



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Юридический, почтовый адрес: 600005, г. Владимир, ул. Токарева, 5
Тел. (4922) 535828, 535836, 535835, факс (4922) 535828

Регистрационный номер: 3412
от 24.07.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Владимирской области»

А.Н. Брыченков

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 959

1. **Наименование продукции:** Насосные агрегаты для жидких пищевых и химических продуктов.
2. **Организация-изготовитель:** ООО «Пищевые насосы», адрес: 141190, Московская область, г. Фрязино, Заводской проезд, д. 2, РФ. ИНН 5052013024, КПП 505201001.
3. **Получатель заключения:** ООО «Пищевые насосы», адрес: 141190, Московская область, г. Фрязино, Заводской проезд, д. 2, РФ.
4. **Представленные материалы:**
 - ТУ 3631-001-56842872-2002;
 - Протокол лабораторных исследований № 34А-0481 от 9 июля 2014 г., выданный Испытательным центром Сергиево-Посадского филиала Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (аттестаты аккредитации N РОСС RU.0001.21АЮ22; ГСЭН.RU.ЦОА.566 (РОСС RU.0001.516503)).
5. **Область применения продукции:** для перекачивания воды, растительных масел, молока, майонеза, кетчупа, уксуса, шоколадной глазури, пива, вина, барды, моющих средств, дезинфицирующих растворов и других пищевых и непищевых (кислот, щелочей, растворов солей) продуктов, схожих с ними по вязкости и плотности, обеспечивающих скорость проникновения коррозии в материал проточной части насоса не более 0,1мм/год.
Допускаемый диапазон температур перекачиваемой жидкости – от минус 60°C до +250°C

ПРОТОКОЛ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции проведена на соответствие положениям Раздела 7 «Требования к продукции машиностроения, приборостроения и электротехники»; Раздела 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на основании представленных результатов лабораторных исследований, данных нормативно-технической документации изготовителя продукции.

Результаты лабораторных исследований продукции соответствуют вышеуказанным требованиям:

- Исследование водной вытяжки (дистиллированная вода, температура 25°C, время экспозиции 3 суток):
Запах (баллы) - не более 1; Привкус - отсутствие; Осадок - отсутствие; Муть - отсутствие.
- Миграция химических веществ в модельную среду (дистиллированная вода, 2% раствор уксусной кислоты, содержащей 2% поваренной соли; нерафинированное подсолнечное масло, температура 25°C, время экспозиции 10 суток), мг/л, не более:
Гексан - 0,1; Гептан - 0,1; Ацетон - 0,1; Бутиловый спирт - 0,5; Изобутиловый спирт - 0,5; Изопропиловый спирт - 0,1; Метиловый спирт - 0,2; Пропиловый спирт - 0,1; Формальдегид - 0,1; Этилацетат - 0,1; Алюминий - 0,5; Бериллий - 0,0002; Ванадий - 0,1; Вольфрам - 0,05; Железо - 0,3; Кадмий - 0,001; Кремний - 10; Марганец - 0,1; Медь - 1; Молибден - 0,25; Мышьяк - 0,05; Никель - 0,1; Ниобий - 0,1; Олово - 2; Свинец - 0,03; Серебро - 0,05; Сурьма - 0,05; Титан - 0,1; Хром (суммарно) - 0,1; Цинк - 1,0;
- Физические показатели:
 - напряженность электростатического поля, кВ/м, не более – 20;
 - напряженность электрического поля промышленной частоты, кВ/м – менее 5;
 - уровень звука, дБА, не более – 80;
 - корректированный уровень виброскорости, дБ, не более – 92.

ВЫВОДЫ

На основании результатов лабораторных исследований, экспертизы представленной документации, заявленная продукция - Насосные агрегаты для жидкых пищевых и химических продуктов, может быть использована для перекачивания воды, растительных масел, молока, майонеза, кетчупа, уксуса, шоколадной глазури, пива, вина, барды, моющих средств, дезинфицирующих растворов и других пищевых и непищевых (кислот, щелочей, растворов солей) продуктов, схожих с ними по вязкости

и плотности, обеспечивающих скорость проникновения коррозии в материал проточной части насоса не более 0,1мм/год.

Условия безопасного применения, хранения, транспортирования, маркировки, утилизации продукции в соответствии с требованиями «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. решением Комиссии таможенного союза №299 от 28.05.2010»; ТУ 3631-001-56842872-2002 , действующей нормативной документацией.

Эксперт - врач ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
во Владимирской области»

Д. Д. Омельченко