации организма к смене времен года (изменению средних и перепаду суточных температур), для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, снижения активности иммунной системы, остеопороза (ЭЗ "№001ОС.022-16 от 23.12.2016).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности кулинарного изделия обуслов-</p>

		лен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья, а также оптимальным уровнем его технологической обработки. Особенности технологической обработки сырья, позволяют рекомендовать кулинарное изделие, как важный источник биологически активных пищевых веществ.
15.	Тушка утенка 1 сорт, потрошенная	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.</p> <p>2. Медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот) и биологически активного железа</p> <p>Продукт не является источником техногенных химических веществ, характерных для большинства продуктов данной категории и негативно влияющих на состояние здоровья человека (антибиотики, влагоудерживающие добавки).</p> <p>Компоненты продукта</p> <ul style="list-style-type: none"> - способствуют полноценной работоспособности мышц, при физических нагрузках, влияют на выносливость организма. - обеспечивают стабильность работы нервной системы, увеличивают адаптацию к сезонным климатическим факторам, влияют в т.ч. на настроение, память, работоспособность, снижают утомляемость. - снижают пищевые риски развития железодефицитной анемии и связанные с этим состоянием повышенную утомляемость и слабость, одышку, учащенное сердцебиение. - благоприятно влияют на защитные силы организма. <p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить обеспеченность и сбалансированность рациона при использовании продукта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • для профилактики железодефицитных анемий, • для профилактики сезонных заболеваний, связанных со снижением активности иммунной системы, • адаптации к хроническому (в том числе, климатическому) стрессу. <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья и позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00077 от 23.12.2016 г.	
	ООО «Русская Традиционная Кухня»	
16.	Цыпленок бройлер 1 кат охлажден-	1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.

	<p>ный</p> <p>№РОСС RU.ПК37.H00078 от 23.12.2016 г.</p> <p>ООО «Русская Традиционная Кухня»</p>	<p>Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>Продукт не является источником техногенных химических веществ, характерных для большинства продуктов данной категории и негативно влияющих на состояние здоровья человека (антибиотики, влагоудерживающие добавки).</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активного железа). Указанные особенности позволяют улучшить обеспеченность рациона основными пищевыми веществами, необходимыми для восстановительных процессов, после перенесенных заболеваний и травм, а так же улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу, в том числе при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД) при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др. (ЭЗ №001ОС.024-16 от 23.12.2016).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья и позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
17.	<p>Паштет из куриной печени «Нежный» охлажденный</p> <p>№РОСС RU.ПК37.H00079 от 23.12.2016 г.</p> <p>ООО «Русская Традиционная Кухня»</p>	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.</p> <p>Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активных биометаллов и витаминов).</p> <p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить обеспеченность рациона основными пищевыми веществами, необходимыми, в том числе, для профилактики нарушений зрительного аппарата, кожных покровов, миокарда (сердечной мышцы), кровеносных сосудов, клеток печени (ЭЗ №001ОС.025-16 от 23.12.2016).</p> <p>3. Уровень медико-биологической и пищевой цен-</p>

		ности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья. Особенности технологической обработки сырья, позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.
18.	Колбаса вареная «Докторская», мясной продукт категории А охлажденный.	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном составе по жировому компоненту.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активного железа). Указанные особенности продукта позволяют улучшить обеспеченность рациона по белково-жировому составу, необходимую, в том числе при повышенной физической нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, профилактики железодефицитной анемии, в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД) при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистита, ожирение и др (ЭЗ №001ОС.028-16 от 14.12.2016 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья. Особенности технологической обработки сырья, позволяют рекомендовать продукт, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00080 от 14.12.2016 г.	
	ООО «Русская Традиционная Кухня»	
19.	Щи суточные с разварной говядиной	<p>1. Компоненты готового кулинарного изделия, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником полноценного животного белка, биологически активных веществ, полисахаридов.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма физиологически полноценным белком и сложными углеводами, обладающим высокой медико-биологической ценностью (по содержанию аминокислот, биологически активных веществ, полисахаридов). Указанные особенности кулинарного изделия позволяют улучшить белково-витаминную, водно-солевую и углеводную обеспеченность рациона, необходимую, в том числе для профилактики и реабилитации при воспалительных заболеваниях пищеварительной системы (дискинезия желчевыводящих</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00081 от 23.12.2016 г.	
	ООО «Русская Традиционная Кухня»	

		<p>путей (вне обострения)), для улучшения процессов пищеварения, в том числе, при гастрите, с недостаточной секреторной функции желудка, для устранения последствий острого и хронического отравления, в том числе, алкогольной интоксикации (ЭЗ № 001ОС.026-16 от 23.12.2016 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья. Особенности технологической обработки сырья, позволяют рекомендовать кулинарное изделие, как важный источник биологически-активных пищевых веществ.</p>
20.	Салат из свежей тыквы с медом	<p>1. Компоненты готового кулинарного изделия, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма пищевыми волокнами, биологически активными веществами, витамином С, железом, обладающими высокой медико-биологической ценностью. Указанные особенности кулинарного изделия позволяют улучшить обеспеченность рациона по углеводному, витаминному компонентам необходимую, в том числе для профилактики сезонных заболеваний (грипп, ОРВИ), железодефицитной анемии, улучшения моторно-эвакуаторной функции пищеварительной системы, для защиты от интоксикации вредными химическими веществами окружающей среды ЭЗ №001ОС.027-16 от 23.12.2016 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью, качеством и полноценностью используемого сырья. Особенности технологической (кулинарной) обработки сырья, позволяют рекомендовать кулинарное изделие, как важный источник биологически активных пищевых веществ.</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00082 от 23.12.2016 г.	
	ООО «Русская Традиционная Кухня»	
21.	БАД к пище «Тройчатка Премиум»	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам (растворимым пищевым волокнам, витаминам С, биометаллам) необходимых для оптимального функционирования желудочно-кишечного тракта.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции желудочно-кишечного тракта незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных процессов в данной сфере, в том числе,</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00083 от 01.02.2017 г.	
	ООО ПК «Фарм-про»	

		<p>при глистной инвазии. (ЭЗ № 001.ОС.001-17 от 01.02.2017 г.).</p> <p>3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
22.	БАД к пище «Лютеин Премиум»	<p>1.Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам (витаминам А, Е., С, каротиноидам и цинку) необходимых для оптимального функционирования зрительного анализатора</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции зрительного анализатора незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе при высоком риске развития (или уже выявленных) дистрофических процессов в сетчатке и хрусталике, а также при повышенных нагрузках на глаза (ПК, длительное чтение, просмотр ТВ и др.) а так же, при астенопии (при патологическом, затянувшемся зрительном утомлении) (ЭЗ № 001.ОС.002-17 от 01.02.2017 г.).</p> <p>3. Оптимальная медико-биологическая ценность обусловлена отсутствием концентраций железа, потенциально значимого для реализации межсистемных взаимодействий на уровне метаболизируемых субстратов, что свидетельствует о высоком уровне технологической обработки сырья, обеспечивающей сохранение медико-биологических свойств основных компонентов.</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00084 от 01.02.2017 г.	
	ООО ПК «Фарм-про»	
22.	Концентрат безалкогольного напитка «blossomsib»	<p>1. Компоненты продукта, способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, обеспечивая тем самым поступление в организм ценных нутриентов, влияющих на функционирование иммунной системы.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на оптимизацию адаптационного потенциала, в том числе, при экзо-эндотоксикозе, а также при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных процессов (в том числе, на фоне инфекционных процессов) в комплексе с полноценной диетой. (ЭЗ № 001.ОС.003-17 от 01.02.2017 г.).</p> <p>3.Повышенный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем</p>
	№РОСС RU.ПК37.Н00085 от 12.02.2017 г.	
	ООО «Блоссом»	

		технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.
23.	БАД к пище «Биовестин»	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам (летучим жирным кислотам, являющихся маркерами биологической активности пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий) необходимых для оптимального функционирования желудочно-кишечного тракта.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции желудочно-кишечного тракта незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе</p> <ul style="list-style-type: none"> • для восстановления нормальной микрофлоры кишечника, • улучшения моторно-эвакуаторной функции пищеварительной системы, • для улучшения барьерной функции слизистых оболочек, • для защиты от интоксикации вредными химическими веществами окружающей среды и эндотоксикозе, • для профилактики осложнений при антибиотикотерапии и химио- лучевой терапии, • для коррекции липидного обмена, • для коррекции иммунного статуса, • для профилактики и снижения выраженности вирусных диарей, • при хроническом стрессе, синдроме зимней усталости, синдроме хронической усталости, при повышенной физической нагрузке (в том числе у спортсменов). <p>(ЭЗ № 001.ОС.004-17 от 01.02.2017 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен качеством используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки, обеспечивающей сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
	№РОСС RU.ПК37.H00086 от 04.04.2017 г.	
	ООО «Био-Веста»	
24.	БАД к пище «Биовестин - лакто».	<p>1. Компоненты продукта, нормируемые технической документацией, благодаря наличию показателей, соответствующих критериям СДС пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище «Здоровое питание – здоровье нации», способны оптимально проявлять присущие им функ-</p>
	№РОСС RU.ПК37.H00087	

	<p>от 04.04.2017 г.</p> <p>ООО «Био-Веста»</p>	<p>циональные свойства, способствуя обеспечению полноценности рациона по важнейшим веществам (летучим жирным кислотам, являющихся маркерами биологической активности пробиотических микроорганизмов (бифидобактерий) необходимых для оптимального функционирования желудочно-кишечного тракта.</p> <p>2. Подтвержденная оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности функции желудочно-кишечного тракта незаменимыми биологически активными нутриентами, в том числе</p> <ul style="list-style-type: none"> • для восстановления нормальной микрофлоры кишечника, • улучшения моторно-эвакуаторной функции пищеварительной системы, • для улучшения барьерной функции слизистых оболочек, • для защиты от интоксикации вредными химическими веществами окружающей среды и эндотоксикозе, • для профилактики осложнений при антибиотикотерапии и химио- лучевой терапии, • для коррекции липидного обмена, • для коррекции иммунного статуса, • для профилактики и снижения выраженности вирусных диарей, • для коррекции иммуносупрессии: часто болеющим детям, длительно болеющим людям, после острых инфекционных заболеваний, в период сезонных эпидемических заболеваний и т.д., • при воспалительных заболеваниях мочеполовой системы (циститы, пиелонефриты, бак простатит, бак вагиноз, ВЗОМТ (хр. аднекситы, сальпингоофориты), • при хроническом стрессе, синдроме зимней усталости, синдроме хронической усталости, при повышенной физической нагрузке (в том числе у спортсменов). <p>(ЭЗ № 001.ОС.00517 от 01.02.2017 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен качеством используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки, обеспечивающей сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
25.	<p>Специализированный пищевой продукт «Ламинария дальневосточная гомогенизированная для диетическо-</p>	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства, обеспечивая тем самым поступление в организм ценных нутриентов, влияющих на оптимизацию</p>

	<p>го (лечебного и профилактического) питания «Ламифарэн» (гель охлажденный).</p>	<p>инкреторной функции щитовидной железы, функционирование желудочно-кишечного тракта и иммунной системы.</p> <p>2.Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на оптимизацию адаптационного потенциала, в том числе, при экзо-эндотоксикозе, обменных нарушениях (углеводного, липидного обмена), а также при высоком риске развития (или уже выявленных) воспалительных процессов (в том числе, на фоне инфекционных процессов) в комплексе с полноценной диетой. (ЭЗ № 001.ОС.006-17 от 25.04.2017 г.).</p> <p>3.Высокий уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен натуральностью используемого сырья и высоким уровнем технологической обработки сырья, обеспечивающей максимальное освобождение конечного продукта от сопутствующих компонентов, сохранение медико-биологических свойств основных и синергичных, метаболически значимых, сопутствующих компонентов.</p>
	<p>№РОСС RU.ПК37.Н00088 от 25.04.2017 г.</p>	
	<p>ИП Демидов Е.И.</p>	
<p>26.</p>	<p>Продукт мясной категории Б охлажденный: изделие колбасное полукопченое «Краковская Династия».</p>	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником животного белка при одновременном редуцированном содержании жировой ткани.</p>
	<p>№РОСС RU.ПК37. Н00089 от 17.05.2017г.</p>	<p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма животным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью при одновременном редуцированном содержании жировой ткани.</p>
	<p>ООО ТД «Торговая площадь».</p>	<p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД)**** при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др. • высокое содержание в продукте полноценного белка способствует увеличению обеспеченности рациона данным компонентом, влияющим на полноценное формирование и функционирование иммунной системы. <p>(ЭЗ № 001.ОС.007-17 от 25.04.2017 г.).</p> <p>3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен качеством и натуральностью используемого сырья и высоким</p>

		уровнем его технологической обработки.
27.	Продукт мясной категории А охлажденный: изделие колбасное варено-копченое «Сервелат Династия».	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном содержании жировой ткани.</p> <p>2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма животным белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью с пониженным содержанием жировой ткани.</p> <p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД)**** при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др. <p>(ЭЗ № 001.ОС.008-17 от 25.04.2017 г.).</p> <p>3. Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен качеством и натуральностью используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.</p>
	№РОСС RU.ПК37. Н00090 от 17.05.2017г.	
	ООО ТД «Торговая площадь».	
28.	Продукт мясной категории А охлажденный: изделие колбасное варено-копченое «Сервелат».	<p>1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником полноценного животного белка при одновременном редуцированном содержании жировой ткани.</p> <p>2. Подтвержденная оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью с пониженным содержанием жировой ткани.</p> <p>Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белково-жировому составу при использовании продукта в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД)**** при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др.
	№РОСС RU.ПК37. Н00091 от 17.05.2017г.	
	ООО ТД «Торговая площадь».	

		(ЭЗ № 001.ОС.010-17 от 25.04.2017 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен качеством и натуральностью используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.
29.	Продукт мясной категории А охлажденный: изделие колбасное вареное колбаса «Докторская» вареная.	1. Компоненты продукта способны оптимально проявлять присущие им функциональные свойства. Продукт является источником животного белка. 2. Оптимальная медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на улучшение обеспеченности организма белком, обладающим высокой медико-биологической ценностью. Указанные особенности продукта позволяют улучшить сбалансированность рациона по белковому составу при использовании продукта в том числе: <ul style="list-style-type: none"> • при повышенной физической и умственной нагрузке, нарушении функции нейроэндокринной системы, • в качестве базового продукта в суточном рационе питания в составе высокобелковой диеты (ВБД)**** при таких заболеваниях, как туберкулез легких, малокровие, сахарный диабет, холецистит, ожирение и др. (ЭЗ № 001.ОС.011-17 от 25.04.2017 г.). 3.Оптимальный уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен видом используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.
	№РОСС RU.ПК37. Н00092 от 17.05.2017г.	
	ООО ТД «Торговая площадь».	
30.	Продукт мясной категории А охлажденный: изделие колбасное вареное колбаса «Любительская» вареная.	1. Компоненты продукта способны проявлять присущие им функциональные свойства, не снижая медико-биологической, пищевой ценности рациона питания. Продукт является источником животного белка. 2. Медико-биологическая и пищевая ценность позволяет оказывать влияние на сохранение обеспеченности рациона белком, обладающим допустимой медико-биологической ценностью. (ЭЗ № 001.ОС.012-17 от 25.04.2017 г.). 3. Допустимый уровень медико-биологической и пищевой ценности продукта обусловлен видом используемого сырья и высоким уровнем его технологической обработки.
	№РОСС RU.ПК37. Н00093 от 17.05.2017г.	
	ООО ТД «Торговая площадь».	