Зарегистрировано в Минюсте РФ 5 мая 1999 г. N 1777

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 28 апреля 1999 г. N 21

О ПРАВИЛАХ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ

от 18.06.2002 N 43)

Государственный комитет Российской Федерации по стандартизации и метрологии постановляет:

1. Ввести в действие Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Признать утратившими силу Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, утвержденные Постановлением Госстандарта России от 17 апреля 1996 г. N 4, зарегистрированные Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 1996 г., регистрационный N 1082, со дня официального введения в действие Правил, указанных в пункте 1.

Утверждены

Постановлением Госстандарта России

от 28 апреля 1999 г. N 21

Требования Правил не применяются при проведении подтверждения соответствия молока и молочной продукции, масложировой продукции, соковой продукции из фруктов и овощей в форме обязательной сертификации (информационное письмо Ростехрегулирования от 08.10.2009 N СП-101-32-6073).

ПРАВИЛА

ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ

от 18.06.2002 N 43)

I. Область применения

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

Настоящий документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июня 1998 г. N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 26, ст. 966; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 1, ст. 4; 1998, N 10, ст. 1143; 1998, N 31, ст. 3832) - для проведения обязательной сертификации, предусмотренной Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей" в редакции Федеральных законов от 09.01.96 N 2-ФЗ, от 17.12.99 N 212-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140) - далее Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140), Основами законодательства Российской Федерации об охране труда от 6 августа 1993 г. N 5600-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 35, ст. 1412) и другими законодательными актами, которыми на Госстандарт России возложена организация обязательной и добровольной сертификации продукции, работ, услуг, и другими нормативными актами и является документом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. (в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 43)

КонсультантПлюс: примечание.

Основы законодательства Российской Федерации об охране труда утратили силу в связи с принятием Федерального закона от 17.07.1999 N 181-ФЗ "Об основах охраны труда в Российской Федерации".

Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья представляет собой систему сертификации однородной продукции Системы сертификации ГОСТ Р, действующей в соответствии с Положением о системе сертификации ГОСТ Р, утвержденным Постановлением Госстандарта России от 17.03.98 N 11 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.04.98, регистрационный N 1520.

Документ устанавливает правила, процедуры и порядок проведения обязательной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее по тексту - пищевая продукция), проводимой органами по сертификации, аккредитованными в установленном порядке.

Настоящий документ предназначен для проведения обязательной сертификации пищевой продукции, а также добровольной сертификации такой продукции с учетом особенностей, установленных данным документом.

Сертификация конкретных групп однородной пищевой продукции проводится в соответствии с Порядками проведения сертификации, являющимися обязательными приложениями к данному документу. Для продуктов детского питания порядок обязательной сертификации, подтверждаемые показатели, термины и классификация продуктов, установленные настоящими Правилами, действуют до введения в установленном порядке отдельного документа по сертификации продуктов детского питания.

КонсультантПлюс: примечание.

Постановление Госстандарта РФ от 16.02.1994 N 3 утратило силу в связи с изданием Постановления Госстандарта РФ от 10.05.2000 N 26, утвердившего новые Правила по проведению сертификации в Российской Федерации.

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", Законам Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг", "Об обеспечении единства измерений" от 27.04.93 N 4871-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 23, ст. 811), Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Госстандарта России 16 февраля 1994 г. N 3 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 1994 г., регистрационный N 521 (Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств Российской Федерации N 6, 1994 г.), а также руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402.

II. Общие положения

2.1. Объектом обязательной сертификации может быть конкретная пищевая продукция, требования к качеству и безопасности которой установлены на территории Российской Федерации.

В соответствии с п. 4 ст. 7 Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей" перечень товаров, подлежащих обязательной сертификации, утверждается Правительством Российской Федерации.

Объектами добровольной сертификации в Системе ГОСТ Р (далее - добровольная сертификация) могут быть любые пищевые продукты, продовольственное сырье, пищевые добавки и другие натуральные и синтетические компоненты, используемые при производстве пищевых продуктов.

2.2. Обязательная сертификация пищевой продукции, реализуемой гражданам для их личных бытовых нужд, а также поставляемая в государственный резерв, осуществляется в соответствии с нормативными документами <\*>, устанавливающими обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охрану окружающей среды.

--------------------------------

<\*> К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относятся государственные стандарты (в том числе принятые в Российской Федерации межгосударственные и международные стандарты), санитарные нормы и правила, нормы по безопасности и другие документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции.

На деятельность по обязательной сертификации пищевой продукции, а также по испытаниям и контролю качества пищевой продукции в целях определения соответствия обязательным требованиям государственных стандартов Российской Федерации распространяется государственный контроль и надзор, включая государственный метрологический контроль и надзор, осуществляемый Государственной метрологической службой Госстандарта России.

2.3. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, классифицирована в рамках Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на 11 групп однородной продукции (приложения 1 - 11).

2.4. Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации, может подразделяться на скоропортящуюся продукцию со сроком годности или хранения до одного месяца (кратковременного хранения) и продукцию со сроком годности или хранения более одного месяца (длительного хранения), что влияет на выбор схемы сертификации.

2.5. Сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения осуществляется после ветеринарно - санитарной экспертизы (ветсаноценки), проводимой в соответствии с действующими ветеринарно - санитарными правилами и при обязательном наличии ветеринарных сопроводительных документов (ветсвидетельств, ветсертификатов), выданных в установленном порядке.

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

2.6. Добровольная сертификация в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с Законом Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг" проводится аккредитованными в системе ГОСТ Р органами по сертификации по инициативе заявителей (изготовителей, продавцов, исполнителей) в целях подтверждения соответствия требованиям документов, определяемых заявителем. Область аккредитации органов по сертификации, проводящих добровольную сертификацию, должна содержать перечень продукции, показателей и нормативную документацию на проведение заявленных испытаний. Сертификаты соответствия при добровольной сертификации оформляются на специальном бланке Системы сертификации ГОСТ Р. Добровольная сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится по тем же правилам и процедурам, что и обязательная сертификация. Так же, как и в случае обязательной сертификации, при добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья необходимым первоначальным этапом работы является идентификация сертифицируемой продукции.

Добровольная сертификация пищевой продукции, включенной в номенклатуру продукции, подлежащей обязательной сертификации, может быть проведена:

если продукция не предназначена для реализации гражданам для личных бытовых нужд либо для поставки в государственный материальный резерв;

если продукция не предназначена для реализации на территории Российской Федерации;

если по требованию заявителя необходимо дополнительно к обязательным требованиям нормативных документов подтвердить также такие требования, соответствие которым, согласно законодательству Российской Федерации, не подтверждается при обязательной сертификации.

Добровольная сертификация проводится на соответствие показателям нормативных, технических или иных документов, представленных заявителем (стандарты, технические условия, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы, гигиенические заключения, технические задания, требования контракта и др.).

Добровольная сертификация продукции, подлежащей обязательной сертификации, не может заменить обязательную сертификацию такой продукции <\*>.

--------------------------------

<\*> П. 2 ст. 17 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

2.7. Выполнение требований перерабатывающих или заготовительных предприятий о предоставлении подтверждения безопасности сельскохозяйственной продукции и сырья, поступающих на переработку или хранение (не предназначенных для непосредственной реализации потребителям или в госрезерв), может осуществляться в рамках добровольной сертификации.

2.8. Оплата работ по обязательной сертификации пищевой продукции производится заявителем.

2.9. Сертификацию пищевой продукции проводят органы по сертификации, получившие в установленном порядке право осуществления работ по сертификации пищевой продукции.

Информация о действующих в Системе органах по сертификации пищевой продукции и аккредитованных испытательных лабораториях предоставляется по запросу заявителей территориальными органами Госстандарта России или Государственным реестром Госстандарта России.

2.10. Органы по сертификации при сертификации пищевой продукции должны использовать результаты испытаний, полученные в аккредитованных испытательных лабораториях по аттестованным методикам, позволяющим полно и достоверно провести идентификацию продукции и подтвердить соответствие пищевой продукции требованиям, установленным в нормативных документах.

При отсутствии аттестованных методик (при отсутствии в методиках характеристик погрешности результатов измерений, алгоритмов и нормативов их оперативного контроля) измерений показателей, подлежащих подтверждению при сертификации, результаты, полученные испытательной лабораторией, могут быть признаны действительными при условии внедрения в этой испытательной лаборатории приемов и процедур контроля точности получаемых результатов и при условии, что используемые неаттестованные методики утверждены в установленном порядке.

2.11. Перечень методик испытаний, допускаемых к применению для контроля показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, приведен в приложении 12 <\*>. Допускается использование методик испытаний, не указанных в приложении 12, если они введены в действие на территории РФ в качестве государственных стандартов.

--------------------------------

<\*> Неаттестованные методики, включенные в перечень (приложение 12), подлежат замене по мере появления методик, аттестованных в установленном ГОСТ Р 8.563-96 порядке.

2.12. При сертификации пищевой продукции изучается информация о продукции, нормативных документах, регламентирующих показатели и методы испытаний, номенклатуре показателей, подлежащих контролю; проводится идентификация продукции, в том числе проверяется происхождение, соответствие продукции сопроводительной и нормативной документации, принадлежность к данной партии и др. Проводятся испытания для проверки характеристик (показателей) продукции, позволяющих:

полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям, направленным на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья, имущества граждан, окружающей среды, установленных в нормативных документах для этой продукции, а также другим требованиям, которые на основе законодательных актов должны проверяться при обязательной сертификации, при обычных условиях использования и транспортирования этой продукции;

получить информацию об органолептических свойствах продукции, о ее химическом составе и т.п., если для идентификации продукции необходимо проведение таких испытаний.

2.13. По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих служб надзора и контроля: санитарно - гигиенического, ветеринарного, а также документами о состоянии почв, воды, кормов, сырья и др. в конкретном регионе.

2.14. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в изменении N 1 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденном Постановлением Госстандарта России от 25.07.96 N 15 и зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96, регистрационный N 1139 (Российские вести, 1996, N 147; Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 1996, N 5). Основным критерием выбора схемы является обеспечение доказательности сертификации при минимизации затрат на ее проведение.

В дополнение к схемам сертификации, приведенным в изменении N 1 к Порядку проведения сертификации продукции в Российской Федерации, подтверждение соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации, может также проводиться посредством принятия изготовителем (продавцом, исполнителем) декларации о соответствии.

Декларация о соответствии является документом, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая (продаваемая) им продукция соответствует установленным требованиям. Перечни продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, требования к декларации о соответствии и порядок ее принятия утверждаются Правительством Российской Федерации <\*>.

--------------------------------

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

<\*> Абз. 2 п. 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

Декларация о соответствии, принятая в установленном порядке, регистрируется в органе по сертификации и имеет юридическую силу наравне с сертификатом соответствия <\*>.

--------------------------------

<\*> Абз. 3 п. 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

Для сертификации пищевой продукции не используются схемы сертификации 1, 6, 8. Схема 9 преимущественно рекомендуется при сертификации продукции, реализуемой фермерскими хозяйствами и потребительской кооперацией.

Конкретные схемы сертификации и правила их применения для групп однородной продукции указаны в приложениях 1 - 11:

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний образцов (проб) продукции в аккредитованных испытательных лабораториях при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний проб, взятых из сферы торговли (схема 2);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 2 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 2а);

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний образцов (проб) продукции в аккредитованных испытательных лабораториях при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции, на основе испытаний образцов (проб), взятых со склада готовой продукции предприятия - изготовителя (схема 3);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 3 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 3а);

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании положительных результатов испытаний образцов (проб) продукции в аккредитованных испытательных лабораториях при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний образцов (проб), взятых из сферы торговли и со склада готовой продукции предприятия - изготовителя (схема 4);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 4 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 4а);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если проведена сертификация производства или сертификация систем качества, на основании положительных результатов испытаний образцов (проб) продукции в аккредитованных испытательных лабораториях при осуществлении инспекционного контроля за сертифицированным производством или стабильностью функционирования системы качества (схема 5);

Порядок проведения сертификации производств, в том числе составление программы проверки - по ГОСТ Р 40.004-96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации производств", порядок проведения сертификации систем качества - по ГОСТ Р 40.003-96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации систем качества". Вопросы метрологического обеспечения, в том числе вопросы наличия заключения о состоянии метрологического обеспечения производства или системы качества, должны быть решены при сертификации производства или системы качества;

- Сертификат на продукцию может быть выдан на партию продукции на основании положительных результатов испытаний представительной выборки образцов (проб) от партии, проводимых аккредитованной испытательной лабораторией (схема 7). При сертификации по 7-й схеме в сертификате в разделе "Дополнительная информация" необходимо дать четкую характеристику партии, на которую выдается сертификат (маркировка или номер, дата выработки, срок годности, условия хранения, срок, в течение которого действителен сертификат, и др.);

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности (схема 9);

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при положительных результатах анализа состояния производства (схема 9а);

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний образцов (проб), взятых у изготовителя или продавца (схема 10);

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 10 будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 10а).

2.15. При проведении сертификации по схемам 9а, 10, 10а, основанным на декларации о соответствии, заявитель (изготовитель, продавец) прилагает документы, подтверждающие, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, в том числе:

Для отечественной продукции:

Документы, содержащие результаты проверки изготовителя службами государственного надзора, гигиеническое заключение, ветеринарные свидетельства (ветсертификаты) для животноводческой продукции; протоколы испытаний и сертификаты соответствия на используемое сырье, а также иные документы.

Для импортируемой продукции:

Гигиеническое заключение, свидетельства о безопасности для здоровья людей, выданные компетентными организациями страны - изготовителя, сертификаты качества изготовителя и протоколы испытаний, сертификаты происхождения либо информация о происхождении продукции в виде справки к грузовой таможенной декларации и т.п. ветеринарные сертификаты для животноводческой продукции.

В качестве заявителя по данным схемам может выступать изготовитель продукции либо другое юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в установленном порядке.

2.16. Продовольственное сырье и пищевую продукцию, поставляемую в государственный резерв, рекомендуется сертифицировать по схеме 7. Продукция должна иметь сертификат соответствия, действительный на весь период хранения, с учетом срока годности продукции, действующий при отпуске продукции.

2.17. Скоропортящаяся продукция со сроком годности или хранения до одного месяца (кратковременного хранения) подлежит сертификации, как правило, по схеме, предусматривающей сертификацию производства <\*> или сертификацию системы качества (схема 5), по схемам 2а, 3а, 4а или на основе декларации о соответствии продукции по схемам 9а, 10, 10а.

--------------------------------

<\*> Сертификация производства проводится в соответствии с ГОСТ Р 40.004-96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации производства".

Пищевая продукция со сроком годности или хранения более одного месяца может быть сертифицирована по любой из принятых схем сертификации.

2.18. Сертификация импортируемой пищевой продукции осуществляется по тем же правилам и схемам, что и отечественная продукция в соответствии с требованиями к безопасности пищевой продукции, принятыми в России.

При сертификации проверяется наличие на товаре информации на русском языке в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 27.12.96 N 1575 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 2, ст. 244) с изменением от 14 июля 1997 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, N 29, ст. 3532).

Одним из обязательных условий сертификации впервые импортируемой продукции является наличие санитарно - эпидемиологического заключения о соответствии ее санитарным правилам.

Допускается проведение сертификации поставляемых партий до их прибытия в Российскую Федерацию (в том числе на этапе заключения контракта на поставку), основанное на изучении информации о продукции и ее изготовителе, на проведении гигиенической оценки образцов продукции, специально доставленных для этих целей заявителем из-за рубежа, и на анализе результатов испытаний образцов продукции с последующим инспекционным контролем продукции при ее поставках. При таком способе сертификации требуется подтверждение идентичности реально поставленной продукции испытанным образцам, в том числе как путем изучения сопроводительной документации и внешнего осмотра продукции, ее маркировки и упаковки, так и, возможно, путем проведения контрольных испытаний образцов поставленной продукции. По соглашению сторон предконтрактная оценка продукции и условий ее производства может быть проведена с выездом представителя российской стороны к производителю. Решение о применении сертификации на предконтрактной стадии и о конкретных процедурах ее проведения принимает орган по сертификации для каждого конкретного случая с учетом сложившегося опыта работы с поставщиком.

2.19. В соответствии с пунктом 2 ст. 13 Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 N 52-ФЗ (опубликован в "Российской газете", 1999, N 64-65) при сертификации новых видов пищевых продуктов, содержащих принципиально новые или нетрадиционные виды сырья, на которые в СанПиН 2.3.2.560-96 ("Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденные Постановлением Госсанэпиднадзора России от 24.10.96 N 27) не установлены нормативы по показателям безопасности, а также при сертификации продукции, полученной с помощью принципиально новых технологических процессов и (или) с применением нового технологического оборудования, не имеющего разрешения соответствующих компетентных органов на применение в соответствующей отрасли пищевой промышленности, необходимо предварительно получить на эту продукцию гигиеническое заключение. Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

На сырье и пищевую продукцию животного происхождения необходимо получить ветеринарное свидетельство, выдаваемое в установленном порядке.

Эти требования распространяются как на отечественную, так и на импортную продукцию.

III. Структура системы сертификации пищевой продукции

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

- Центральный орган Системы - Управление продукции сельскохозяйственного производства, пищевой, легкой и химической промышленности Госстандарта России. В его составе также: Совет Системы - консультативный орган при центральном органе Системы; Комиссия по апелляциям при центральном органе Системы; Аттестационный совет экспертов, научно - методический центр при центральном органе Системы на базе ВНИИ сертификации Госстандарта России;

- органы по сертификации;

- испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность.

3.2. Выработка политики, определяющей деятельность центрального органа по сертификации, осуществляется через Совет Системы.

Совет является совещательным органом центрального органа по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья и осуществляет свою деятельность в соответствии с положением о Совете.

Состав Совета должен обеспечивать сбалансированное представительство всех заинтересованных в сертификации сторон.

Вопросы членства в Совете, процедуры голосования, принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Совете.

3.3. Спорные вопросы в области процедур сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья подлежат разрешению через Комиссию по апелляциям при центральном органе Системы.

Состав Комиссии, процедуры ее работы и принятия решений и т.п. устанавливаются в Положении о Комиссии.

IV. Порядок проведения обязательной сертификации

пищевой продукции

4.1. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции устанавливает поэтапную последовательность процедур сертификации и обеспечивает исключение дублирования работ, проводимых аккредитованными органами по сертификации и испытательными лабораториями.

4.2. Заявитель, намеревающийся провести сертификацию пищевой продукции, первоначально обращается в орган по сертификации по своему выбору, где получает необходимую информацию, консультации и бланки заявок на сертификацию. Форма заявки дана в приложении 13.

4.3. Орган по сертификации при проведении работ по обязательной сертификации обязан обеспечить необходимое взаимодействие со службами других ведомств. Заявитель может подготовить и представить в орган по сертификации требуемые документы самостоятельно.

4.4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает:

подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами;

принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;

отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания;

анализ состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества;

анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее сертификат);

выдачу сертификата;

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 43)

осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации);

корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия.

4.5. Орган по сертификации рассматривает заявку на пищевую продукцию длительного хранения и принимает по ней решение в срок не более трех дней.

Заявка на сертификацию скоропортящейся продукции рассматривается незамедлительно, и решение по ней сообщается заявителю в день обращения. Форма решения по заявке дана в приложении 14.

4.6. Решение по заявке направляется (вручается) заявителю. При согласии заявителя на проведение работ по сертификации оплата производится в соответствии с п. 2.8 настоящих Правил.

4.7. Испытания для сертификации проводятся на пробах, в которых сырьевой состав, технология изготовления и другие признаки, характеризующие вид продукции, должны быть такими же, как у продукции, поставляемой потребителю.

4.8. Перед проведением сертификационных испытаний орган по сертификации проводит идентификацию заявленной продукции:

на принадлежность к заявляемой партии, законность ее производства (для алкогольной продукции - лицензия на право производства, торговли), а также соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования";

на соответствие указанному наименованию (вид, класс, категория, сорт) и информации, указанной на этикетке, путем оценки органолептических показателей отобранных образцов (свидетельства о госрегистрации - для алкогольной продукции), изучения данных о составе продукции, другой информации, содержащейся на этикетке или в другой сопроводительной документации.

При недостаточности или ненадежности полученной документальной информации для идентификации продукции орган по сертификации по согласованию с заказчиком назначает проведение дополнительных испытаний продукции по органолептическим и физико - химическим показателям во время проведения сертификационных испытаний в лаборатории за счет заявителя. Если при этом органом по сертификации установлено, что продукция не соответствует наименованию, сопроводительной документации или ее маркировке, то заявитель извещается о том, что дальнейшие работы по сертификации не проводятся. Работы по сертификации могут быть возобновлены только после устранения нарушений и переоформления заявки на сертификацию по новому наименованию.

Результаты идентификации рекомендуется оформлять отдельным протоколом (приложение 16) <\*> или отражать в акте отбора.

--------------------------------

<\*> Не приводится.

4.9. Заявитель в заявке на сертификацию вправе предложить схему сертификации из числа установленных в соответствующих правилах (порядках) сертификации однородной продукции (работ, услуг) и применяемых в конкретных условиях. В случае несогласия органа по сертификации с предлагаемой заявителем схемой сертификации он должен в решении по заявке изложить мотивированное обоснование невозможности проведения сертификации по предлагаемой схеме сертификации и назначения иной схемы сертификации.

4.10. Отбор образцов (проб) для испытаний осуществляет, как правило, орган по сертификации.

4.11. Количество образцов (проб) от каждой фиксированной партии однородной продукции устанавливается органом, проводящим сертификацию, и должно, как правило, соответствовать требованиям нормативной документации на методы отбора проб и испытаний, установленным в государственных стандартах на конкретную продукцию, правилах или порядках сертификации однородной продукции. Орган по сертификации вправе корректировать массу отбираемой пробы, с учетом определяемых показателей безопасности, если это им документально обосновано.

4.12. Отбор образцов (проб) оформляется актом в соответствии с приложением 15. Отобранные образцы (пробы) изолируют от основной продукции, упаковывают, пломбируют или опечатывают на месте отбора. Отпуск отобранных образцов (проб) пищевой продукции оформляется в установленном на предприятии порядке.

4.13. В соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции ПР 50.3.002-95, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 01.03.96, регистрационный N 1041 (Российские вести, 1996, N 73), орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации (внешнего описания), в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

4.14. Срок хранения контрольных образцов или испытываемых образцов в лаборатории должен соответствовать сроку действия сертификата или сроку годности продукции, по истечении которого образцы возвращаются заявителю. Срок хранения контрольных образцов в органе по сертификации, требования к их маркировке и учету, порядок их возврата и списания устанавливаются в документах органа по сертификации (испытательной лаборатории) (руководстве по качеству), и по каждой конкретной заявке эти условия согласовываются с заявителем.

4.15. При отсутствии испытательной лаборатории, аккредитованной на компетентность и независимость, или значительной ее удаленности, что усложняет транспортирование образцов, увеличивает стоимость испытаний и недопустимо удлиняет их сроки, допускается проводить испытания для целей сертификации в испытательных лабораториях, аккредитованных только на техническую компетентность, под контролем представителей органа по сертификации. Ответственность за объективность таких испытаний наряду с испытательной лабораторией несет орган по сертификации, поручивший испытательной лаборатории их проведение. Протокол испытаний в этом случае подписывают уполномоченные специалисты испытательной лаборатории и органа по сертификации.

4.16. Орган по сертификации проводит анализ результатов испытаний, готовит решение о выдаче сертификата.

Результаты испытаний должны полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям и нормам ее безопасности, установленным в государственных стандартах, санитарных нормах и правилах и другой нормативной документации.

Допускается сокращать объем сертификационных испытаний при условии наличия документов соответствующих государственных служб Российской Федерации, подтверждающих безопасность продукции, документов соответствующих служб других государств, с которыми Россия заключила соглашение о взаимном признании документов или признала документы в одностороннем порядке.

При подготовке решения орган по сертификации учитывает наличие гигиенического заключения, выданного на стадии разработки и постановки на производство новых видов пищевых продуктов, внедрения новых технологических процессов, применения пищевых добавок и других веществ, при закупке продукции за рубежом, в соответствии с положением "О проведении гигиенической оценки продукции и товаров, а также производств", утвержденным в установленном порядке. Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на партию продукции животного происхождения является наличие ветеринарного свидетельства, а на серийно вырабатываемую продукцию - наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданных Государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

В случае отказа в выдаче сертификата соответствия заявителю в трехдневный срок направляется письменное обоснование принятого решения.

4.17. Срок действия сертификата соответствия устанавливается органом по сертификации с учетом срока, на который сертифицировано производство или сертифицирована система качества (для серийно выпускаемой продукции).

Срок действия сертификата на серийно выпускаемую продукцию не должен превышать трех лет.

Сертификат соответствия, выданный на партию продукции, действителен в течение срока, который указывается в позиции 11 бланка сертификата "Дополнительная информация" и который, как правило, соответствует сроку годности продукции.

4.18. Оформление сертификатов

Сертификаты соответствия оформляются на бланках установленной формы.

Формы сертификатов соответствия для обязательной и добровольной сертификации продукции и правила их заполнения установлены Правилами по сертификации "Система сертификации ГОСТ Р". В этом документе приведены форма заявки на проведение сертификации продукции (приложение 13) и форма декларации о соответствии.

Сертификат соответствия оформляется, как правило, на конкретное наименование продукции. В обоснованных случаях сертификат может иметь приложение, содержащее перечень конкретной продукции, на которую распространяется его действие.

Приложение оформляется на группу однородной продукции с указанием наименований продукции, входящей в эту группу. В одну группу могут быть включены несколько наименований продукции, если она выпускается одним изготовителем и сертифицирована по одним и тем же требованиям, исходя из наличия единого нормативного документа на эту продукцию; идентичности рецептуры по компонентному составу, однородности используемого сырья, идентичного способа изготовления, а также других факторов, влияющих на безопасность готовой продукции.

При этом допускается проведение испытаний по сокращенной номенклатуре показателей, если анализ однородной группы продукции позволяет распространить результаты испытаний продукции одних наименований на продукцию других наименований, объединенную в конкретную сертифицируемую группу однородной продукции.

При оформлении сертификата на несколько наименований однородной продукции оформляется приложение к сертификату соответствия установленной формы, в котором приводится перечень наименований однородной продукции.

4.19. В соответствии с действующим порядком сертификаты соответствия национальных систем могут быть переоформлены путем заполнения бланка сертификата Системы сертификации ГОСТ Р на основании информации, содержащейся в сертификате национальной системы.

Решение о возможности переоформления без дополнительных процедур принимает орган по сертификации в каждом конкретном случае.

С учетом особенностей пищевой продукции переоформление сертификата без дополнительных процедур может осуществляться:

если сертифицированная продукция изготовлена на предприятии указанных стран по межгосударственному стандарту;

если для транспортирования и хранения сертифицированной продукции не установлены специальные условия;

для сертификата, выданного на партию продукции, при наличии в комплекте представляемых документов заверенной копии протокола испытаний;

если представляется сертификат соответствия, выданный заводу - изготовителю на серийно выпускаемую продукцию, переоформление осуществляется на конкретную партию продукции с указанием идентификационных признаков партии, при наличии качественного удостоверения на эту партию.

4.20. При внесении изменений в техническую документацию и технологический процесс производства сертифицированной продукции заявитель обязан известить об этом орган по сертификации в установленном им порядке <\*>.

--------------------------------

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

<\*> Пункт 6 ст. 13 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

4.21. Сертифицированная продукция должна маркироваться знаком соответствия на основании сертификата соответствия, выданного органом по сертификации.

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 43)

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям п. 3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного Постановлением Госстандарта России от 21.09.94 N 14 (с изменениями и дополнениями от 12.09.96) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.04.95, регистрационный N 826) и Правилам применения знака соответствия при обязательной сертификации продукции (утверждены Постановлением Госстандарта России от 25.07.96 N 14, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96, регистрационный N 1138) (Российские вести, 1996, N 147).

При необходимости специфика применения знака соответствия, способ и место маркировки устанавливаются в Порядках сертификации однородных групп продукции.

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 43)

Для продукции с установленным сроком годности маркирование знаком соответствия осуществляется только при указании этого срока и означает, что действие знака ограничивается указанным сроком годности.

Заявитель обеспечивает необходимые условия хранения и использования упаковочных средств, маркированных знаком соответствия.

4.22. Инспекционный контроль (если он предусмотрен схемой сертификации) за сертифицированной продукцией осуществляют органы, проводившие сертификацию этой продукции, с привлечением, при необходимости, других компетентных организаций.

Инспекционный контроль проводится в течение всего срока действия сертификата в форме периодических и внеплановых проверок, обеспечивающих получение информации о состоянии сертифицированной продукции, производства, системы качества, о соблюдении условий и правил применения сертификата и знака соответствия с целью подтверждения того, что продукция и условия ее производства в течение времени действия сертификата продолжают соответствовать установленным требованиям.

(в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 43)

Способы проведения и периодичность проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации при проведении сертификации в каждом конкретном случае и фиксируются в договоре по инспекционному контролю либо в решении о выдаче сертификата.

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

отбор образцов и их испытания по полной или частичной программе в аккредитованной лаборатории;

анализ информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;

анализ информации о продукции от основных потребителей, надзорных органов, обществ потребителей;

анализ применения знака соответствия и т.п.;

проверка на месте состояния производства и (или) системы качества;

анализ на месте внесенных изменений в продукцию и (или) технологический процесс;

другие действия, учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

4.23. Результаты инспекционного контроля оформляются актом (или отчетом), в котором дается оценка результатов испытаний образцов (проб) и других проверок, и делается заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.

Акт (отчет) хранится в органе по сертификации, в течение срока действия сертификата, а его копии направляются заявителю и организациям, принимавшим участие в инспекционном контроле.

4.24. По результатам инспекционного контроля в случае нарушения требований нормативных документов орган по сертификации может приостановить действие сертификата соответствия и приостановить право применять знак соответствия в соответствии с п. п. 3.7.6, 3.7.7 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации.

Информация о приостановке действия или аннулировании сертификата соответствия доводится органом, его выдавшим, до сведения заявителя, потребителей и всех заинтересованных участников Системы сертификации.

4.25. Внеплановые проверки могут проводиться в случаях поступления информации о претензиях к качеству продукции от потребителей, торговых организаций, а также органов, осуществляющих общественный или государственный контроль за качеством продукции.

По результатам внеплановых проверок орган по сертификации действует в соответствии с п. 4.22 и п. 4.23.

4.26. Органы по сертификации ведут учет выданных ими сертификатов соответствия и заверенных копий. Документы и материалы, используемые при сертификации продукции, должны храниться в органе по сертификации, выдавшем сертификат соответствия, в течение срока действия сертификата и дополнительно в течение 1 - 2 лет в соответствии с порядком, установленным органом по сертификации.

В состав документов, предназначенных для хранения, как правило, включается:

заявка на проведение сертификации, зарегистрированная в органе по сертификации;

решения органа по сертификации по заявке и о выдаче сертификата;

акт отбора образцов для испытаний;

декларация о соответствии поставщика (при наличии);

протокол идентификации продукции (при наличии);

протоколы лабораторных испытаний;

копия гигиенического заключения в случаях, предусмотренных действующим законодательством и нормативными документами;

копии контрактов (договоров) на поставку продукции;

копии товаросопроводительных документов (счета - фактуры (инвойсы), товаро - транспортные накладные (железнодорожные накладные, коносаменты и т.п.);

копии сертификатов происхождения, сертификатов качества изготовителя;

копии документов, содержащих информацию об изготовителе;

ветеринарные свидетельства, заверенные местной госветслужбой для продукции животного происхождения;

программа проведения анализа состояния производства, если сертификация продукции проводилась по схемам, предусматривающим анализ состояния производства;

акт анализа состояния производства;

акт инспекционного контроля за сертифицированной продукцией;

и другие документы, необходимость наличия которых установлена экспертом.

4.27. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции (утвержден заместителем Председателя Госстандарта России 08.02.96, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.03.96, регистрационный N 1041) (Российские вести, 1996, N 73). Движение образцов регистрируется органом по сертификации на основе рекомендуемых форм.

V. Рассмотрение апелляций

КонсультантПлюс: примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

5.1. В соответствии со ст. 9 Закона Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг" при возникновении спорных вопросов по сертификации заявитель может подать апелляцию в Центральный орган Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Если заявитель не удовлетворен решением по апелляции, принятым Центральным органом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, то он может подать апелляцию в Госстандарт России. Заявитель вправе обжаловать решение в установленном законодательством порядке.

Приложение 1

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация зерна и продуктов его переработки проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерна и продуктов его переработки, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблицах приложения 1.1.

2. При реализации зерна и маслосемян, пораженных болезнями, а также самосогревшегося, дефектного и в состоянии, нестойком при хранении, сертификация продукции проводится по схеме 7; при этом испытания в целях сертификации должны быть проведены не ранее чем за 3 дня до реализации. Сертификат соответствия на такую продукцию выдается на минимально короткий срок.

В случае неполной реализации партии за время, установленное сроком действия сертификата на данную партию, проводятся повторные испытания.

3. При реализации крупной партии сертифицированной продукции, поступающей с одного и того же поля, организации или транспортной единицы (при импорте продукции) поэтапно, в нескольких транспортных средствах сертификат, в том числе и оформленный на основе декларации о соответствии, может выдаваться на всю партию один раз.

При неполной реализации партии или длительном перерыве в реализации орган по сертификации проводит инспекционный контроль. При положительном результате инспекционного контроля проводится реализация.

4. Порядок и периодичность инспекционного контроля определяется органом по сертификации в соответствии с действующими методическими документами, утвержденными в установленном порядке.

5. При выпуске зерна и продуктов его переработки из длительного хранения сертификационные испытания проводятся по проверке содержания микотоксинов, в случае использования пестицидов в процессе хранения для борьбы с вредителями - по проверке содержания пестицидов и на зараженность вредителями.

6. Отбор проб зерна и продуктов его переработки для целей сертификации проводится в соответствии с ГОСТ 13586.3-83, ГОСТ 27668-88, 10852-86, 26312.1-84.

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Идентификация зерна и продуктов его переработки на соответствие требованиям ГОСТов

┌────────────┬──────────────────────────────┬────────────────────┐

│Наименование│ Показатели │НД на методы испыта-│

│ продукции │ идентификации продукции │ний продукции │

├────────────┼──────────────────────────────┼────────────────────┤

│Зерновые, │Показатели, подтверждающие│Государственные │

│зернобобовые│классность продукции.│стандарты и другие│

│и масличные │Органолептические показатели│НД на продукцию│

│культуры │(внешний вид, цвет, запах).│и методы испытаний│

│ │Физико - химические показатели│ │

│ │(натура, стекловидность,│ │

│ │количество и качество│ │

│ │клейковины, число падения,│ │

│ │пленчатость, кислотное число│ │

│ │масла) │ │

├────────────┼──────────────────────────────┼────────────────────┤

│Мука │Показатели, подтверждающие вид│Государственные │

│Крупа │(номер), сортность продукции.│стандарты и другие│

│ │Органолептические показатели│НД на продукцию и│

│ │(запах, цвет, вкус и хруст).│методы испытаний │

│ │Физико - химические показа-│ │

│ │тели: зольность (белизна),│ │

│ │число падения, количество и│ │

│ │качество клейковины, круп-│ │

│ │ность, примеси, доброкачест-│ │

│ │венное ядро, кислотность │ │

└────────────┴──────────────────────────────┴────────────────────┘

Приложение 1.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

┌──┬────────────┬──────┬─────┬──────────┬────────────────┬───────────────┐

│N │Наименование│ Код │ Код │Наименова-│ Нормативные │ Нормативные и │

│п/│ продукции │ ОКП │ ТН │ние пока- │ документы, │ методические │

│п │ │ │ ВЭД │зателя │ устанавливающие│ документы, оп-│

│ │ │ │ │ │ показатели │ ределяющие ме-│

│ │ │ │ │ │ │ тоды испытаний│

├──┼────────────┼──────┼─────┼──────────┼────────────────┼───────────────┤

│ 1│ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼────────────┼──────┼─────┼──────────┼────────────────┼───────────────┤

│1.│Зерновые, │971100│1001 │ │ГОСТ: 5060-86 │ │

│ │зернобобовые│971600│- │ │6293-90 7066-77 │ │

│ │(зерно, │ │1008 │ │7067-88 7758-75 │ │

│ │семена) │ │ │ │8758-76 8759-92 │ │

│ │ │ │ │ │9353-90 10418-88│ │

│ │ │ │ │ │13213-77Э │ │

│ │ │ │ │ │13634-90 │ │

│ │ │ │ │ │16990-88 │ │

│ │ │ │ │ │17109-88 │ │

│ │ │ │ │ │19092-92 │ │

│ │ │ │ │ │22983-88 │ │

│ │ │ │ │ │27850-88Э │ │

│ │ │ │ │ │28672-90 │ │

│ │ │ │ │ │28673-90 │ │

│ │ │ │ │ │28674-90 │ │

│ │ │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 и │ │

│ │ │ │ │ │другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодатель- │ │

│ │ │ │ │ │ством РФ уста- │ │

│ │ │ │ │ │навливают обя- │ │

│ │ │ │ │ │зательные тре- │ │

│ │ │ │ │ │бования к про- │ │

│ │ │ │ │ │дукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │меди, кадмия, │

│ │ │ │ │ │ │цинка) [1], [3]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │Микотокси-│ │ │

│ │ │ │ │ны: │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин│ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин│ │МУ 3184-84 [15]│

│ │ │ │ │(кроме │ │ │

│ │ │ │ │семян) │ │ │

│ │ │ │ │зеараленон│ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │(кроме │ │ │

│ │ │ │ │семян) │ │ │

│ │ │ │ │дезоксини-│ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │валенол │ │ │

│ │ │ │ │(кроме │ │ГОСТ Р 51116-97│

│ │ │ │ │семян) │ │ [17]│

│ │ │ │ │Вредные │ │ГОСТ 30483-97 │

│ │ │ │ │примеси: │ │ [45]│

│ │ │ │ │спорынья, │ │ │

│ │ │ │ │горчак │ │ │

│ │ │ │ │ползучий, │ │ │

│ │ │ │ │софора │ │ │

│ │ │ │ │листохвос-│ │ │

│ │ │ │ │тая, │ │ │

│ │ │ │ │термопсис │ │ │

│ │ │ │ │ланцетный,│ │ │

│ │ │ │ │вязель │ │ │

│ │ │ │ │разно- │ │ │

│ │ │ │ │цветный, │ │ │

│ │ │ │ │гелиотроп │ │ │

│ │ │ │ │опушенно- │ │ │

│ │ │ │ │плодный, │ │ │

│ │ │ │ │триходесма│ │ │

│ │ │ │ │седая, │ │ │

│ │ │ │ │куколь, │ │ │

│ │ │ │ │плевел │ │ │

│ │ │ │ │опьяняю- │ │ │

│ │ │ │ │щий, голо-│ │ │

│ │ │ │ │вневые │ │ │

│ │ │ │ │(мараные, │ │ │

│ │ │ │ │синегузоч-│ │ │

│ │ │ │ │ные) зерна│ │ │

│ │ │ │ │Фузариоз- │ │ [46, 47] │

│ │ │ │ │ные зерна │ │ │

│ │ │ │ │(для пше- │ │ │

│ │ │ │ │ницы и яч-│ │ │

│ │ │ │ │меня) │ │ [47]│

│ │ │ │ │Фузариоз- │ │ │

│ │ │ │ │ные зерна │ │ │

│ │ │ │ │(для ржи) │ │ │

│ │ │ │ │х) Розово-│ │ │

│ │ │ │ │окрашенные│ │ │

│ │ │ │ │зерна (для│ │ │

│ │ │ │ │ржи) │ │ │

│ │ │ │ │Испорчен- │ │ГОСТ 30483-97 │

│ │ │ │ │ные зерна │ │ [45]│

│ │ │ │ │Заражен- │ │ГОСТ 13586.4-83│

│ │ │ │ │ность │ │ [48]│

│ │ │ │ │вредителя-│ │ГОСТ 13586.6-93│

│ │ │ │ │ми │ │ [49]│

│ │ │ │ │N-Нитроза-│ │МУК │

│ │ │ │ │мины (сум-│ │4.4.1.011-93 │

│ │ │ │ │ма НДМА и │ │ [23]│

│ │ │ │ │НДЭА) для │ │ │

│ │ │ │ │солода пи-│ │ │

│ │ │ │ │воваренно-│ │ │

│ │ │ │ │го │ │ │

│ │ │ │ │х) Бен- │ │МУ 4721-88 [26]│

│ │ │ │ │з(а)пирен │ │ │

│ │ │ │ │(для зер- │ │ │

│ │ │ │ │на, про- │ │ │

│ │ │ │ │шедшего │ │ │

│ │ │ │ │тепловую │ │ │

│ │ │ │ │обработку)│ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │ [19, 20] │

│ │ │ │ │Радионук- │ │МУК │

│ │ │ │ │лиды │ │2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│2.│Семена │972100│1202 │ │ГОСТ: 5947-68 │ │

│ │масличных │ │1204 │ │9158-76 9159-71 │ │

│ │культур │ │- │ │10582-76 │ │

│ │(подсол- │ │1207 │ │10583-76 │ │

│ │нечника, │ │ │ │12094-76 │ │

│ │сои, │ │ │ │12095-76 │ │

│ │хлопчатника,│ │ │ │12096-76 │ │

│ │кукурузы, │ │ │ │12097-76 │ │

│ │льна, │ │ │ │12098-76 │ │

│ │горчицы, │ │ │ │17111-88 │ │

│ │рапса, │ │ │ │22391-89 │ │

│ │арахиса) │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательс- │ │

│ │ │ │ │ │твом РФ уста- │ │

│ │ │ │ │ │навливают обяза-│ │

│ │ │ │ │ │тельные требова-│ │

│ │ │ │ │ │ния к продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │Микотокси-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ны: │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин│ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Заражен- │ │ГОСТ 10853-88 │

│ │ │ │ │ность вре-│ │ [50]│

│ │ │ │ │дителями │ │ │

│ │ │ │ │Кислотное │ │ГОСТ 10858-77 │

│ │ │ │ │число мас-│ │ [51]│

│ │ │ │ │ла (для │ │ │

│ │ │ │ │подсолнеч-│ │ГОСТ 26597-89 │

│ │ │ │ │ника) │ │ [52]│

│ │ │ │ │Радионук- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

│3.│Продукты │929300│1101 │ │ГОСТ: 7169-66 │ │

│ │переработки │929400│- │ │7170-66 7045-90 │ │

│ │зерна (мука,│929500│1104 │ │26574-85 572-60 │ │

│ │крупа, │ │2302 │ │5784-60 6292-93 │ │

│ │хлопья, │ │ │ │7022-97 18271-72│ │

│ │побочные │ │ │ │5550-74 6201-68 │ │

│ │продукты │ │ │ │14176-69 │ │

│ │мукомольно -│ │ │ │12307-66 │ │

│ │крупяной │ │ │ │276-60 6002-69 │ │

│ │промышлен- │ │ │ │16439-70 │ │

│ │ности) │ │ │ │21149-93 │ │

│ │ │ │ │ │12183-66 │ │

│ │ │ │ │ │12306-66 │ │

│ │ │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 и │ │

│ │ │ │ │ │другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательс- │ │

│ │ │ │ │ │твом РФ устана- │ │

│ │ │ │ │ │вливают обяза- │ │

│ │ │ │ │ │тельные требова-│ │

│ │ │ │ │ │ния к продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │Микотокси-│ │По п.1 │

│ │ │ │ │ны: │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин│ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин│ │ │

│ │ │ │ │зеараленон│ │ │

│ │ │ │ │дезоксини-│ │ │

│ │ │ │ │валенол │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Микробио- │ │ГОСТ 26972-86 │

│ │ │ │ │логические│ │ [53]│

│ │ │ │ │показатели│ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │(для круп │ │ [30]│

│ │ │ │ │и продук- │ │ГОСТ 10444.15-│

│ │ │ │ │тов детс- │ │94 [29]│

│ │ │ │ │кого пита-│ │ГОСТ 10444.12-│

│ │ │ │ │ния и па- │ │88 [33]│

│ │ │ │ │лочек кру-│ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │пяных, не │ │ [31]│

│ │ │ │ │требующих │ │ │

│ │ │ │ │варки) │ │ │

│ │ │ │ │Заражен- │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ность вре-│ │ [32]│

│ │ │ │ │дителями │ │ │

│ │ │ │ │Минераль- │ │ГОСТ 27559-87 │

│ │ │ │ │ные приме-│ │ [54]│

│ │ │ │ │си; │ │ │

│ │ │ │ │испорчен- │ │ГОСТ 26312.3-84│

│ │ │ │ │ные ядра │ │ [55]│

│ │ │ │ │(для кру- │ │ГОСТ 13586.6-93│

│ │ │ │ │пы) │ │ [49]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 26312.4-84│

│ │ │ │ │ │ │ [56]│

│ │ │ │ │Металлома-│ │ГОСТ 27558-87 │

│ │ │ │ │гнитная │ │ [60]│

│ │ │ │ │примесь │ │ГОСТ 20239-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [57]│

│ │ │ │ │хх) Нали- │ │ │

│ │ │ │ │чие боле- │ │ │

│ │ │ │ │зней и │ │ │

│ │ │ │ │плесеней │ │ [58] │

│ │ │ │ │Радионук- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

└──┴────────────┴──────┴─────┴──────────┴────────────────┴───────────────┘

Примечание. Указанный перечень может дополняться и уточняться по мере развития Системы.

х) - определяется при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

хх) - при обнаружении картофельной болезни в сертификате делается запись.

По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 2

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. Обязательная сертификация хлебобулочных и макаронных изделий проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а. Сертификация продукции кратковременного хранения проводится по схемам 2а, 3а, 4а, 5, 9а, 10, 10а (схема 7 используется при выборе ее заявителем).

2. При проведении обязательной сертификации хлебобулочных и макаронных изделий, включая инспекционный контроль, проводят идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции.

3. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации хлебобулочных и макаронных изделий, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 2.1.

Испытания по решению органа по сертификации могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, подтверждающих соответствие сырья требованиям безопасности.

4. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации хлебобулочных и макаронных изделий осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий";

ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".

Приложение 2.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

┌──┬──────────┬──────┬────┬─────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│N │Наименова-│ Код │ Код│Наимено- │ Нормативные │Нормативные и │

│п/│ние про- │ ОКП │ ТН │вание по-│ документы, │методические до- │

│п │дукции │ │ ВЭД│казателя │ устанавливающие │кументы, опреде- │

│ │ │ │ │ │ показатели │ляющие методы ис-│

│ │ │ │ │ │ │пытаний │

├──┼──────────┼──────┼────┼─────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼──────────┼──────┼────┼─────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1.│Хлеб, │911000│1905│ │ГОСТ: 2077-84 │ │

│ │булочные и│911300│ │ │5311-50 9511-80 │ │

│ │сдобные │911400│ │ │9712-61 9713-95 │ │

│ │изделия │911500│ │ │9903-61 9831-61 │ │

│ │ │911600│ │ │9906-61 12582-67 │ │

│ │ │911900│ │ │12583-67 12584-67│ │

│ │ │ │ │ │13657-68 14121-69│ │

│ │ │ │ │ │24298-80 24557-89│ │

│ │ │ │ │ │25832-89 26982-86│ │

│ │ │ │ │ │26983-86 26984-86│ │

│ │ │ │ │ │26985-86 26986-86│ │

│ │ │ │ │ │26987-86 27842-88│ │

│ │ │ │ │ │27844-88 28620-90│ │

│ │ │ │ │ │28807-90 28808-90│ │

│ │ │ │ │ │28809-90 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые │ │

│ │ │ │ │ │в соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы:│ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │меди, кадмия, │

│ │ │ │ │ │ │цинка) [1]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 [8]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 [9]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микоток- │ │ │

│ │ │ │ │сины: │ │ │

│ │ │ │ │афлаток- │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │син В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезокси- │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ниваленол│ │ │

│ │ │ │ │зеарале- │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │нон │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 ток- │ │МУ 3184-84 [15]│

│ │ │ │ │син │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │ [19, 20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторон-│ │ГОСТ 5667-65 [59]│

│ │ │ │ │ние вклю-│ │ │

│ │ │ │ │чения, │ │ │

│ │ │ │ │хруст от │ │ │

│ │ │ │ │минераль-│ │ │

│ │ │ │ │ной при- │ │ │

│ │ │ │ │меси, │ │ │

│ │ │ │ │признаки │ │ │

│ │ │ │ │болезней │ │ │

│ │ │ │ │и плесени│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │МУК 2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │лиды │ │ [27]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│2.│Бараноч- │911700│1905│ │ГОСТ: 686-83 │ │

│ │ные, су- │911800│ │ │7128-91 8494-96 │ │

│ │харные │ │ │ │9846-88 11270-88 │ │

│ │изделия, │ │ │ │28402-89 28881-90│ │

│ │хлебные │ │ │ │30317-95 30354-96│ │

│ │палочки, │ │ │ │СанПиН │ │

│ │соломка, │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │сухари │ │ │ │и другие │ │

│ │панировоч-│ │ │ │нормативные │ │

│ │ные, хрус-│ │ │ │документы, │ │

│ │тящие │ │ │ │которые в │ │

│ │хлебцы │ │ │ │соответствии с │ │

│ │и т.д. │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │Микоток- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │сины: │ │ │

│ │ │ │ │афлаток- │ │ │

│ │ │ │ │син В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезокси- │ │ │

│ │ │ │ │ниваленол│ │ │

│ │ │ │ │зеарале- │ │ │

│ │ │ │ │нон │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 ток- │ │ │

│ │ │ │ │син │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторон-│ │ГОСТ 5667-65 │

│ │ │ │ │ние вклю-│ │ [59]│

│ │ │ │ │чения, │ │ГОСТ 27558-87 │

│ │ │ │ │хруст от │ │ [60]│

│ │ │ │ │минераль-│ │ │

│ │ │ │ │ной при- │ │ │

│ │ │ │ │меси, │ │ │

│ │ │ │ │признаки │ │ │

│ │ │ │ │болезней │ │ │

│ │ │ │ │и плесени│ │ │

│ │ │ │ │Заражен- │ │ГОСТ 15113.2-77 │

│ │ │ │ │ность и │ │ [61]│

│ │ │ │ │загрязне-│ │ГОСТ 27559-87 │

│ │ │ │ │нность │ │ [54]│

│ │ │ │ │вредите- │ │ │

│ │ │ │ │лями хле-│ │ │

│ │ │ │ │бных зап-│ │ │

│ │ │ │ │асов (для│ │ │

│ │ │ │ │сухарей │ │ │

│ │ │ │ │панирово-│ │ │

│ │ │ │ │чных) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Металло- │ │ГОСТ 20239-74 │

│ │ │ │ │магнитная│ │ [57]│

│ │ │ │ │примесь │ │ │

│ │ │ │ │(для су- │ │ │

│ │ │ │ │харей па-│ │ │

│ │ │ │ │нировоч- │ │ │

│ │ │ │ │ных) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

│3.│Изделия │914900│1902│ │ГОСТ 875-92 │ │

│ │макарон- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ные │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микоток- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │сины: │ │ │

│ │ │ │ │афлаток- │ │ │

│ │ │ │ │син В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезокси- │ │ │

│ │ │ │ │ниваленол│ │ │

│ │ │ │ │зеарале- │ │ │

│ │ │ │ │нон │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 ток- │ │ │

│ │ │ │ │син │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Микробио-│ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │логичес- │ │ [32]│

│ │ │ │ │кие пока-│ │ │

│ │ │ │ │затели │ │ │

│ │ │ │ │(для про-│ │ │

│ │ │ │ │дукции, │ │ │

│ │ │ │ │содержа- │ │ │

│ │ │ │ │щей яич- │ │ │

│ │ │ │ │ный ком- │ │ │

│ │ │ │ │понент) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Содержа- │ │ГОСТ 14849-89 │

│ │ │ │ │ние ме- │ │ [62]│

│ │ │ │ │талломаг-│ │ │

│ │ │ │ │нитной │ │ │

│ │ │ │ │примеси, │ │ │

│ │ │ │ │заражен- │ │ │

│ │ │ │ │ность │ │ │

│ │ │ │ │вредите- │ │ │

│ │ │ │ │лями │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радиону- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │клиды │ │ │

└──┴──────────┴──────┴────┴─────────┴─────────────────┴─────────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Хлеб, бу-лочные, сдоб-ные, слоеныеизделия  | Состав продукта; внешний вид - форма, поверхность, цвет,вкус <\*>, запах, состояниемякиша, влажность, кислотность | Маркировка, упаковка,этикетная надпись по НДна продукцию и по ГОСТ Р51074-97  |
| 2. Бараноч-ные, сухарныеизделия, хлебные па-лочки, солом-ка, хрустящиехлебцы  | Состав продукта; внешний вид -поверхность, цвет, размеры иликоличество штук в 1 кг;вкус <\*>, запах, хрупкость  | Маркировка, упаковка,этикетная надпись по НДна продукцию и по ГОСТ Р51074-97  |
| 3. Сухари панировочные  | Внешний вид, цвет, вкус, запах,крупность помола  | Маркировка, упаковка,этикетная надпись по НДна продукцию и по ГОСТ Р51074-97  |
| 4. Макаронныеизделия  | Состав продукта; цвет, форма,запах, наличие дефектной продук-ции (массовая доля крошки, лома,деформированных изделий, проч-ность макарон), состояние изде-лий после варки, цвет варочнойводы  | Маркировка, упаковка,этикетная надпись поГОСТ 875-92, ГОСТ Р51074-97, НД напродукцию  |

--------------------------------

<\*> В спорных случаях определяют содержание сахара и / или жира.

Приложение 3

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ

ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

1. Обязательная сертификация растительных масел и продуктов переработки растительных масел проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 10, 10а, продукции кратковременного хранения по схемам 2а, 3а, 4а, 5 (7 при выборе ее заявителем), 10, 10а.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации данной группы продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 3.1.

3. При проведении обязательной сертификации растительных масел и продуктов переработки растительных масел проводят идентификацию продукции на соответствие ее требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции (приложение 3.2).

Если при испытаниях обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат на это наименование продукции не выдается. Сертификация продукции по ее новому наименованию может быть проведена при соответствующем переоформлении заявителем заявки.

4. Испытания по решению органа по сертификации могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб:

документов, подтверждающих соответствие используемого сырья требованиям безопасности, включая заключения региональных центров агрохимслужбы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов);

документов, подтверждающих соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (нормативные документы, включая гигиеническое заключение органов Госкомсанэпидслужбы).

5. Отбор образцов (проб) и подготовку их к проведению испытаний для сертификации растительных масел и масложировых продуктов осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с:

ГОСТ 5471-83 "Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб"; ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний";

ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

6. Перед реализацией сертифицированной масложировой продукции после длительного хранения по решению органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормы (приложение 3.3).

Приложение 3.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ

РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

┌──┬───────┬──────┬────┬────────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│N │Наиме- │ Код │Код │Наименование│Нормативные доку-│Нормативные и │

│п/│нование│ ОКП │ ТН │ показателя │менты, устанавли-│методические до- │

│п │продук-│ │ВЭД │ │вающие показатели│кументы, опреде- │

│ │ции │ │ │ │ │ляющие методы ис-│

│ │ │ │ │ │ │пытаний │

├──┼───────┼──────┼────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│ 1│ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼───────┼──────┼────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1.│Расти- │914100│1507│ │ГОСТ: │ │

│ │тельные│ │1508│ │7825-96 1128-75 │ │

│ │масла │ │1512│ │1129-93 8807-94 │ │

│ │ │ │1513│ │8988-77 7981-68 │ │

│ │ │ │1514│ │8808-91 8990-59 │ │

│ │ │ │1515│ │10766-64 14083-68│ │

│ │ │ │ │ │8989-73 30306-95 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 и │ │

│ │ │ │ │ │другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия, меди, │

│ │ │ │ │ │ │цинка, железа)[1]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 [9]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 [8]│

│ │ │ │ │железо │ │ГОСТ 26928-86 [7]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │ [19, 20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Эруковая │ │ГОСТ 30089-93 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [63]│

│ │ │ │ │Перекисное │ │ГОСТ 26593-85 │

│ │ │ │ │число │ │ [64]│

│ │ │ │ │Кислотное │ │ГОСТ 5476-80 │

│ │ │ │ │число │ │ [65]│

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК 2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│2.│Продук-│914210│1516│ │ГОСТ: 240-85 │ │

│ │ты пе-│914230│1517│ │28414-89 │ │

│ │рера- │914310│ │ │30004.1-93 │ │

│ │ботки │ │ │ │СанПиН │ │

│ │расти- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │тельных│ │ │ │и другие │ │

│ │масел │ │ │ │нормативные │ │

│ │(марга-│ │ │ │документы, │ │

│ │рин, │ │ │ │которые в │ │

│ │жиры │ │ │ │соответствии с │ │

│ │для │ │ │ │законодательством│ │

│ │кулина-│ │ │ │Российской │ │

│ │рии, │ │ │ │Федерации │ │

│ │конди- │ │ │ │устанавливают │ │

│ │терской│ │ │ │обязательные │ │

│ │и хле-│ │ │ │требования к │ │

│ │бопе- │ │ │ │продукции │ │

│ │карной │ │ │ │ │ │

│ │промыш-│ │ │ │ │ │

│ │леннос-│ │ │ │ │ │

│ │ти, │ │ │ │ │ │

│ │майо- │ │ │ │ │ │

│ │нез) │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 [1]│

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 [9]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │никель │ │МУ 01-19/47-11-91│

│ │ │ │ │ │ │ [2]│

│ │ │ │ │(для жиров и│ │ГОСТ 28414-89 │

│ │ │ │ │маргаринов) │ │ [66]│

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 30004.2-93 │

│ │ │ │ │гические │ │ [68]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │МУК 4.2.577-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [69]│

│ │ │ │ │Консерванты:│ │ГОСТ 240-85 [70]│

│ │ │ │ │бензойная │ │ │

│ │ │ │ │кислота, │ │ │

│ │ │ │ │бензоат │ │ │

│ │ │ │ │натрия, │ │ │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

└──┴───────┴──────┴────┴────────────┴─────────────────┴─────────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 3.2

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ

РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ

МАСЕЛ ДЛЯ СЕРТИФИКАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

┌──┬────────────┬─────────────────┬────────────────────┬─────────────────┐

│N │Наименование│ Наименование │Нормативные доку- │Нормативные и │

│п/│ продукции │ показателя │менты, устанавлива- │методические до- │

│п │ │ │ющие показатели │кументы, опреде- │

│ │ │ │ │ляющие методы ис-│

│ │ │ │ │пытаний │

├──┼────────────┼─────────────────┼────────────────────┼─────────────────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │

├──┼────────────┼─────────────────┼────────────────────┼─────────────────┤

│1.│Растительные│Цвет │НД на │ГОСТ 5472-50 │

│ │масла │Запах │растительные │ [71]│

│ │ │Прозрачность │масла по │ГОСТ 5477-93 │

│ │ │Показатель │приложению 3.1 │ [72]│

│ │ │преломления │ │ │

│ │ │ │ │ГОСТ 5482-90 │

│ │ │ │ │ [73]│

│ │ │Жирнокислотный │ │ГОСТ 30418-96 │

│ │ │состав │ │ [74]│

│ │ │триглицеридов <\*>│ │ │

│ │ │Физико - │ │ │

│ │ │химические │ │ │

│ │ │показатели х) │ │ │

│ │ │ │ │ │

│2.│Продукты │Органолептические│НД на продукты │ГОСТ 976-81 │

│ │переработки │показатели │переработки │ [75]│

│ │растительных│Физико - химичес-│растительных │ГОСТ 30004.2-93 │

│ │масел (мар-│кие показатели х)│масел по │ [68]│

│ │гарины, │ │приложению 3.1 │ │

│ │жиры для│ │ │ │

│ │кулинарии, │ │ │ │

│ │кондитерской│ │ │ │

│ │и хлебопе-│ │ │ │

│ │карной про-│ │ │ │

│ │мышленности,│ │ │ │

│ │майонезы) │ │ │ │

└──┴────────────┴─────────────────┴────────────────────┴─────────────────┘

--------------------------------

<\*> Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности.

Приложение 3.3

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,

ПОДТВЕРЖДАЕМЫХ ПРИ ИНСПЕКЦИОННОМ КОНТРОЛЕ

ПЕРЕД РЕАЛИЗАЦИЕЙ

┌──┬────────────┬───┬────────────┬───────────────┬──────────────────────┐

│N │Наименование│Код│Наименование│ Нормативные │Нормативные и методи- │

│п/│ продукции │ОКП│ показателя │ документы, │ческие документы, оп- │

│п │ │ │ │устанавливающие│ределяющие методы ис- │

│ │ │ │ │ показатели │пытаний │

├──┼────────────┼───┼────────────┼───────────────┼──────────────────────┤

│ 1│ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │

├──┼────────────┼───┼────────────┼───────────────┼──────────────────────┤

│ 1│Растительные│ │Кислотное │НД на расти- │ГОСТ 5476-80 [65]│

│ │масла │ │число │тельные масла │ГОСТ 26593-85 [64]│

│ │ │ │Перекисное │по приложению │по п. 1 приложения 3.1│

│ │ │ │число │3.1 │ │

│ │ │ │Микотоксины │ │ │

│ │ │ │ │ │ │

│ 2│Продукты │ │Органолепти-│НД на продукты │ГОСТ 976-81 [75]│

│ │переработки │ │ческие пока-│переработки │ГОСТ 30004.2-93 [68]│

│ │растительных│ │затели │растительных │ │

│ │масел │ │Кислотность │масел по │ │

│ │ │ │(для │приложению 3.1 │ │

│ │ │ │майонезов) │ │ │

│ │ │ │Микробиоло- │ │по п. 2 приложения 3.1│

│ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │показатели │ │ │

└──┴────────────┴───┴────────────┴───────────────┴──────────────────────┘

Приложение 4

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ,

МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки (далее - продукции) проводится после проведения ветеринарно - санитарной экспертизы, клеймения (мяса) государственной ветеринарной службой и простановки маркировки в установленном порядке.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на партию продукции является ветеринарное свидетельство, а на серийно вырабатываемую продукцию - наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданных государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

2. Обязательная сертификация продукции проводится по схемам 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а. Обязательная сертификация продуктов детского питания - по схемам 3а, 4а, 5, 7.

3. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы испытаний, приведены в приложении 4.1.

По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами о состоянии почв, воды, кормов, скота и др., выданными соответствующими государственными службами конкретного региона.

4. Перед проведением сертификационных испытаний проводят идентификацию продукции на соответствие указанному наименованию по органолептическим и физико - химическим показателям, предусмотренным нормативными документами (НД) на продукцию.

5. Выбор показателей для идентификации осуществляет Орган по сертификации. Перечень показателей для идентификации продукта соответствующему наименованию приведен в приложении 4.3.

При отрицательных результатах идентификации продукция не подлежит сертификации (по заявленному наименованию) на соответствие требованиям безопасности.

Отбор образцов (проб) и подготовка к испытаниям осуществляется в соответствии с нормативными документами, приведенными в приложении 4.2.

6. Порядок и периодичность инспекционного контроля определяется органом по сертификации в соответствии с действующими методическими документами, утвержденными в установленном порядке.

7. Перед реализацией продукции длительного хранения с холодильников, торговых баз и других организаций, осуществляющих хранение этой продукции по решению Органа по сертификации в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией, могут контролироваться показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами.

8. В зависимости от установленных сроков годности продукция подразделяется на две группы в соответствии с приложением 4.4.

Приложение 4.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ

ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ,

МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

┌──┬────────┬──────┬──────┬─────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│N │Наимено-│ Код │ Код │Наимено- │Нормативные │Нормативные и │

│п/│вание │ ОКП │ ТН │вание │документы, уста- │методические до- │

│п │продук- │ │ ВЭД │показате-│навливающие пока-│кументы, опреде- │

│ │ции │ │ │ля │затели │ляющие методы ис-│

│ │ │ │ │ │ │пытаний │

├──┼────────┼──────┼──────┼─────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼────────┼──────┼──────┼─────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1.│Мясо, │921100│ 0201 │ │ГОСТ: 27095-86 │ │

│ │включая │921400│ 0202 │ │10.76-74 779-55 │ │

│ │полуфаб-│921200│ 0203 │ │12512-67Э │ │

│ │рикаты, │ │ 0204 │ │16867-71 │ │

│ │свежие, │ │ 0205 │ │7724-77 12513-67Э│ │

│ │охлаж- │ │ 0206 │ │1935-55 27747-88 │ │

│ │денные, │ │ 0207 │ │21784-76 25391-92│ │

│ │заморо- │ │ 0208 │ │4814-57 3739-89 │ │

│ │женные, │ │ 0209 │ │СанПиН │ │

│ │всех │ │ 0210 │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │видов │ │ │ │и другие │ │

│ │убойных,│ │ │ │нормативные до- │ │

│ │промыс- │ │ │ │кументы, которые │ │

│ │ловых и│ │ │ │в соответствии с │ │

│ │диких │ │ │ │законодательством│ │

│ │животных│ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │и птицы.│ │ │ │обязательные │ │

│ │Субпро- │ │ │ │требования к │ │

│ │дукты │ │ │ │продукции │ │

│ │убойных │ │ │ │ │ │

│ │животных│ │ │Токсичные│ │ГОСТ 30178-96 │

│ │охлаж- │ │ │элементы:│ │(для свинца, │

│ │денные, │ │ │ │ │ [3]│

│ │заморо- │ │ │ │ │кадмия, меди, │

│ │женные │ │ │ │ │цинка) [1], │

│ │ │ │ │свинец │ │ [10]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26933-86 [9]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26934-86 [8]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26930-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 26927-86 [6]│

│ │ │ │ │Нитроза- │ │МУ 5178-90 [23]│

│ │ │ │ │мины: │ │МУК 4.41.011-93 │

│ │ │ │ │сумма │ │ │

│ │ │ │ │НДМА и│ │ │

│ │ │ │ │НДЭА │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Анти-│ │МУК 4.2.026-95 │

│ │ │ │ │биотики: │ │ [77]│

│ │ │ │ │тетрацик-│ │МУ 3049-84 [76]│

│ │ │ │ │линовая │ │ │

│ │ │ │ │группа │ │ │

│ │ │ │ │гризин │ │ │

│ │ │ │ │бацитра- │ │ │

│ │ │ │ │цин │ │ │

│ │ │ │ │левомице-│ │МР 4.18/1890-91 │

│ │ │ │ │тин │ │ [78]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ГОСТ 21237-75 │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ [79]│

│ │ │ │ │кие пока-│ │ГОСТ 7702.2.1-95 │

│ │ │ │ │затели │ │ [80]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.2-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [81]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.3-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [82]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.4-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [83]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.5-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [84]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.6-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [85]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.2.7-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [86]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 20235.2-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [87]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50454-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [88]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50455-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [89]│

│ │ │ │ │ │ │СанПиН │

│ │ │ │ │ │ │42-123-4940-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [90]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 2657-82 [92]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Показате-│ │ГОСТ 7269-79 [93]│

│ │ │ │ │ли све-│ │ГОСТ 23392-78 │

│ │ │ │ │жести │ │ [94]│

│ │ │ │ │мяса │ │ГОСТ 19496-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [95]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.0-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [96]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 7702.1-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [97]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 20235.0-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [98]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 20235.1-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [99]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 23481-79 │

│ │ │ │ │ │ │ [100]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │МУК 2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │лиды │ │ [27]│

└──┴────────┴──────┴──────┴─────────┴─────────────────┴─────────────────┘

--------------------------------

<\*> Кроме диких животных.

┌──┬────────┬──────┬──────┬─────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│2.│Колбас- │921300│0210 │ │ГОСТ: 20402-75 │ │

│ │ные из-│ │1601 │ │23670-79 16131-86│ │

│ │делия и│ │ │ │16290-86 16351-86│ │

│ │копче- │ │ │ │16594-85 17482-85│ │

│ │ности │ │ │ │18256-85 18236-85│ │

│ │ │ │ │ │18255-85 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 и │ │

│ │ │ │ │ │другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибио- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тики │ │ │

│ │ │ │ │Нитроза- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │мины │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ГОСТ 9958-81 │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ [101]│

│ │ │ │ │кие пока-│ │ │

│ │ │ │ │затели │ │ │

│ │ │ │ │Массовая │ │ГОСТ 9793-74 │

│ │ │ │ │доля │ │ [102]│

│ │ │ │ │влаги │ │ │

│ │ │ │ │(для с/к │ │ │

│ │ │ │ │колбас) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитриты │ │ГОСТ 8558.1-78 │

│ │ │ │ │ │ │ [103]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29299-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [104]│

│ │ │ │ │Фосфаты │ │ГОСТ 9794-74 │

│ │ │ │ │ │ │ [105]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Бенз(а)- │ │МУ 4721-88 [26]│

│ │ │ │ │пирен │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

├──┼────────┼──────┼──────┼─────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│3.│Жиры │921500│1501 │ │ГОСТ 25292-82E │ │

│ │животные│ │ │ │СанПиН │ │

│ │пищевые │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │железо │ │ГОСТ 26928-86 [7]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибио- │ │По п.1 │

│ │ │ │ │тики │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п.1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Перекис- │ │ГОСТ 8285-91 │

│ │ │ │ │ное число│ │ [106]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антиокис-│ │ГОСТ 11254-85 │

│ │ │ │ │лители │ │ [107]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50206-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [108]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Кислотное│ │ГОСТ 8285-91 │

│ │ │ │ │число │ │ [106]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50457-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [109]│

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│4.│Консервы│921600│1602 │ │ГОСТ: 9936-76 │ │

│ │мясные и│921700│ │ │10149-62 15170-91│ │

│ │мясорас-│ │ │ │17707-72 12186-77│ │

│ │титель- │ │ │ │12187-66 12296-66│ │

│ │ные │ │ │ │12297-66 12314-66│ │

│ │ │ │ │ │12318-91 12319-77│ │

│ │ │ │ │ │12424-77 12425-66│ │

│ │ │ │ │ │12427-77 697-84 │ │

│ │ │ │ │ │698-84 5284-84 │ │

│ │ │ │ │ │7990-56 7993-90 │ │

│ │ │ │ │ │15168-70 15169-70│ │

│ │ │ │ │ │5283-91 9166-59 │ │

│ │ │ │ │ │9167-76 9935-76 │ │

│ │ │ │ │ │7987-79 9163-90 │ │

│ │ │ │ │ │9165-59 9937-79 │ │

│ │ │ │ │ │10008-62 10907-88│ │

│ │ │ │ │ │608-93 28589-90│ │

│ │ │ │ │ │8286-90 8687-90 │ │

│ │ │ │ │ │17472-72 17649-72│ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования │ │

│ │ │ │ │ │к продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │олово │ │ГОСТ 26935-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [13]│

│ │ │ │ │хром │ │МУ 01-19/47-11-92│

│ │ │ │ │ │ │ [2]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитроза- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │мины │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты │ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │(для мя-│ │ [25]│

│ │ │ │ │сорасти- │ │ │

│ │ │ │ │тельных │ │ │

│ │ │ │ │консер- │ │ │

│ │ │ │ │вов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитриты │ │ГОСТ 8558.1-78 │

│ │ │ │ │ │ │ [103]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29299-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [104]│

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ГОСТ 30425-97 │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ [37]│

│ │ │ │ │кие пока-│ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │затели │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.7-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [38]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.8-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [39]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.9-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [40]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50454-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [88]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50455-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [89]│

│ │ │ │ │ │ │СанПиН │

│ │ │ │ │ │ │42-123-4940-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [90]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 2657-82 [92]│

│ │ │ │ │Герметич-│ │ГОСТ 8756.18-70 │

│ │ │ │ │ность │ │ [28]│

│ │ │ │ │тары и│ │ │

│ │ │ │ │состояние│ │ │

│ │ │ │ │внутрен- │ │ │

│ │ │ │ │ней по-│ │ │

│ │ │ │ │верхности│ │ │

│ │ │ │ │металли- │ │ │

│ │ │ │ │ческой │ │ │

│ │ │ │ │тары │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

│ │ │ │ ├─────────┴─────────────────┴─────────────────┤

│ │ │ │ │Дополнительные показатели, подтверждаемые для│

│ │ │ │ │ продукции детского питания │

│ │ │ │ ├─────────┬─────────────────┬─────────────────┤

│ │ │ │ │Органо- │ │Нормативные │

│ │ │ │ │лептичес-│ │документы на │

│ │ │ │ │кие пока-│ │конкретный вид │

│ │ │ │ │затели │ │продукции │

│ │ │ │ │Пищевая │ │Нормативные │

│ │ │ │ │ценность:│ │документы на │

│ │ │ │ │ │ │конкретный вид │

│ │ │ │ │ │ │продукции │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │массовая │ │ГОСТ 25011-81 │

│ │ │ │ │доля │ │ [110]│

│ │ │ │ │белка │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │массовая │ │ГОСТ 26183-84 │

│ │ │ │ │доля жира│ │ [111]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> │ │ │

│ │ │ │ │энергети-│ │ │

│ │ │ │ │ческая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 26186-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [112]│

│ │ │ │ │массовая │ │ │

│ │ │ │ │доля по-│ │ │

│ │ │ │ │варенной │ │ │

│ │ │ │ │соли │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │массовая │ │ГОСТ 9793-74 │

│ │ │ │ │доля су-│ │ [102]│

│ │ │ │ │хих ве-│ │ │

│ │ │ │ │ществ (в│ │ │

│ │ │ │ │консервах│ │ │

│ │ │ │ │для детей│ │ │

│ │ │ │ │раннего │ │ │

│ │ │ │ │возраста)│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │железо (в│ │ГОСТ 30178-96 [1]│

│ │ │ │ │консервах│ │ │

│ │ │ │ │для детей│ │ │

│ │ │ │ │раннего │ │ │

│ │ │ │ │возраста)│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> вита-│ │ │

│ │ │ │ │мины: │ │ │

│ │ │ │ │тиамин │ │ │

│ │ │ │ │(В1) │ │ │

│ │ │ │ │рибофла- │ │ │

│ │ │ │ │вин (В2) │ │ │

│ │ │ │ │ниацин │ │ │

│ │ │ │ │(РР) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Крах-│ │ │

│ │ │ │ │мал, ри- │ │ │

│ │ │ │ │совая, │ │ │

│ │ │ │ │пшеничная│ │ │

│ │ │ │ │мука и│ │ │

│ │ │ │ │др. │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибио- │ │МУК 4.2026-95 │

│ │ │ │ │тики: │ │ [77]│

│ │ │ │ │левомице-│ │МР 4.18/1890-91 │

│ │ │ │ │тин │ │ [78]│

│ │ │ │ │тетрацик-│ │МУ 3049-84 │

│ │ │ │ │линовая │ │МЗ СССР [76]│

│ │ │ │ │группа │ │ │

│ │ │ │ │гризин │ │ │

│ │ │ │ │бацитра- │ │ │

│ │ │ │ │цин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микоток- │ │ │

│ │ │ │ │сины: │ │ │

│ │ │ │ │(для │ │ │

│ │ │ │ │мясорас- │ │ │

│ │ │ │ │тительных│ │ │

│ │ │ │ │консер- │ │ │

│ │ │ │ │вов) │ │ │

│ │ │ │ │афлаток- │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │син В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезокси- │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ниваленол│ │ │

│ │ │ │ │зеарале- │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │нон │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 ток-│ │МУ 3184-84 [15]│

│ │ │ │ │син │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │СанПиН │

│ │ │ │ │ологичес-│ │42-123-4940-88 │

│ │ │ │ │кие пока-│ │ [90]│

│ │ │ │ │затели: │ │ │

│ │ │ │ │требова- │ │ │

│ │ │ │ │ния про-│ │ │

│ │ │ │ │мышленной│ │ │

│ │ │ │ │стериль- │ │ │

│ │ │ │ │ности, │ │ │

│ │ │ │ │отсутст- │ │ │

│ │ │ │ │вие пато-│ │ │

│ │ │ │ │генных │ │ │

│ │ │ │ │микроор- │ │ │

│ │ │ │ │ганизмов │ │ │

│ │ │ │ │или их│ │ │

│ │ │ │ │токсинов │ │ │

└──┴────────┴──────┴──────┴─────────┴─────────────────┴─────────────────┘

--------------------------------

<\*> Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

┌──┬────────┬──────┬──────┬─────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│5.│Яйцепро-│921905│0407 │ │ГОСТ 27583-88 │ │

│ │дукты │921906│0408 │ │ГОСТ 30363-96 │ │

│ │(включая│921990│ │ │СанПиН │ │

│ │яйца) │984115│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │984615│ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные до- │ │

│ │ │ │ │ │кументы, которые │ │

│ │ │ │ │ │в соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибио- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тики │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ГОСТ 30364.2-96 │

│ │ │ │ │кие пока-│ │ [115]│

│ │ │ │ │затели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

│6.│Желатин │921931│350300│ │ГОСТ 11293-89 │ │

│ │пищевой │ │100 │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитроза- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │мины │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ГОСТ 11293-89 │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ [116]│

│ │ │ │ │кие пока-│ │ │

│ │ │ │ │затели │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │лиды │ │ │

└──┴────────┴──────┴──────┴─────────┴─────────────────┴─────────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 4.2

ПЕРЕЧЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПО ОТБОРУ ПРОБ

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические

 методы определения свежести

ГОСТ 9792-73 Колбасные продукты и продукты из свинины,

 баранины, говядины и мяса других видов убойных

 животных и птиц. Правила приемки и методы отбора

 проб

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого

 мяса. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и

 подготовка их к испытанию

ГОСТ 20235.0-74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов.

 Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы

 испытания

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб

 для микробиологических анализов

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов.

 Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты

 птичьи. Методы отбора проб и подготовка к

 микробиологическим исследованиям

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек,

 цесарок). Технические условия

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят - бройлеров. Технические условия

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 30364.0-97 Продукты яичные. Методы отбора проб и

 органолептического анализа

Приложение 4.3

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ МЯСА,

МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ

ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

┌──┬─────────────┬────────────────┬─────────────────────────────────────┐

│ │ Показатели │ Наименование │ Примечание │

│ │ │идентифицируемой│ │

│ │ │ продукции │ │

├──┼─────────────┼────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│ │ 2 │ 3 │ 4 │

├──┼─────────────┼────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│ │Маркировка │Мясо в тушах, │По оттискам клейм определяют: ветери-│

│ │оттисками │полутушах и │нарное благополучие мяса, направление│

│ │клейм │четвертинах │использования (реализация, промпере-│

│ │ │ │работка, проварка, утиль и др.); вид│

│ │ │ │мяса (конина, верблюжатина, козляти-│

│ │ │ │на, оленина и др.); качество мяса (по│

│ │ │ │категориям, упитанности, половозраст-│

│ │ │ │ным признакам) и др. │

│ │Маркировка │Мясные и мясо- │По маркировке на банках можно устано-│

│ │потребитель- │растительные │вить наименование и сорт продукта,│

│ │ской упаковки│консервы │вид термической обработки (стерилиза-│

│ │ │ │ция, пастеризация), состав продукта и│

│ │ │ │др. │

│ │ │Жиры животные │Требования к маркировке изложены в НД│

│ │ │топленые, │на продукцию. По потребительской упа-│

│ │ │фасованное мясо │ковке можно установить: наименование│

│ │ │и мясная │и сорт продукта; состав продукта и│

│ │ │продукция │др. │

│ │Маркировка │Все виды колбас-│Требования к маркировке колбасной ис-│

│ │батонов │ных изделий │кусственной оболочки изложены в нор-│

│ │(батончиков) │ │мативной документации на продукцию. │

│ │ │ │По маркировке оболочки можно устано-│

│ │ │ │вить: наименование и сорт продукта и│

│ │ │ │др. │

│ │ │ │При отсутствии маркированной оболочки│

│ │ │ │идентификацию осуществляют по товар-│

│ │ │ │ной отметке (форме вязки). │

│ │ │ │Требования по товарным отметкам изло-│

│ │ │ │жены в НД на продукцию │

│ │Ярлык │Продукция, │Требования к маркировке транспортной│

│ │(этикетка), │упакованная в │тары, изложенные в НД на продукцию. │

│ │трафарет │транспортную │По ярлыку (этикетке), наклеенному или│

│ │ │тару │вложенному в транспортную тару, можно│

│ │ │ │установить наименование, сорт продук-│

│ │ │ │ции │

│ │Органолепти- │Колбасные │Органолептические показатели по НД на│

│ │ческие │изделия, │продукцию. │

│ │показатели │полуфабрикаты, │Идентификацию продукции осуществляют │

│ │ │консервы, │по внешнему виду, цвету, виду на раз-│

│ │ │субпродукты │резе, вкусу, запаху, консистенции и │

│ │ │ │др. │

└──┴─────────────┴────────────────┴─────────────────────────────────────┘

Требования к маркировке изложены в ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ 13534-89 и НД на продукцию.

Приложение 4.4

КЛАССИФИКАЦИЯ

МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ

ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ПОДЛЕЖАЩИХ СЕРТИФИКАЦИИ, В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ СРОКОВ ГОДНОСТИ

┌──────┬────────────────────────────┬──────┬────────────────────────────┐

│ Код │ Вид продукции со сроком │ Код │ Вид продукции со сроком │

│ ОКП │ годности до 1 месяца │ ОКП │ годности более 1 месяца │

├──────┼────────────────────────────┼──────┼────────────────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │

├──────┼────────────────────────────┼──────┼────────────────────────────┤

│921100│Мясо в тушах, полутушах и│921100│Мясо в тушах, полутушах,│

│ │четвертинах остывшее, ох-│ │четвертинах, замороженное│

│ │лажденное и подмороженное;│ │мясо птицы мороженое (тушки│

│ │мясо птицы охлажденное│ │кур, уток, гусей, индеек,│

│ │(тушки кур, уток, гусей,│ │цесарок, перепелов, индеек│

│ │индеек, цесарок, перепе-│ │тяжелых кроссов), мясо│

│ │лов, индеек тяжелых крос-│ │фасованное │

│ │сов), мясо фасованное │ │ │

│ │ │ │ │

│921300│Изделия колбасные: колбасы│921300│Изделия колбасные: колбасы│

│ │вареные, сосиски, сардель-│ │варено - копченые (при│

│ │ки, хлебы мясные, колбасы│ │температуре от минус 7 до│

│ │фаршированные, колбасы│ │минус 9 град. С), колбасы│

│ │ливерные, колбасы кровя-│ │сырокопченые (при│

│ │ные, зельцы, паштеты, кол-│ │температуре хранения от 12│

│ │басы варено - копченые (при│ │до минус 9 град. С),│

│ │температуре хранения от 12│ │копчености: продукты из│

│ │до 15 град. С), колбасы по-│ │свинины сырокопченые (при│

│ │лукопченые (при температу-│ │температуре хранения от│

│ │ре хранения от 6 до 20│ │минус 7 до минус 9 град. С) │

│ │град. С), колбасы варено -│ │ │

│ │копченые, полукопченые,│ │ │

│ │сырокопченые, упакованные│ │ │

│ │под вакуумом │ │ │

│ │копчености: │921500│Жиры животные топленые│

│ │изделия из свинины, говяди-│ │пищевые │

│ │ны, баранины, │ │ │

│ │конины, субпродуктов и др. │921600│Консервы мясные и│

│ │сырокопченые, варено - коп-│ │мясорастительные │

│ │ченые, запеченые, жареные,│921200│Субпродукты замороженные │

│ │копчено - запеченные, варе-│ │ │

│ │ные │ │ │

│ │ │ │ │

│ │ │921000│Блоки из жилованного мяса│

│ │ │ │и субпродуктов │

│ │ │ │замороженные │

│ │ │ │ │

│921400│Полуфабрикаты: │921900│Желатин пищевой │

│ │полуфабрикаты мясные нату-│921906│Яйца пищевые (при│

│ │ральные, полуфабрикаты│984000│температуре хранения от 0 до│

│ │мясные рубленые │ │минус 20 град. С) │

│ │ │ │ │

│921400│Пельмени │921990│Продукты яичные сухие,│

│ │Фрикадельки │ │мороженые │

│ │Кулинарные изделия │ │ │

│ │ │ │ │

│921500│Жиры животные пищевые │ │ │

│ │свежие │ │ │

│ │ │ │ │

│921200│Субпродукты охлажденные │ │ │

│ │ │ │ │

│921906│Яйца пищевые диетические│ │ │

│984000│(при температуре хранения│ │ │

│ │не выше плюс 20 град. С и│ │ │

│ │не ниже 0 град. С), столо-│ │ │

│ │вые (при температуре хра-│ │ │

│ │нения не выше плюс 20│ │ │

│ │град. С) │ │ │

│ │ │ │ │

│921990│Продукты яичные охлажден-│ │ │

│ │ные, мороженые │ │ │

│ │Изделия пищевые на яичной │ │ │

│ │основе │ │ │

└──────┴────────────────────────────┴──────┴────────────────────────────┘

Приложение 5

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ

ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ИЗ НИХ,

НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Обязательная сертификация рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них (далее рыбная продукция), проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а, для продукции кратковременного хранения - по схемам 2а, 3а, 4а, 5, 9а, 10а (схема 7 применяется по выбору заявителя и соответствующей оснащенности ИЛ ОС). Обязательная сертификация продуктов детского питания - по схемам 3а, 4а, 5, 7.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации рыбной продукции, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в таблице приложения 5.1.

При проведении обязательной сертификации, включая инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, должно быть подтверждено (идентифицировано) соответствие продукции установленным нормативной документацией (приложение 5.2) наименованию и функциональному назначению. Соответствие заявленному названию рыбы (род, вид, семейство) при разногласиях идентифицируют по атласам, определителям или дополнительной экспертизе у ихтиологов, биологов.

При отрицательных результатах подтверждения (идентификации) соответствия продукция не подлежит сертификации. Сертификация по новому наименованию может быть проведена только после переоформления заявки.

3. Для сертификации рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, пряной, нерыбных объектов промысла внутренних водоемов необходимо наличие ветеринарного свидетельства (форма 2), выданного государственной ветеринарной службой на путинный (экспедиционный) период облова водоема. Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на серийно вырабатываемую продукцию является наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданного государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

4. Испытания по решению органа по сертификации могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих компетентных служб о состоянии рыбного сырья, водоема (района промысла) на путинный (экспедиционный) период, рыбных кормов (для рыбы, культивируемой во внутренних водоемах), о сертификации основных и вспомогательных материалов, тары, упаковочных материалов и др.

5. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации осуществляется в соответствии с:

ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию";

ГОСТ 20438-75 "Водоросли, травы морские и продукты их переработки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов";

ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов".

6. Порядок и периодичность инспекционного контроля определяется органом по сертификации в соответствии с действующими методическими документами, утвержденными в установленном порядке.

Приложение 5.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

┌──┬──────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│N │Наиме-│ Код │ Код │Наименование│ Нормативные │ Нормативные и │

│п/│нова- │ ОКП │ ТН │ показателя │ документы, │ методические │

│п │ние │ │ ВЭД │ │ устанавливающие │ документы, │

│ │про- │ │ │ │ показатели │ определяющие │

│ │дукции│ │ │ │ │ методы испытаний│

├──┼──────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼──────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│1.│Рыба │926000│ 0301 │ │ГОСТ: │ │

│ │живая,│926110│ 0302 │ │814-96 16081-70 │ │

│ │охлаж-│926120│ 0303 │ │815-85 17660-97 │ │

│ │ден- │926130│ 0304 │ │1084-83 17661-72 │ │

│ │ная, │926160│ │ │1069-75Э 18222-88│ │

│ │моро- │926140│ │ │1168-86 18223-88 │ │

│ │женая,│ │ │ │3948-90 20057-96 │ │

│ │фарш, │ │ │ │6756-57 21230-75 │ │

│ │филе │ │ │ │7448-96 21607-97 │ │

│ │ │ │ │ │21311-75Э │ │

│ │ │ │ │ │13686-68 28698-90│ │

│ │ │ │ │ │16079-70 24896-81│ │

│ │ │ │ │ │16080-70 24396-81│ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.4.050-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │3.2.569-96 │ │

│ │ │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Длина, │ │НД на продукцию, │

│ │ │ │ │масса, вид │ │ГОСТ 1368-91 │

│ │ │ │ │разделки, │ │ [202]│

│ │ │ │ │запах │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия, меди, │

│ │ │ │ │ │ │цинка) [1], [3]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 [9]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 [8]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Гистамин │ │СанПиН │

│ │ │ │ │(тунец, │ │42-123-4083-86 │

│ │ │ │ │скумбрия, │ │ [117]│

│ │ │ │ │лосось, │ │ │

│ │ │ │ │сельдь) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Паразитарная│ │СанПиН │

│ │ │ │ │чистота │ │3.2.569-96 [118]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитрозамины │ │МУК 4.4.1.011-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [23]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Полихлориро-│ │МУ 1792-77 [122]│

│ │ │ │ │ванные │ │ │

│ │ │ │ │бифенилы <\*>│ │МУ 2141-80 [123]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК 2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │гические │ │ [30]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50474-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│2.│Кон- │927000│1604 │ │ГОСТ: 280-85Е │ │

│ │сервы │ │ │ │12292-93 6065-97 │ │

│ │и пре-│ │ │ │13272-80Е 7144-77│ │

│ │сервы │ │ │ │13865-68Е │ │

│ │из │ │ │ │7403-74Е 16676-71│ │

│ │рыбы и│ │ │ │7452-97 16978-89 │ │

│ │нерыб-│ │ │ │7454-90 18056-88E│ │

│ │ных │ │ │ │7455-78 18423-97 │ │

│ │объек-│ │ │ │7457-91 19341-73 │ │

│ │тов │ │ │ │10119-97 │ │

│ │про- │ │ │ │20919-75E │ │

│ │мысла │ │ │ │10531-89 │ │

│ │ │ │ │ │22531-77E │ │

│ │ │ │ │ │10981-97 25856-97│ │

│ │ │ │ │ │12028-86 29276-92│ │

│ │ │ │ │ │12161-88 29275-92│ │

│ │ │ │ │ │12250-88 3945-78 │ │

│ │ │ │ │ │3945-78 19588-74 │ │

│ │ │ │ │ │7453-86 20056-97 │ │

│ │ │ │ │ │9862-90 20546-85 │ │

│ │ │ │ │ │10979-85 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.4.050-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Вкус, запах,│ │НД на продукцию │

│ │ │ │ │наличие │ │ │

│ │ │ │ │посторонних │ │ │

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │олово (для │ │ГОСТ 26935-86 │

│ │ │ │ │консервов в │ │ │

│ │ │ │ │сборной │ │ │

│ │ │ │ │жестяной │ │ │

│ │ │ │ │таре) │ │ │

│ │ │ │ │хром (для │ │МУ 01-19/47-11-92│

│ │ │ │ │консервов в │ │ [13]│

│ │ │ │ │хромирован- │ │ │

│ │ │ │ │ной таре) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ [2]│

│ │ │ │ │Гистамин │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитрозамины │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Полихлориро-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ванные │ │ │

│ │ │ │ │бифенилы <\*>│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │Пресервы │ГOCT 10444.12-88 │

│ │ │ │ │гические │ │ [33]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 28566-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [41]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50474-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │Рыба, консервиро-│ГОСТ 30425-97 │

│ │ │ │ │ │ванная в │ [37]│

│ │ │ │ │ │стеклянной, │ [119] │

│ │ │ │ │ │алюминиевой и │ │

│ │ │ │ │ │жестяной таре, │ │

│ │ │ │ │ │должна │ │

│ │ │ │ │ │удовлетворять │ │

│ │ │ │ │ │требованиям │ │

│ │ │ │ │ │промышленной │ │

│ │ │ │ │ │стерильности │ │

│ │ │ │ │ │для консервов │ │

│ │ │ │ │ │группы А │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ Дополнительные показатели, │

│ │ │ │ │ подтверждаемые для продукции детского питания│

│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Органолепти-│ │ГОСТ 8756.1-79 │

│ │ │ │ │ческие │ │и НД на продукцию│

│ │ │ │ │показатели │ │ [28]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пищевая │ │ [124]│

│ │ │ │ │ценность: │ │ГОСТ 26808-86 │

│ │ │ │ │массовая │ │ │

│ │ │ │ │доля сухих │ │ │

│ │ │ │ │веществ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> белок │ │ │

│ │ │ │ │жир │ │ГОСТ 26829-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [125]│

│ │ │ │ │<\*> углеводы│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> энерге-│ │ │

│ │ │ │ │тическая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │поваренная │ │ГОСТ 27207-87 │

│ │ │ │ │соль │ │ [126]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ │

│ │ │ │ │вещества: │ │ │

│ │ │ │ │калий │ │ │

│ │ │ │ │фосфор │ │ГОСТ 30178-96 [1]│

│ │ │ │ │железо │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Витами-│ │ │

│ │ │ │ │ны: │ │ │

│ │ │ │ │тиамин (В1)│ │ │

│ │ │ │ │рибофлавин │ │ │

│ │ │ │ │(В2) │ │ │

│ │ │ │ │ниацин (РР) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Рисовая│ │ │

│ │ │ │ │или │ │ │

│ │ │ │ │пшеничная │ │ │

│ │ │ │ │мука │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │ │

│ │ │ │ │(для рыбо-│ │ │

│ │ │ │ │растительных│ │ │

│ │ │ │ │консервов): │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезоксинива-│ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ленол │ │ │

│ │ │ │ │зеараленон │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │Т-2 токсин │ │МУ 3184-84 [15]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │рыборасти- │ │ [25]│

│ │ │ │ │тельных │ │ │

│ │ │ │ │консервов) │ │ │

└──┴──────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴─────────────────┘

-------------------------------

<\*> Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

┌──┬──────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│3.│Рыба │926340│1604 │ │ГОСТ: 812-88 │ │

│ │суше- │926350│ │ │7448-96 813-88 │ │

│ │ная, │926300│ │ │7449-96 2623-97 │ │

│ │вяле- │926200│ │ │7444-65 7445-66 │ │

│ │ная, │926260│ │ │11298-65 7447-97 │ │

│ │копче-│ │ │ │11482-96 6606-83 │ │

│ │ная, │ │ │ │11829-96 1551-93 │ │

│ │соле- │ │ │ │P 51025-97 │ │

│ │ная, │ │ │ │13197-67 │ │

│ │мари- │ │ │ │P 51132-98 │ │

│ │нован-│ │ │ │6481-97 10.16-70 │ │

│ │ная │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.4.050-96 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │3.2.569-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Разделка │ │НД на продукцию │

│ │ │ │ │Вкус │ │ │

│ │ │ │ │Запах │ │ │

│ │ │ │ │Готовность │ │ │

│ │ │ │ │продукта │ │ │

│ │ │ │ │Наличие │ │ │

│ │ │ │ │посторонних │ │ │

│ │ │ │ │примесей (в │ │ │

│ │ │ │ │потребитель-│ │ │

│ │ │ │ │ской таре) │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 <\*> │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Гистамин │ │По п. 1 <\*> │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Полихлори- │ │По п. 1 <\*> │

│ │ │ │ │рованные │ │ │

│ │ │ │ │бифенилы <\*>│ │--------- │

│ │ │ │ │ │ │<\*> В пересчете │

│ │ │ │ │ │ │на исходный про- │

│ │ │ │ │ │ │дукт с учетом со-│

│ │ │ │ │ │ │держания сухих │

│ │ │ │ │ │ │веществ в нем и │

│ │ │ │ │ │ │конечных продук- │

│ │ │ │ │ │ │тах. │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитрозамины │ │МУК 4.4.1.011-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [23]│

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Бенз(а)пирен│ │МУ 4721-88 [26]│

│ │ │ │ │(копченая │ │ │

│ │ │ │ │рыба) <\*> │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │гические │ │ [29]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ Р 50474-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│4.│Икра, │926400│ 1604 │ │ГОСТ: 1573-73 │ │

│ │молоки│926420│ │ │1629-97 6052-79E │ │

│ │рыб и│926430│ │ │7368-79E │ │

│ │про- │ │ │ │7442-79E │ │

│ │дукты │ │ │ │18173-72E │ │

│ │их │ │ │ │20352-74 │ │

│ │пере- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │работ-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ки │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Вкус │ │НД на продукцию │

│ │ │ │ │Запах │ │ │

│ │ │ │ │Наличие │ │ │

│ │ │ │ │посторонних │ │ │

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Полихлориро-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ванные │ │ │

│ │ │ │ │бифенилы <\*>│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │гические │ │ [29]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ Р 50474-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│5.│Нерыб-│926500│ 0306 │ │ГОСТ 20845-75Е │ │

│ │ные │ │ 0307 │ │ГОСТ 20414-93 │ │

│ │объек-│ │ │ │ГОСТ 24645-81 │ │

│ │ты │ │ │ │ГОСТ 30314-95 │ │

│ │про- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │мысла │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │(мол- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │люски,│ │ │ │2.3.4.050-96 │ │

│ │рако- │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │образ-│ │ │ │и другие │ │

│ │ные, │ │ │ │нормативные │ │

│ │водо- │ │ │ │документы, │ │

│ │росли,│ │ │ │которые в │ │

│ │морс- │ │ │ │соответствии с │ │

│ │кие и│ │ │ │законодательством│ │

│ │про- │ │ │ │Российской │ │

│ │дукты │ │ │ │Федерации │ │

│ │их │ │ │ │устанавливают │ │

│ │пере- │ │ │ │обязательные │ │

│ │работ-│ │ │ │требования к │ │

│ │ки │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Вкус │ │НД на продукцию │

│ │ │ │ │Вкус и запах│ │ │

│ │ │ │ │после варки │ │ │

│ │ │ │ │Наличие │ │ │

│ │ │ │ │посторонних │ │ │

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │гические │ │ [33]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ 10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 28566-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [41]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ P 50474-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│6.│Кули- │926891│2104 │ │ГОСТ 23600-79 │ │

│ │нарные│ │ │ │СанПиН │ │

│ │изде- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │лия из│ │ │ │СанПиН │ │

│ │рыбы, │ │ │ │2.3.4.050-96 │ │

│ │супы │ │ │ │и другие │ │

│ │рыбные│ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Вкус │ │НД на продукцию │

│ │ │ │ │Запах │ │ │

│ │ │ │ │Наличие │ │ │

│ │ │ │ │посторонних │ │ │

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│7.│Жир │928113│ 1504 │ │ГОСТ 8714-72 │ │

│ │пище- │ │ │ │СанПин │ │

│ │вой из│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │рыб и│ │ │ │и другие │ │

│ │морс- │ │ │ │нормативные │ │

│ │ких │ │ │ │документы, │ │

│ │млеко-│ │ │ │которые в │ │

│ │пита- │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ющих │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Показатели │ │ │

│ │ │ │ │окислитель- │ │ │

│ │ │ │ │ной порчи: │ │ │

│ │ │ │ │кислотное │ │ГОСТ 7636-85 │

│ │ │ │ │число │ │ [121]│

│ │ │ │ │перекисное │ │ГОСТ 7636-85 │

│ │ │ │ │число │ │ [121]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Полихлориро-│ │ │

│ │ │ │ │ванные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │бифенилы <\*>│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п.1 │

└──┴──────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴─────────────────┘

--------------------------------

<\*> Бенз(а)пирен, полихлорированные бифенилы определяются по мере разработки НД на методы их контроля и оснащение ИЛ.

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 5.2

ПЕРЕЧЕНЬ

РЕКОМЕНДУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ

РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ:

 1. Рыба живая Внешний вид, состояние кожного Маркировка по ГОСТ Р

 покрова, цвет жабр, состояние 51074-97, ГОСТ

 глаз, запах 7630-96

 Упаковка по ГОСТ,

 ОСТ, ТУ

 2. Рыба Внешний вид, разделка, - " -

 охлажденная консистенция, запах

 3. Рыба Внешний вид, разделка, - " -

 мороженая консистенция, запах (после

 размораживания или варки)

 4. Рыба соленая, Внешний вид, разделка, - " -

 пряная консистенция, вкус (в т.ч.

 содержание поваренной соли и

 запах)

 5. Рыба горячего Готовность продукта, внешний - " -

 копчения вид, цвет поверхности,

 разделка, консистенция, вкус (в

 т.ч. и содержание поваренной

 соли), запах

 6. Рыба холодного Внешний вид, цвет чешуйчатого - " -

 копчения покрова, консистенция мяса,

 вкус (в т.ч. содержание

 поваренной соли), запах

 7. Кулинарные Внешний вид, консистенция, вкус Маркировка по ГОСТ Р

 изделия и запах 51074-97 ГОСТ

 7630-96 ГОСТ, ОСТ,

 НД на продукцию

 8. Консервы Внешний вид, консистенция рыбы, Маркировка по ГОСТ Р

 цвет бульона, заливок, массовая 51074-97 ГОСТ

 доля составных частей, массовая 11771-93 ГОСТ, ОСТ,

 доля сухих веществ НД на продукцию

 9. Пресервы Внешний вид, запах, - " -

 консистенция рыбы,

 характеристика разделки,

 буферность

10. Икра и молоки Внешний вид, цвет, вкус, Маркировка по ГОСТ Р

 консистенция и состояние, азот 51074-97 ГОСТ

 летучих оснований, небелковый 7630-96 ГОСТ, ОСТ,

 азот, консерванты НД на продукцию

11. Нерыбные Внешний вид, разделка, вкус и - " -

 объекты запах, консистенция, цвет,

 промысла и наличие посторонних примесей

 продукты,

 вырабатываемые

 из них

12. Жир пищевой из Внешний вид, вкус, запах, цвет, - " -

 рыбы и морских прозрачность, массовая доля

 млекопитающих неомыляемых веществ, иодное

 число, перекисное число

Приложение 6

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Обязательная сертификация молока и молочных продуктов проводится по схемам 2а, 3, 3а, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10a для продукции со сроком годности или хранения более одного месяца (длительного хранения) и для продукции со сроком годности или хранения до одного месяца (кратковременного хранения) - по схемам 2а, 3а, 4а, 5, 9а, 10, 10a; сырого молока - только посредством принятия изготовителем декларации о соответствии.

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на партию молока и молочных продуктов является ветеринарное свидетельство, а на серийно вырабатываемую продукцию - наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданных государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

Обязательная сертификация продуктов детского питания проводится по схемам 3а, 4а, 5, 7.

2. Организационно - методическим центром по сертификации продуктов детского питания является Институт питания Российской академии медицинских наук.

3. При обязательной сертификации продуктов детского питания подтверждается их соответствие "Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов" (СанПиН 2.3.2.560-96 п. 8.1.1), обязательным требованиям стандартов на конкретную продукцию в соответствии с Законом "О защите прав потребителей".

4. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при сертификации молока и молочных продуктов, приведен в приложении 6.1.

По решению органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о состоянии почв, воды, кормов, молочного сырья и др. соответствующих государственных служб конкретного региона.

Испытания по сокращенной номенклатуре показателей продуктов детского питания могут проводиться при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб о соответствии молока - сырья требованиям безопасности с учетом информации службы гидрометеорологии и мониторинга окружающей среды, агрохимслужбы о состоянии сельхозугодий и кормов, об аттестации процесса первичной обработки молока и санитарного состояния на ферме; компонентов рецептуры, применяемых материалов и тары - требованиям безопасности.

5. При проведении обязательной сертификации, включая инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, должно быть идентифицировано соответствие молока и молочных продуктов их наименованию путем анализа представленных заявителем документов, визуального осмотра партии из отобранных образцов, упаковки, маркировки и т.п.

При недостаточности полученной информации для идентификации продукции проводят дополнительные испытания по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию: по органолептическим, физико - химическим и микробиологическим в части установления специфической для данного вида продукции микрофлоры, участвующей в формировании потребительских свойств готового продукта.

6. Отбор образцов (проб) и подготовка их к испытаниям для сертификации осуществляется по ГОСТ 26809-86 "Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу", ГОСТ 13928-84 "Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу" и ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

7. Условия и периодичность инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации.

Условия и периодичность инспекционного контроля за продуктами детского питания определяются органом по сертификации с учетом действующих методических документов, утвержденных в установленном порядке.

Перед реализацией молока и молочных продуктов длительного хранения с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. организаций, осуществляющих хранение этой продукции, в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией по решению Органа по сертификации контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень рекомендуемых показателей приведен в таблице (приложение 6.2).

8. Испытания молока и молочных продуктов конкретной организации на содержание токсичных элементов и пестицидов в случае инспекционного контроля проводятся в следующем порядке.

При инспекционном контроле молока и сливок питьевых пастеризованных и стерилизованных, молока топленого, напитков кисломолочных, сметаны, кремов сметанных, йогурта испытаниям подвергается молоко закупаемое, отобранное из молокохранилища организации. Результаты испытаний распространяются на все перечисленные продукты.

При инспекционном контроле творога и творожных изделий, масла, сыра, сгущенных и сухих молочных консервов испытаниям подвергается один из выпускаемых видов продуктов, входящих в состав однородной группы продуктов. Результаты испытаний данного продукта распространяются на остальные продукты однородной группы.

КонсультантПлюс: примечание.

На территории Российской Федерации применение ГОСТа 37-91 "Масло коровье. Технические условия" (за исключением масла сливочного Вологодского) прекращается с 1 января 2010 года (Приказ Ростехрегулирования от 13.10.2008 N 232-ст).

9. При наличии сомнений в натуральности сливочного масла при идентификации по органолептическим показателям (в соответствии с требованиями ГОСТ 37-91 и других нормативных документов) проводят оценку состава жирных кислот продукта в соответствии с приложением 6.3.

Приложение 6.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,

ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

┌───┬──────┬──────┬───────┬────────────┬─────────────────┬─────────────────┐

│ N │Наиме-│ Код │ Код │Наименование│ Нормативные │Нормативные и ме-│

│п/п│нова- │ ОКП │ ТН │ показателя │ документы, │тодические доку- │

│ │ние │ │ ВЭД │ │ устанавливающие │менты, определяю-│

│ │про- │ │ │ │ показатели │щие методы испы- │

│ │дукции│ │ │ │ │таний │

├───┼──────┼──────┼───────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├───┼──────┼──────┼───────┼────────────┼─────────────────┼─────────────────┤

│ 1 │Молоко│981100│0401 │ │ГОСТ 13264-88 │ │

│ │сырое │ │ │ │СанПиН │ │

│ │(кроме│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │пред- │ │ │ │и другие │ │

│ │назна-│ │ │ │нормативные │ │

│ │ченно-│ │ │ │документы, │ │

│ │го для│ │ │ │которые в │ │

│ │пром- │ │ │ │соответствии с │ │

│ │пере- │ │ │ │законодательством│ │

│ │работ-│ │ │ │Российской │ │

│ │ки) │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия, меди, │

│ │ │ │ │ │ │цинка) [1]│

│ │ │ │ │ │ │МР │

│ │ │ │ │ │ │01-19/137-17-95 │

│ │ │ │ │ │ │ГКСЭН (для │

│ │ │ │ │ │ │мышьяка, цинка, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия, свинца, │

│ │ │ │ │ │ │меди, олова) [3]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6] │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 [8]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 [9]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │М1 │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │МУК 4.2.026-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [77]│

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │МУ 3049-84 [76]│

│ │ │ │ │новая груп- │ │ │

│ │ │ │ │па │ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │МР 4.18/1890-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [78]│

│ │ │ │ │Пестициды: │ │ГОСТ 23452-79 │

│ │ │ │ │ │ │ [22]│

│ │ │ │ │ │ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК 2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Ингибирующие│ │ГОСТ 23454-79 │

│ │ │ │ │вещества │ │ [127]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │количество │ │ │

│ │ │ │ │мезофильных │ │ │

│ │ │ │ │аэробных и │ │ │

│ │ │ │ │факульта- │ │ │

│ │ │ │ │тивно - ана-│ │ │

│ │ │ │ │эробных │ │ │

│ │ │ │ │микро- │ │ │

│ │ │ │ │организмов │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │(КМАФАнМ) │ │ [128]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ [32]│

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. сальмо-│ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Соматические│ │ГОСТ 23453-90 │

│ │ │ │ │клетки │ │ [129]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нейтрали- │ │ГОСТ 24065-80 │

│ │ │ │ │зующие │ │ [130]│

│ │ │ │ │вещества │ │ГОСТ 24066-80 │

│ │ │ │ │ │ │ [131]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 24067-80 │

│ │ │ │ │ │ │ [132]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Степень │ │ГОСТ 8218-89 │

│ │ │ │ │чистоты │ │ [133]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │ГОСТ 28283-89 │

│ │ │ │ │запахи и │ │ [134]│

│ │ │ │ │привкусы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ 2 │Цель- │922200│0401 - │ │ГОСТ: 1349-85 │ │

│ │номо- │922300│0403 │ │10382-85 4495-87 │ │

│ │лочная│922400│2105 │ │10970-87 │ │

│ │про- │922800│ │ │13277-79 │ │

│ │дукция│ │ │ │СанПиН │ │

│ │(моло-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ко и│ │ │ │и другие │ │

│ │сливки│ │ │ │нормативные │ │

│ │пасте-│ │ │ │документы, │ │

│ │ризо- │ │ │ │которые в │ │

│ │ванные│ │ │ │соответствии с │ │

│ │и сте-│ │ │ │законодательством│ │

│ │рили- │ │ │ │Российской │ │

│ │зован-│ │ │ │Федерации │ │

│ │ные, │ │ │ │устанавливают │ │

│ │молоко│ │ │ │обязательные │ │

│ │топле-│ │ │ │требования к │ │

│ │ное, │ │ │ │продукции │ │

│ │смета-│ │ │ │ │ │

│ │на, │ │ │ │ │ │

│ │кисло-│ │ │ │ │ │

│ │молоч-│ │ │ │ │ │

│ │ные │ │ │ │ │ │

│ │напит-│ │ │ │ │ │

│ │ки и│ │ │ │ │ │

│ │др.) │ │ │ │ │ │

│ │Сухие │ │ │ │ │ │

│ │молоч-│ │ │ │ │ │

│ │ные │ │ │ │ │ │

│ │про- │ │ │ │ │ │

│ │дукты.│ │ │ │ │ │

│ │Моро- │ │ │ │ │ │

│ │женое │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть, │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк, │ │ │

│ │ │ │ │медь, │ │ │

│ │ │ │ │свинец, │ │ │

│ │ │ │ │кадмий, │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │М1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │ │

│ │ │ │ │новая группа│ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды: │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [128]│

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы │ │ │

│ │ │ │ │кишечной │ │ │

│ │ │ │ │палочки │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │(БГКП - │ │ [128]│

│ │ │ │ │колиформы) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ [128]│

│ │ │ │ │патогенные │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ [32]│

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. сальмо-│ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

│ │ │ │ │Staphylococ-│ │ГОСТ 30347-97 │

│ │ │ │ │cus aureus │ │ [135]│

│ │ │ │ │количество │ │ │

│ │ │ │ │плесневых │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибов │ │ [33]│

│ │ │ │ │Требования │ │ [136] │

│ │ │ │ │промышленной│ │ │

│ │ │ │ │стерильности│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ │

│ │ │ │ │ля влаги │ │ │

│ │ │ │ │(для сухих │ │ГОСТ 29246-91 │

│ │ │ │ │молочных │ │ [137]│

│ │ │ │ │продуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ 3 │Тво- │922200│0406 │ │ГОСТ 7616-85 │ │

│ │рог, │922400│ │ │ГОСТ 11041-88 │ │

│ │тво- │922500│ │ │СанПиН │ │

│ │рожные│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │изде- │ │ │ │и другие │ │

│ │лия, │ │ │ │нормативные │ │

│ │сыры │ │ │ │документы, │ │

│ │сычуж-│ │ │ │которые в │ │

│ │ные и│ │ │ │соответствии с │ │

│ │плав- │ │ │ │законодательством│ │

│ │леные,│ │ │ │Российской │ │

│ │десер-│ │ │ │Федерации │ │

│ │ты │ │ │ │устанавливают │ │

│ │сли- │ │ │ │обязательные │ │

│ │вочные│ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть, │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк, │ │ │

│ │ │ │ │медь, │ │ │

│ │ │ │ │свинец, │ │ │

│ │ │ │ │кадмий, │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │М1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │ │

│ │ │ │ │новая группа│ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды: │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы │ │ │

│ │ │ │ │кишечной │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │палочки │ │ [128]│

│ │ │ │ │(БГКП - │ │ │

│ │ │ │ │колиформы) │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │По п. 2 │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ │

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. сальмо-│ │По п. 2 │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

│ │ │ │ │Staphylococ-│ │По п. 2 │

│ │ │ │ │cus aureus │ │ │

│ │ │ │ │количество │ │По п. 2 │

│ │ │ │ │плесневых │ │ │

│ │ │ │ │грибов │ │ │

│ │ │ │ │количество │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │дрожжей │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ 4 │Кон- │922700│0402 │ │ГОСТ 718-84 │ │

│ │сервы │ │0403 │ │ГОСТ 719-85 │ │

│ │молоч-│ │0404 │ │ГОСТ 1923-78 │ │

│ │ные │ │ │ │ГОСТ 2903-78 │ │

│ │ │ │ │ │ГОСТ 1349-85 │ │

│ │ │ │ │ │ГОСТ 4937-85 │ │

│ │ │ │ │ │ГОСТ 4771-60 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │ │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть, │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк, │ │ │

│ │ │ │ │медь, │ │ │

│ │ │ │ │свинец, │ │ │

│ │ │ │ │кадмий, │ │ │

│ │ │ │ │цинк, │ │ │

│ │ │ │ │хром │ │МУ 01-19/47-11-92│

│ │ │ │ │ │ │ [2]│

│ │ │ │ │олово │ │ГОСТ 26935-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [13]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │M1 │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │ │

│ │ │ │ │новая группа│ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Низин (для │ │ГОСТ 1923-78 │

│ │ │ │ │стерилизо- │ │ [114]│

│ │ │ │ │ванных │ │ │

│ │ │ │ │продуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды: │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 2 │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [128]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │БГКП │ │То же │

│ │ │ │ │(колиформы) │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ │

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. сальмо-│ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │неллы │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Требования │ │ГОСТ 30425-97 │

│ │ │ │ │промышленной│ │ [37],│

│ │ │ │ │стерильности│ │ [136]│

│ │ │ │ │(для стери- │ │ │

│ │ │ │ │лизованных │ │ │

│ │ │ │ │продуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

 КонсультантПлюс: примечание.

 На территории Российской Федерации применение ГОСТа 37-91

"Масло коровье. Технические условия" (за исключением масла

сливочного Вологодского) прекращается с 1 января 2010 года (Приказ

Ростехрегулирования от 13.10.2008 N 232-ст).

│ 5 │Масло │922100│0405 │ │ГОСТ 37-91 │ │

│ │ко- │ │ │ │ГОСТ 6822-67 │ │

│ │ровье │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │железо │ │ГОСТ 26928-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [7]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [1]│

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │М1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │ │

│ │ │ │ │новая группа│ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │ГОСТ 9225-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [128]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │БГКП │ │То же │

│ │ │ │ │(колиформы) │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микро- │ │ │

│ │ │ │ │организмы, │ │ │

│ │ │ │ │в т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │сальмонеллы │ │ГОСТ Р 50480-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │количество │ │ │

│ │ │ │ │плесневых │ │ГОСТ 10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибов │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Кислотное │ │ГОСТ 3624-92 │

│ │ │ │ │число │ │ [138]│

│ │ │ │ │(кислотность│ │ │

│ │ │ │ │жировой фазы│ │ │

│ │ │ │ │сливочного │ │ │

│ │ │ │ │масла) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │

│ Показатели, подтверждаемые для продуктов детского │

│ питания на молочной основе │

│ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ 6 │Молоч-│922342│0402 │ │СанПиН │ │

│ │ные │922341│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │смеси │ │ │ │(пп. 8.1.1.1 и │ │

│ │ │ │ │ │8.1.1.2) │ │

│ │ │ │ │ │и другие │ │

│ │ │ │ │ │нормативные │ │

│ │ │ │ │ │документы, │ │

│ │ │ │ │ │которые в │ │

│ │ │ │ │ │соответствии с │ │

│ │ │ │ │ │законодательством│ │

│ │ │ │ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │Органолеп- │ │ГОСТ 29245-91 │

│ │ │ │ │тические │ │ [139]│

│ │ │ │ │показатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пищевая │ │ │

│ │ │ │ │ценность: │ │ │

│ │ │ │ │Белок │ │ГОСТ 23327-78 │

│ │ │ │ │ │ │ [140]│

│ │ │ │ │Жир │ │ГОСТ 29247-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [144]│

│ │ │ │ │<\*> Жирно- │ │ │

│ │ │ │ │кислотный │ │ │

│ │ │ │ │состав │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Белок │ │ │

│ │ │ │ │молочной │ │ │

│ │ │ │ │сыворотки │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Казеин │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Доступ- │ │ │

│ │ │ │ │ный лизин │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Цистин │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Биологи-│ │ │

│ │ │ │ │ческая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Отноше- │ │ │

│ │ │ │ │ние витамин │ │ │

│ │ │ │ │Е / ПНЖК │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Углеводы│ │ │

│ │ │ │ │(лактоза, │ │ │

│ │ │ │ │декстрин - │ │ │

│ │ │ │ │мальтоза │ │ │

│ │ │ │ │и др.) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Лактоза │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Энерге-│ │ │

│ │ │ │ │тическая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ │

│ │ │ │ │вещества: │ │ │

│ │ │ │ │<\*> кальций │ │ │

│ │ │ │ │<\*> фосфор │ │ │

│ │ │ │ │<\*> калий │ │ │

│ │ │ │ │<\*> кальций │ │ │

│ │ │ │ │/ фосфор │ │ │

│ │ │ │ │<\*> натрий │ │ │

│ │ │ │ │<\*> калий / │ │ │

│ │ │ │ │натрий │ │ │

│ │ │ │ │<\*> магний │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [1]│

│ │ │ │ │<\*> марганец│ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [1]│

│ │ │ │ │железо │ │ГОСТ 26928-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [7]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [1]│

│ │ │ │ │<\*> хлориды │ │ │

│ │ │ │ │<\*> йод │ │ │

│ │ │ │ │<\*> зола │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Витамины: │ │ │

│ │ │ │ │ретинол (А) │ │ГОСТ 30627.1-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [222]│

│ │ │ │ │токоферол │ │ГОСТ 30627.3-98 │

│ │ │ │ │(Е) │ │ [224]│

│ │ │ │ │тиамин (В1) │ │ГОСТ 30627.5-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [226]│

│ │ │ │ │рибофлавин │ │ГОСТ 30627.6-98 │

│ │ │ │ │(В2) │ │ [227]│

│ │ │ │ │ниацин (РР) │ │ГОСТ 30627.4-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [225]│

│ │ │ │ │аскорбино- │ │ │

│ │ │ │ │вая │ │ГОСТ 30627.2-98 │

│ │ │ │ │кислота (С) │ │ [223]│

│ │ │ │ │<\*> кальци- │ │ │

│ │ │ │ │ферол (D) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> эргока- │ │ │

│ │ │ │ │льциферол │ │ │

│ │ │ │ │(D2) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> пантоте-│ │ │

│ │ │ │ │нат (В3) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> пиридок-│ │ │

│ │ │ │ │син (В6) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> фолацин │ │ │

│ │ │ │ │(ВС) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> цианко- │ │ │

│ │ │ │ │баламин │ │ │

│ │ │ │ │(B12) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> инозит │ │ │

│ │ │ │ │<\*> витамин │ │ │

│ │ │ │ │К │ │ │

│ │ │ │ │<\*> холин │ │ │

│ │ │ │ │<\*> биотин │ │ │

│ │ │ │ │<\*> карнитин│ │ │

│ │ │ │ │<\*> Осмоля- │ │ │

│ │ │ │ │льность │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Потенци-│ │ │

│ │ │ │ │альная │ │ │

│ │ │ │ │водно - │ │ │

│ │ │ │ │солевая │ │ │

│ │ │ │ │нагрузка на │ │ │

│ │ │ │ │почки │ │ │

│ │ │ │ │Показатели │ │ │

│ │ │ │ │безопасности│ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Показа- │ │ │

│ │ │ │ │тель │ │ │

│ │ │ │ │окислитель- │ │ │

│ │ │ │ │ной порчи: │ │ │

│ │ │ │ │перекисное │ │ │

│ │ │ │ │число │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │МУК 4.2.026-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [77]│

│ │ │ │ │левомицетин │ │МР 4.18/1890-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [78]│

│ │ │ │ │тетрацик- │ │МУ 3049-84 [76]│

│ │ │ │ │линовая │ │ │

│ │ │ │ │группа │ │ │

│ │ │ │ │стрептомицин│ │ │

│ │ │ │ │пенициллин │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │М1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды: │ │ │

│ │ │ │ │гексахлор- │ │ГОСТ 23452-79 │

│ │ │ │ │циклогексан │ │ [22]│

│ │ │ │ │(альфа-, │ │ │

│ │ │ │ │бета-, │ │ │

│ │ │ │ │гамма - изо-│ │ │

│ │ │ │ │меры), │ │ [19, 20]│

│ │ │ │ │ДДТ и его │ │ │

│ │ │ │ │метаболиты │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │МУК 4.2.577-96 │

│ │ │ │ │гические │ │ [69]│

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы │ │ │

│ │ │ │ │кишечных │ │ │

│ │ │ │ │палочек │ │ │

│ │ │ │ │(колиформы) │ │ │

│ │ │ │ │E.coli, │ │ │

│ │ │ │ │St. aureus │ │ │

│ │ │ │ │В. cereus │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ │

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │Salmonella │ │ │

│ │ │ │ │микроско- │ │ │

│ │ │ │ │пические │ │ │

│ │ │ │ │грибы │ │ │

│ │ │ │ │(плесени) │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ацидофильные│ │ │

│ │ │ │ │и бифидо- │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая │ │ГОСТ 29246-91 │

│ │ │ │ │доля влаги │ │ [137]│

│ │ │ │ │Чистота │ │ГОСТ 29245-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [139]│

│ │ │ │ │Индекс раст-│ │ГОСТ 30305.4-95 │

│ │ │ │ │воримости │ │ [145]│

│ │ │ │ │Кислотность │ │ГОСТ 30305.3-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [141]│

│ 7 │Жид- │922210│0401 │ │СанПиН │ │

│ │кие, │922211│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │пасто-│922219│0403 │ │(пп. 8.1.1.3 - │ │

│ │образ-│922221│ │ │8.1.1.7) │ │

│ │ные и│922231│ │ │и другие │ │

│ │сухие │922234│ │ │нормативные │ │

│ │молоч-│922237│ │ │документы, │ │

│ │ные │922241│ │ │которые в │ │

│ │про- │922251│ │ │соответствии с │ │

│ │дукты │922295│ │ │законодательством│ │

│ │ │922299│ │ │Российской │ │

│ │ │ │ │ │Федерации │ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные │ │

│ │ │ │ │ │требования к │ │

│ │ │ │ │ │продукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Органолеп- │ │Нормативные │

│ │ │ │ │тические │ │документы на │

│ │ │ │ │показатели │ │конкретный вид │

│ │ │ │ │ │ │продукта, ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │29245-91 [139]│

│ │ │ │ │Пищевая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │Белок │ │ГОСТ 23327-78 │

│ │ │ │ │ │ │ [140]│

│ │ │ │ │Жир │ │ГОСТ 5867-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [142]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29247-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [144]│

│ │ │ │ │<\*> Углеводы│ │ │

│ │ │ │ │<\*> Энерге- │ │ │

│ │ │ │ │тическая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Зола │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ │

│ │ │ │ │вещества: │ │ │

│ │ │ │ │<\*> фосфор │ │ │

│ │ │ │ │<\*> натрий │ │ │

│ │ │ │ │<\*> калий │ │ │

│ │ │ │ │<\*> кальций │ │ │

│ │ │ │ │железо │ │По п. 6 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Витамины: │ │ │

│ │ │ │ │ретинол (А) │ │ │

│ │ │ │ │тиамин (B1)│ │ │

│ │ │ │ │рибофлавин │ │ │

│ │ │ │ │(В2) │ │ │

│ │ │ │ │ниацин (РР) │ │ │

│ │ │ │ │аскорбиновая│ │ │

│ │ │ │ │кислота (С) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> бета -│ │ │

│ │ │ │ │каротин │ │ │

│ │ │ │ │токоферол │ │По п. 6 │

│ │ │ │ │(Е) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> цианко- │ │ │

│ │ │ │ │баламин │ │ │

│ │ │ │ │(B12) │ │ │

│ │ │ │ │<\*> фолиевая│ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │Показатели │ │ │

│ │ │ │ │безопасности│ │ │

│ │ │ │ │<\*> Показа-│ │ │

│ │ │ │ │тель окисли-│ │ │

│ │ │ │ │тельной │ │ │

│ │ │ │ │порчи: │ │ │

│ │ │ │ │перекисное │ │ │

│ │ │ │ │число │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы │ │ │

│ │ │ │ │по п. 6 │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики │ │-"- │

│ │ │ │ │по п. 6 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │-"- │

│ │ │ │ │по п. 6 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │-"- │

│ │ │ │ │по п. 6 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 6 │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │требования │ │ │

│ │ │ │ │промышленной│ │ │

│ │ │ │ │стерильности│ │ │

│ │ │ │ │(для стери- │ │ │

│ │ │ │ │лизованных │ │ │

│ │ │ │ │продуктов) │ │ │

│ │ │ │ │КМАФАнМ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы │ │ │

│ │ │ │ │кишечных │ │ │

│ │ │ │ │палочек │ │ │

│ │ │ │ │(колиформы),│ │ │

│ │ │ │ │St. aureus │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ │

│ │ │ │ │низмы, в │ │ │

│ │ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │Salmonella │ │ │

│ │ │ │ │микроскопи- │ │ │

│ │ │ │ │ческие грибы│ │ │

│ │ │ │ │(плесени) │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи │ │ │

│ │ │ │ │Кислотность │ │ГОСТ 3624-92 │

│ │ │ │ │ │ │ [138]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30305.3-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [141]│

└───┴──────┴──────┴───────┴────────────┴─────────────────┴─────────────────┘

--------------------------------

<\*> Показатели подлежат подтверждению после введения в действие аттестованных стандартизованных методик.

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 6.2

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,

ПОДТВЕРЖДАЕМЫХ ПРИ ИНСПЕКЦИОННОМ КОНТРОЛЕ ПЕРЕД

РЕАЛИЗАЦИЕЙ С МАСЛОСЫРБАЗ, ХОЛОДИЛЬНИКОВ МОЛОЧНОЙ

ПРОМЫШЛЕННОСТИ, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ

ТОРГОВЛИ И ДРУГИХ ОРГАНИЗАЦИЙ,

ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ХРАНЕНИЕ

ЭТОЙ ПРОДУКЦИИ

──────────────────────────────┬───────────────────────────────────

 Наименование продукции │ Наименование показателя

──────────────────────────────┼───────────────────────────────────

 Сыры │Афлатоксин М1

 │Микробиологические показатели

 │

 Сухие молочные продукты │Афлатоксин М1

 │Массовая доля влаги

 │Микробиологические показатели

 │

 Сгущенные молочные консервы │Афлатоксин М1

 │Олово

 │Свинец

 │Хром

 │Микробиологические показатели

 │

 Масло │Афлатоксин M1

 │Микробиологические показатели

 │

 Мороженое │Микробиологические показатели

 │

 Творог замороженный <\*> │Афлатоксин M1

 │Микробиологические показатели

--------------------------------

<\*> Нормативы применительно к творожным изделиям.

Приложение 6.3

ВРЕМЕННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОЦЕНКЕ СОСТАВА ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

В качестве образцовых показателей (эталона) состава жирных кислот молочного жира сливочного масла используются данные, опубликованные в справочнике "Химический состав пищевых продуктов", книга 2, М., Агропромиздат, 1987 г., стр. 107, табл. 4.3 "Масло сливочное несоленое".

Для контроля могут быть использованы газожидкостные хроматографы при условии, что проводимый анализ дает возможность выявлять жирные кислоты, содержащие от шести и более атомов углерода. Общие методические рекомендации и методика расчета содержатся в указанном выше справочнике, стр. 321 - 325.

Приложение 7

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

1. Обязательная сертификация плодоовощной продукции проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9, 9а, 10, 10а (схема 9 применяется для продукции фермерских хозяйств и свежей плодоовощной продукции, реализуемой через магазины потребкооперации, при этом декларация о соответствии представляется заготовительной организацией; схемы 4 и 4а используются только для продуктов переработки). Обязательная сертификация продуктов детского питания проводится по схемам 3а, 4а, 5, 7.

При сертификации свежей плодоовощной продукции по схеме 7 перед съемом урожая объем партии определяют как произведение площади поля (сада) и прогнозируемого урожая.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, и нормативных документов приведен в приложении 7.1, идентификационные показатели - в приложении 7.2.

3. Испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей при условии, что остальные показатели подтверждены документами соответствующих государственных служб, в том числе:

для свежей плодоовощной продукции:

паспортом поля или сертификатом соответствия почв земельного участка;

заключением региональных центров, станций агрохимической службы и станций защиты растений о применении средств химизации (удобрений, пестицидов, регуляторов роста, биопрепаратов, мелиорантов);

сведениями об отсутствии загрязнения атмосферы вредными веществами в данной местности в течение вегетационного периода плодоовощных культур;

для продуктов переработки плодов и овощей:

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

гигиеническим заключением, выданным на этапе согласования нормативной документации и постановки продукции на производство или оформления контрактов (договоров) при закупке новой продукции за рубежом.

4. Сертификационные испытания свежих плодов и овощей на содержание токсичных элементов и пестицидов могут проводиться заблаговременно, при этом пробы отбирают в местах производства (поле, теплица, сад и др.), в сроки, установленные в договоре Органом по сертификации и заявителем в каждом конкретном случае (в том числе и для продукции, ввозимой из-за рубежа).

5. При реализации крупной партии сертифицированной плодоовощной продукции через одну торговую точку, поэтапно, в нескольких транспортных средствах, сертификат может выдаваться на всю партию один раз. В этом случае продукцию поставляют с отметкой в товарно - транспортной накладной о наличии сертификата или с копией сертификата, оформленной в установленном порядке.

6. Отбор проб осуществляется в соответствии со следующей нормативной документацией:

отбор проб от сформированной партии свежей плодоовощной продукции и отбор проб в поле (саду) осуществляют в соответствии с ГОСТами на продукцию и иными методическими документами;

отбор проб продуктов переработки плодов и овощей осуществляют в соответствии с ГОСТ 1750-85 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб", ГОСТ 26313-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб", ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов" и ГОСТ 27853-88 "Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб".

7. Перед реализацией продукции после длительного хранения в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией независимо от схемы сертификации определяются показатели, которые могут измениться и превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень показателей, определяемых после хранения, дан в приложении 7.3.

8. Порядок и периодичность инспекционного контроля определяется органом по сертификации в соответствии с действующими методическими документами, утвержденными в установленном порядке.

Приложение 7.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

┌─┬───────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬───────────────┐

│N│Наиме- │ Код │ Код │Наименование│Нормативные доку-│Нормативные и │

│п│нование│ ОКП │ТН ВЭД│ показателя │менты, устанавли-│методические │

│/│продук-│ │ │ │вающие показатели│документы, оп- │

│п│ции │ │ │ │ │ределяющие ме- │

│ │ │ │ │ │ │тоды испытаний │

├─┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1│ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├─┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1│Свежие │972116│с 0701│ │ГОСТ: │ │

│ │овощи, │973000│по │ │1721-85 19215-75│ │

│ │карто- │976000│0709 │ │1722-85 20450-75│ │

│ │фель, │976140│0714 │ │1723-86 21122-75│ │

│ │бахче- │ │с 0801│ │1724-85 21405-75│ │

│ │вые, │ │по │ │1725-85 21713-76│ │

│ │фрукты,│ │0810 │ │1726-85 21714-76│ │

│ │ягоды, │ │1202 │ │4427-82 21715-76│ │

│ │грибы, │ │ │ │4428-82 21832-76│ │

│ │орехи │ │ │ │4429-82 21833-76│ │

│ │(кроме │ │ │ │5312-90 21920-76│ │

│ │семен- │ │ │ │6014-68 21921-76│ │

│ │ного и│ │ │ │6828-89 21922-76│ │

│ │поса- │ │ │ │6829-89 24433-80│ │

│ │дочного│ │ │ │6830-89 25896-83│ │

│ │матери-│ │ │ │7176-85 26545-85│ │

│ │ала) │ │ │ │7177-80 26766-85│ │

│ │ │ │ │ │7178-85 26767-85│ │

│ │ │ │ │ │7967-87 26768-85│ │

│ │ │ │ │ │7968-89 26832-86│ │

│ │ │ │ │ │7975-68 27166-86│ │

│ │ │ │ │ │7977-87 27596-87│ │

│ │ │ │ │ │13907-86 27572-87│ │

│ │ │ │ │ │13908-68 27573-87│ │

│ │ │ │ │ │16270-70 16524-70│ │

│ │ │ │ │ │17111-88 28472-90│ │

│ │ │ │ │ │5531-70 16525-70│ │

│ │ │ │ │ │16830-71 16832-71│ │

│ │ │ │ │ │16834-71 │ │

│ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50524-93 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │ГН 11.1.546-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством │ │

│ │ │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │ │ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │ │ │ │ │вают обязательные│ │

│ │ │ │ │ │требования к про-│ │

│ │ │ │ │ │дукции. │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ [1], [3] │

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10] │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8] │

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11] │

│ │ │ │ │ртуть │ │МУ 5178-90 [6] │

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5] │

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9] │

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │МУ 5048-89 │

│ │ │ │ │овощей) │ │ [24] │

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [25] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │[19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30349-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [21] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 │

│ │ │ │ │В1 (для оре-│ │ [14] │

│ │ │ │ │хов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Гельминты и│ │ [166] │

│ │ │ │ │цисты кишеч-│ │ │

│ │ │ │ │ных простей-│ │ │

│ │ │ │ │ших <\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Внешние │ │Визуально, │

│ │ │ │ │признаки │ │органолептичес-│

│ │ │ │ │порчи про-│ │ки │

│ │ │ │ │дукта │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Горькие ядра│ │ГОСТ 16830-71 │

│ │ │ │ │(для минда-│ │ [146]│

│ │ │ │ │ля) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │МУК │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ 2.6.1.717-98│

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│2│Мороже-│916500│ 0710 │ │ГОСТ 29187-91 │ │

│ │ные или│916610│ 0714 │ │СанПин │ │

│ │охлаж- │916600│ 0811 │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │денные │ │ 2105 │ │и другие норма-│ │

│ │овощи, │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │карто- │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │фель, │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │бахче- │ │ │ │нодательством │ │

│ │вые, │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │фрукты,│ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │ягоды, │ │ │ │вают обязательные│ │

│ │грибы, │ │ │ │требования к про-│ │

│ │орехи │ │ │ │дукции │ │

│ │(целые,│ │ │ │ │ │

│ │реза- │ │ │ │ │ │

│ │ные, │ │ │ │ │ │

│ │измель-│ │ │ │ │ │

│ │ченные │ │ │ │ │ │

│ │и про-│ │ │ │ │ │

│ │дукты │ │ │ │ │ │

│ │из них)│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │овощей и│ │ │

│ │ │ │ │овощных про-│ │ │

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │измельченных│ │ [18]│

│ │ │ │ │продуктов из│ │ │

│ │ │ │ │фруктов, то-│ │ │

│ │ │ │ │матов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 (для про-│ │ │

│ │ │ │ │дуктов с│ │ │

│ │ │ │ │орехами, бо-│ │ │

│ │ │ │ │бовыми, зер-│ │ │

│ │ │ │ │ном) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │и минераль-│ │и по ГОСТ │

│ │ │ │ │ные примеси │ │25555.3-82 │

│ │ │ │ │ │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Внешние │ │Визуально, ор-│

│ │ │ │ │признаки │ │ганолептически │

│ │ │ │ │порчи про-│ │ │

│ │ │ │ │дукта │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ [148], [149]│

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │мезофильные │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │аэробные и│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ [29]│

│ │ │ │ │но - анаэ-│ │ │

│ │ │ │ │робные мик-│ │ │

│ │ │ │ │роорганизмы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │плесневые │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибы │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы ки-│ │ │

│ │ │ │ │шечных пало-│ │ │

│ │ │ │ │чек (коли-│ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │формные бак-│ │ [31]│

│ │ │ │ │терии) │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │рода │ │ [32]│

│ │ │ │ │Salmonella │ │ │

│ │ │ │ │сульфитреду-│ │ГОСТ 29185-91│

│ │ │ │ │цирующие │ │ [34]│

│ │ │ │ │клостридии │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │дополнитель-│ │ │

│ │ │ │ │но для про-│ │ │

│ │ │ │ │дуктов, со-│ │ │

│ │ │ │ │держащих │ │ │

│ │ │ │ │иные компо-│ │ │

│ │ │ │ │ненты, кроме│ │ │

│ │ │ │ │компонентов │ │ │

│ │ │ │ │растительно-│ │ │

│ │ │ │ │го происхож-│ │ │

│ │ │ │ │дения: │ │ │

│ │ │ │ │Staphylococ-│ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │cus aureus │ │ [30]│

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ГОСТ 28560-90 │

│ │ │ │ │да Proteus │ │ [35]│

│ │ │ │ │энтерококки │ │ГОСТ 28566-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [41]│

│ │ │ │ │Escherichia │ │МУ 2657-82 [92]│

│ │ │ │ │coli │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Гельминты и│ │ [166] │

│ │ │ │ │цисты кишеч-│ │ │

│ │ │ │ │ных простей-│ │ │

│ │ │ │ │ших <\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Температура │ │Термометрия, │

│ │ │ │ │продукта │ │ГОСТ 29187-91 │

│ │ │ │ │(проверяется│ │ [150]│

│ │ │ │ │при хране-│ │ │

│ │ │ │ │нии) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│3│Сушеные│916400│ 0712 │ │ГОСТ: │ │

│ │овощи, │916620│ 0713 │ │1683-71 6882-88 │ │

│ │карто- │916630│ 0714 │ │7586-71 7587-71 │ │

│ │фель, │916640│ 0801 │ │7588-71 7589-71 │ │

│ │фрукты,│916650│ 0802 │ │12325-66 12326-66│ │

│ │ягоды, │972116│ 0803 │ │13010-67 16729-71│ │

│ │орехи, │976231│ 0804 │ │16730-71 16731-71│ │

│ │грибы, │ │ 0805 │ │16732-71 21567-76│ │

│ │требу- │ │ 0806 │ │28432-90 28501-90│ │

│ │ющие │ │ 0813 │ │17594-81 │ │

│ │перед │ │ 1202 │ │СанПиН │ │

│ │упот- │ │ 2103 │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ребле- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │нием │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │мойки, │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │варки │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │и / или│ │ │ │нодательством │ │

│ │другой │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │допол- │ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │нитель-│ │ │ │вают обязательные│ │

│ │ной об-│ │ │ │требования к про-│ │

│ │работки│ │ │ │дукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы<\*>:│ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │овощей) <\*> │ │ [25]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестици- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │продуктов из│ │ [18]│

│ │ │ │ │фруктов, то-│ │ │

│ │ │ │ │матов) <\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ГОСТ 13340.2-77│

│ │ │ │ │вредителями │ │ [151]│

│ │ │ │ │хлебных за-│ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │пасов │ │ [152]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Признаки │ │Визуально, ор-│

│ │ │ │ │порчи про-│ │ганолептически │

│ │ │ │ │дукта (пле-│ │по │

│ │ │ │ │сень или│ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │спиртовое │ │ [152]│

│ │ │ │ │брожение) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага или│ │ГОСТ 28562-90 │

│ │ │ │ │растворимые │ │ [154]│

│ │ │ │ │сухие ве-│ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │щества │ │ [153]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 6882-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [155]│

│ │ │ │ │----------- │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Нормы - │ │ │

│ │ │ │ │в пересчете │ │ │

│ │ │ │ │на сырье, с │ │ │

│ │ │ │ │учетом фак- │ │ │

│ │ │ │ │тического │ │ │

│ │ │ │ │содержания │ │ │

│ │ │ │ │сухих │ │ │

│ │ │ │ │веществ в │ │ │

│ │ │ │ │продукте. │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│4│Сухие и│916400│ 0713 │ │ГОСТ: │ │

│ │с про-│916630│ 0714 │ │1683-71 6882-88 │ │

│ │межу- │916900│ 0801 │ │7586-71 7587-71 │ │

│ │точной │972116│ 0802 │ │7588-71 7589-71 │ │

│ │влаж- │976140│ 0803 │ │12325-66 12326-66│ │

│ │ностью │ │ 0804 │ │13010-67 16729-71│ │

│ │овощи, │ │ 0805 │ │16730-71 16731-71│ │

│ │карто- │ │ 0806 │ │16732-71 21567-76│ │

│ │фель, │ │ 0813 │ │28432-90 28501-90│ │

│ │орехи, │ │ 0814 │ │17594-81 16831-71│ │

│ │фрукты,│ │ │ │16833-71 16835-81│ │

│ │ягоды │ │ │ │СанПиН │ │

│ │(целые,│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │реза- │ │ │ │ГН 1.1.546-96 │ │

│ │ные, │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │измель-│ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ченные │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │и про-│ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │дукты │ │ │ │нодательством │ │

│ │из │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │них), │ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │готовые│ │ │ │вают обязательные│ │

│ │к упот-│ │ │ │требования к про-│ │

│ │ребле- │ │ │ │дукции │ │

│ │нию │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы │ │ │

│ │ │ │ │<\*\*>: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │овощей) <\*\*>│ │ [25]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │2008 │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │<\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Горькие ядра│ │ГОСТ 16831-71 │

│ │ │ │ │(для минда-│ │ [146]│

│ │ │ │ │ля) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотокси- │ │ │

│ │ │ │ │ны <\*\*>: │ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ [18]│

│ │ │ │ │продуктов из│ │ │

│ │ │ │ │фруктов, то-│ │ │

│ │ │ │ │матов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 (для оре-│ │ │

│ │ │ │ │хов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Металличес- │ │ГОСТ 13340.2-77│

│ │ │ │ │кие примеси │ │ [151]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [152]│

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ГОСТ 13340.2-77│

│ │ │ │ │вредителям │ │ [151]│

│ │ │ │ │хлебных за-│ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │пасов │ │ [152]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Признаки │ │Визуально; ор-│

│ │ │ │ │порчи или│ │ганолептически │

│ │ │ │ │спиртового │ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │брожения │ │ [152]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консерванты │ │ГОСТ 25555.5-91│

│ │ │ │ │диоксид серы│ │ [157]│

│ │ │ │ │(для карто-│ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │феля, яблок,│ │ [152]│

│ │ │ │ │абрикосов, │ │ │

│ │ │ │ │винограда │ │ │

│ │ │ │ │сушеных) │ │ │

│ │ │ │ │для продук-│ │ │

│ │ │ │ │тов с проме-│ │ │

│ │ │ │ │жуточной │ │ │

│ │ │ │ │влажностью: │ │ │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [158]│

│ │ │ │ │бензойная │ │ГОСТ 28467-90 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [159]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [160]│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ [149] │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │мезофильные │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │аэробные и│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ [29]│

│ │ │ │ │но - анаэро-│ │ │

│ │ │ │ │бные микро-│ │ │

│ │ │ │ │организмы │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │плесневые │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибы │ │ [33]│

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы ки-│ │ │

│ │ │ │ │шечных пало-│ │ │

│ │ │ │ │чек (коли-│ │ │

│ │ │ │ │формные бак-│ │ │

│ │ │ │ │терии) │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │да Salmonel-│ │ [32]│

│ │ │ │ │la │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │сульфитреду-│ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │цирующие │ │ [34]│

│ │ │ │ │клостридии │ │ │

│ │ │ │ │Staphylococ-│ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │cus aureus │ │ [30]│

│ │ │ │ │Bacillus ce-│ │ГОСТ 10444.8-88│

│ │ │ │ │reus (для│ │ [39]│

│ │ │ │ │продуктов с│ │ │

│ │ │ │ │овощами) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага или│ │ГОСТ 28562-90 │

│ │ │ │ │растворимые │ │ [154]│

│ │ │ │ │сухие ве-│ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │щества │ │ [153]│

│ │ │ │ │----------- │ │ГОСТ 6882-88 │

│ │ │ │ │<\*\*> Нормы -│ │ [155]│

│ │ │ │ │в перерасче-│ │ │

│ │ │ │ │те на сырье,│ │ │

│ │ │ │ │с учетом │ │ │

│ │ │ │ │фактического│ │ │

│ │ │ │ │содержания │ │ │

│ │ │ │ │сухих ве- │ │ │

│ │ │ │ │ществ в про-│ │ │

│ │ │ │ │дукте. │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│5│Овощи и│916700│ 2001 │ │ГОСТ 1633-73 │ │

│ │фрукты,│ │ 2003 │ │ГОСТ 3858-73 │ │

│ │грибы │ │ 2004 │ │ГОСТ 7180-73 │ │

│ │соле- │ │ │ │ГОСТ 7180-73 │ │

│ │ные, │ │ │ │ГОСТ 7181-73 │ │

│ │марино-│ │ │ │СанПиН │ │

│ │ванные,│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │кваше- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ные, │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │моче- │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ные, │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │фасо- │ │ │ │конодательством │ │

│ │ванные │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │в не-│ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │герме- │ │ │ │вают обязательные│ │

│ │тичную │ │ │ │требования к про-│ │

│ │тару │ │ │ │дукции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │МУ 5048-89 [24]│

│ │ │ │ │овощей) │ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [25]│

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консерванты:│ │ │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [158]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │бензойная │ │ГОСТ 28467-90 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [160]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Признаки │ │Органолептичес-│

│ │ │ │ │порчи │ │ки │

│ │ │ │ │продукта │ │ГОСТ 8756.1-89 │

│ │ │ │ │ │ │ [161]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Спирт (для│ │ │

│ │ │ │ │моченых яб-│ │ГОСТ 25555.2-91│

│ │ │ │ │лок и соле-│ │ [162]│

│ │ │ │ │ных арбузов)│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │группы ки-│ │ [31]│

│ │ │ │ │шечных пало-│ │ │

│ │ │ │ │чек (коли-│ │ │

│ │ │ │ │формные бак-│ │ │

│ │ │ │ │терии) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │да Salmonel-│ │ [32]│

│ │ │ │ │la │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │сульфитреду-│ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │цирующие │ │ [34]│

│ │ │ │ │клостридии │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │<\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│6│Консер-│916100│ │ │ГОСТ: │ │

│ │вы<\*\*\*>│916200│ 2001 │ │816-91 1016-90 │ │

│ │овощ- │916300│ 2002 │ │2654-88 7231-90 │ │

│ │ные, │916660│ 2003 │ │7694-91 15842-90│ │

│ │фрукто-│916850│ 2004 │ │15877-70 15979-70│ │

│ │вые, │916860│ 2005 │ │17472-72 17649-72│ │

│ │ягод- │916970│ 2007 │ │18077-72 18224-72│ │

│ │ные, │ │ 2008 │ │18316-95 18611-73│ │

│ │грибные│ │ 2009 │ │20144-74 28649-90│ │

│ │------ │ │ 2202 │ │656-79 657-79 │ │

│ │<\*\*\*> │ │ │ │16366-78 18078-72│ │

│ │Стери- │ │ │ │18192-72 18193-72│ │

│ │лизо- │ │ │ │25892-83 29135-91│ │

│ │ванные │ │ │ │937-91 6929-88 │ │

│ │или │ │ │ │7009-88 7061-88 │ │

│ │пасте- │ │ │ │22371-77 │ │

│ │ризо- │ │ │ │15849-89Е │ │

│ │ванные │ │ │ │16440-89Е │ │

│ │продук-│ │ │ │ГОСТ Р 50903-96 │ │

│ │ты, из-│ │ │ │СанПиН │ │

│ │готов- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ленные │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │без до-│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │бавле- │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ния или│ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │с до- │ │ │ │конодательством │ │

│ │бавле- │ │ │ │Российской Феде-│ │

│ │нием │ │ │ │рации устанавли-│ │

│ │консер-│ │ │ │вают обязательные│ │

│ │вантов,│ │ │ │требования к про-│ │

│ │фасо- │ │ │ │дукции │ │

│ │ванные │ │ │ │ │ │

│ │в гер- │ │ │ │ │ │

│ │мети- │ │ │ │ │ │

│ │чески │ │ │ │ │ │

│ │укупо- │ │ │ │ │ │

│ │ривае- │ │ │ │ │ │

│ │мую та-│ │ │ │ │ │

│ │ру. │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │олово (для│ │ГОСТ 26935-86 │

│ │ │ │ │консервов в│ │ [13]│

│ │ │ │ │сборной жес-│ │ │

│ │ │ │ │тяной таре) │ │ │

│ │ │ │ │хром (для│ │МУ │

│ │ │ │ │консервов в│ │01-19/47-11-92 │

│ │ │ │ │хромирован- │ │ [2]│

│ │ │ │ │ной таре) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │овощных про-│ │ [25]│

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │фруктовых и│ │ [18]│

│ │ │ │ │томатных │ │ │

│ │ │ │ │продуктов) │ │ │

│ │ │ │ │Плесени по│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │Говарду (для│ │10444.14-91 │

│ │ │ │ │томатопро- │ │ [163]│

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консерванты │ │ │

│ │ │ │ │(для консер-│ │ │

│ │ │ │ │вов, изго-│ │ │

│ │ │ │ │товленных с│ │ │

│ │ │ │ │применением │ │ │

│ │ │ │ │химических │ │ │

│ │ │ │ │консервантов│ │ │

│ │ │ │ │или исполь-│ │ │

│ │ │ │ │зованием по-│ │ │

│ │ │ │ │луфабрикатов│ │ │

│ │ │ │ │химического │ │ │

│ │ │ │ │консервиро- │ │ │

│ │ │ │ │вания): │ │ │

│ │ │ │ │диоксид серы│ │ГОСТ 25555.5-91│

│ │ │ │ │ │ │ [157]│

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [158]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │бензойная │ │ГОСТ 28467-90 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [160]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │рН │ │ГОСТ 26188-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [164]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 25555.2-91│

│ │ │ │ │ля спирта в│ │ [162]│

│ │ │ │ │овощных и│ │ │

│ │ │ │ │фруктовых │ │ │

│ │ │ │ │соках │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические по-│ │ [36] │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │промышленная│ │ГОСТ 30425-97 │

│ │ │ │ │стерильность│ │ [37]│

│ │ │ │ │Bacillus ce-│ │ГОСТ 10444.8-88│

│ │ │ │ │reus │ │ [39]│

│ │ │ │ │Clostridium │ │ГОСТ 10444.9-88│

│ │ │ │ │perfingens │ │ [40]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │молочнокис- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │лые микроор-│ │10444.11-89 │

│ │ │ │ │ганизмы │ │ [43]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │мезофильные │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │аэробные и│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ [29]│

│ │ │ │ │но - ана- │ │ │

│ │ │ │ │эробные мик-│ │ │

│ │ │ │ │роорганизмы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │плесневые │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибы │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │осмотоле- │ │ГОСТ 28805-90 │

│ │ │ │ │рантные │ │ [44]│

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ │

│ │ │ │ │плесневые │ │ │

│ │ │ │ │грибы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │сульфитреду-│ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │цирующие │ │ [34]│

│ │ │ │ │клостридии │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ботулиничес-│ │ГОСТ 10444.7-86│

│ │ │ │ │кие токсины│ │ [38]│

│ │ │ │ │и Clostridi-│ │ │

│ │ │ │ │um botulinum│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Для пастери-│ │ │

│ │ │ │ │зованных га-│ │ │

│ │ │ │ │зированных │ │ │

│ │ │ │ │соков и на-│ │ │

│ │ │ │ │питков до-│ │ │

│ │ │ │ │полнительно:│ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ГОСТ 18963-73 │

│ │ │ │ │группы ки-│ │ [42]│

│ │ │ │ │шечной па-│ │ │

│ │ │ │ │лочки │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Герметич- │ │ГОСТ 8756.18-70│

│ │ │ │ │ность упа-│ │ [28]│

│ │ │ │ │ковки (про-│ │ │

│ │ │ │ │веряется при│ │ │

│ │ │ │ │использова- │ │ │

│ │ │ │ │нии новых│ │ │

│ │ │ │ │видов тары) │ │ │

│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ Дополнительные показатели, подтверждаемые для│

│ │ │ │ │ продуктов детского питания │

│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Органолепти-│ │ГОСТ 8756.1-79 │

│ │ │ │ │ческие пока-│ │ [161]│

│ │ │ │ │затели │ │и НД на продук-│

│ │ │ │ │ │ │цию │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пищевая цен-│ │ │

│ │ │ │ │ность: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 26889-86 │

│ │ │ │ │ля белка │ │ [214]│

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 8756.21-89│

│ │ │ │ │ля жира │ │ [215]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Углеводы, в │ │ГОСТ 8756.13-87│

│ │ │ │ │т.ч. моно- и│ │ [216]│

│ │ │ │ │дисахариды │ │ГОСТ Р 51240-98│

│ │ │ │ │ │ │ [217]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Титруемая │ │ГОСТ 25555.0-82│

│ │ │ │ │кислотность │ │ [179]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │ля сухих ве-│ │ [153]│

│ │ │ │ │ществ │ │ГОСТ 28562-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [154]│

│ │ │ │ │<\*> Мине- │ │ │

│ │ │ │ │ральные ве- │ │ │

│ │ │ │ │ществава: │ │ │

│ │ │ │ │калий │ │ │

│ │ │ │ │натрий │ │ │

│ │ │ │ │железо │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ля витаминов│ │ [1]│

│ │ │ │ │(в продуктах│ │ │

│ │ │ │ │с нормиро-│ │ │

│ │ │ │ │ванным со-│ │ │

│ │ │ │ │держанием │ │ │

│ │ │ │ │витаминов): │ │ │

│ │ │ │ │Аскорбиновая│ │ГОСТ 24556-89 │

│ │ │ │ │кислота (С)│ │ [218]│

│ │ │ │ │бета - каро-│ │ГОСТ 8756.22-80│

│ │ │ │ │тин │ │ [219]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Наличие пос-│ │ГОСТ 26323-84 │

│ │ │ │ │торонних │ │ [220]│

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │растительно-│ │ │

│ │ │ │ │го происхож-│ │ │

│ │ │ │ │дения │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 25555.2-91│

│ │ │ │ │ля спирта (в│ │ [162]│

│ │ │ │ │плодах, со-│ │ │

│ │ │ │ │ках и пюре) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 26186-84 │

│ │ │ │ │ля поварен-│ │ [165]│

│ │ │ │ │ной соли │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ │

│ │ │ │ │ля мякоти │ │ГОСТ 8756.10-70│

│ │ │ │ │----------- │ │ [221]│

│ │ │ │ │<\*> Подтвер-│ │ │

│ │ │ │ │ждаются при│ │ │

│ │ │ │ │наличии ат- │ │ │

│ │ │ │ │тестованных │ │ │

│ │ │ │ │в установ- │ │ │

│ │ │ │ │ленном по- │ │ │

│ │ │ │ │рядке │ │ │

│ │ │ │ │методик. │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│7│Продук-│916200│ 2001 │ │Контроль по нор-│ │

│ │ты пе-│916300│ 2006 │ │мам, указанным в│ │

│ │рера- │916850│ 2007 │ │гигиеническом │ │

│ │ботки │916860│ 2008 │ │заключении │ │

│ │плодов │ │ 2009 │ │ │ │

│ │и ово-│ │ │ │ │ │

│ │щей, │ │ │ │ │ │

│ │консер-│ │ │ │ │ │

│ │виро- │ │ │ │ │ │

│ │ванные │ │ │ │ │ │

│ │с по-│ │ │ │ │ │

│ │мощью │ │ │ │ │ │

│ │сахара,│ │ │ │ │ │

│ │пова- │ │ │ │ │ │

│ │ренной │ │ │ │ │ │

│ │соли, │ │ │ │ │ │

│ │уксуса,│ │ │ │ │ │

│ │спирта,│ │ │ │ │ │

│ │в не-│ │ │ │ │ │

│ │герме- │ │ │ │ │ │

│ │тичной │ │ │ │ │ │

│ │упаков-│ │ │ │ │ │

│ │ке │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │овощных про-│ │ │

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │продуктов из│ │ [18]│

│ │ │ │ │фруктов и│ │ │

│ │ │ │ │томатов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Плесени по│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │Говарду (для│ │10444.14-91 │

│ │ │ │ │соленой то-│ │ [163]│

│ │ │ │ │матной пас-│ │ │

│ │ │ │ │ты) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консерванты:│ │ │

│ │ │ │ │диоксид серы│ │ГОСТ 25555.5-91│

│ │ │ │ │ │ │ [157]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 1750-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [152]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [158]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │бензойная │ │ГОСТ 28467-90 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [160]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Внешние │ │Визуально, ор-│

│ │ │ │ │признаки │ │ганолептически │

│ │ │ │ │порчи про-│ │ │

│ │ │ │ │дукта │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │(для продук-│ │ │

│ │ │ │ │тов, готовых│ │ │

│ │ │ │ │к употребле-│ │ │

│ │ │ │ │нию) │ │ │

│ │ │ │ │мезофильные │ │ │

│ │ │ │ │аэробные и│ │ │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │но - анаэ-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │робные мик-│ │ [29]│

│ │ │ │ │роорганизмы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │плесневые │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │грибы │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │осмотолерат-│ │ГОСТ 28805-90 │

│ │ │ │ │ные дрожжи и│ │ [44]│

│ │ │ │ │плесневые │ │ │

│ │ │ │ │грибы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │группы ки-│ │ [31]│

│ │ │ │ │шечных па- │ │ │

│ │ │ │ │лочек (коли-│ │ │

│ │ │ │ │формные бак-│ │ │

│ │ │ │ │терии) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │да Salmonel-│ │ [32]│

│ │ │ │ │la │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионукли- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ды <\*\*> │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Растворимые │ │ГОСТ 28562-90 │

│ │ │ │ │сухие ве-│ │ [154]│

│ │ │ │ │щества (для│ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │продуктов, │ │ [153]│

│ │ │ │ │консервиро- │ │ГОСТ 6882-88 │

│ │ │ │ │ванных саха-│ │ [155]│

│ │ │ │ │ром) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Хлориды (для│ │ГОСТ 26186-84 │

│ │ │ │ │овощных про-│ │ [165]│

│ │ │ │ │дуктов, кон-│ │ │

│ │ │ │ │сервирован- │ │ │

│ │ │ │ │ных солью) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│8│Консер-│916600│2001 -│ │Контроль по нор-│ │

│ │виро- │916850│2009 │ │мам, указанным в│ │

│ │ванные │916860│ │ │гигиеническом │ │

│ │для │916970│ │ │заключении │ │

│ │крат- │ │ │ │ │ │

│ │ковре- │ │ │ │ │ │

│ │менного│ │ │ │ │ │

│ │хране- │ │ │ │ │ │

│ │ния │ │ │ │ │ │

│ │продук-│ │ │ │ │ │

│ │ты │ │ │ │ │ │

│ │перера-│ │ │ │ │ │

│ │ботки │ │ │ │ │ │

│ │плодов │ │ │ │ │ │

│ │и ово-│ │ │ │ │ │

│ │щей, в│ │ │ │ │ │

│ │том │ │ │ │ │ │

│ │числе │ │ │ │ │ │

│ │продук-│ │ │ │ │ │

│ │ты, │ │ │ │ │ │

│ │содер- │ │ │ │ │ │

│ │жащие │ │ │ │ │ │

│ │компо- │ │ │ │ │ │

│ │ненты │ │ │ │ │ │

│ │живот- │ │ │ │ │ │

│ │ного │ │ │ │ │ │

│ │проис- │ │ │ │ │ │

│ │хожде- │ │ │ │ │ │

│ │ния, в│ │ │ │ │ │

│ │негер- │ │ │ │ │ │

│ │метич- │ │ │ │ │ │

│ │ной │ │ │ │ │ │

│ │упаков-│ │ │ │ │ │

│ │ке │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты (для│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │овощей и│ │ │

│ │ │ │ │овощных про-│ │ │

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │патулин (для│ │ГОСТ 28038-89 │

│ │ │ │ │продуктов из│ │ [18]│

│ │ │ │ │фруктов, то-│ │ │

│ │ │ │ │матов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Плесени по│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │Говарду (для│ │10444.14-91 │

│ │ │ │ │томатопро- │ │ [163]│

│ │ │ │ │дуктов) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Посторонние │ │Визуально │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консерванты:│ │ │

│ │ │ │ │диоксид серы│ │ГОСТ 25555.5-91│

│ │ │ │ │ │ │ [157]│

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [158]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бензойная │ │ГОСТ 28467-90 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [160]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │ │ │ [159]│

│ │ │ │ │Видимые │ │Визуально │

│ │ │ │ │признаки │ │ │

│ │ │ │ │порчи (пле-│ │ │

│ │ │ │ │сень, броже-│ │ │

│ │ │ │ │ние) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │мезофильные │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │аэробные и│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ [29]│

│ │ │ │ │но - анаэ-│ │ │

│ │ │ │ │робные мик-│ │ │

│ │ │ │ │роорганизмы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы ки-│ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │шечных пало-│ │ [31]│

│ │ │ │ │чек (коли-│ │ [92]│

│ │ │ │ │формные бак-│ │ │

│ │ │ │ │терии) │ │ │

│ │ │ │ │Escherichia │ │МУ 2657-82 [30]│

│ │ │ │ │coli │ │ │

│ │ │ │ │Staphylococ-│ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │cus aureus │ │ [35]│

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ГОСТ 28560-90 │

│ │ │ │ │да Proteus │ │ [32]│

│ │ │ │ │бактерии ро-│ │ │

│ │ │ │ │да Salmonel-│ │ │

│ │ │ │ │la │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи и│ │ │

│ │ │ │ │плесневые │ │ │

│ │ │ │ │грибы │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │сульфитреду-│ │ [33]│

│ │ │ │ │цирующие │ │ │

│ │ │ │ │клостри- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │дии │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │<\*\*> │ │ │

└─┴───────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴───────────────┘

--------------------------------

<\*> Перечень контролируемой продукции и порядок паразитологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

<\*\*> Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 7.2

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ

Идентификация партии по маркировке на соответствие ГОСТу 51074-97 "Информация для потребителей. Общие требования", ГОСТу 13799-81 "Продукция плодовая, ягодная, овощная, грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение", ГОСТу 12003-76 "Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение", ГОСТу 13342-77 "Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение", ГОСТу "Блюда обеденные, салаты, закуски, гарниры и полуфабрикаты быстрозамороженные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение", ГОСТам на свежую плодоовощную продукцию.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

┌────────────────────┬───────────────────────────┬────────────────────┐

│ Вид продукции │ Показатели │ Примечание │

├────────────────────┼───────────────────────────┼────────────────────┤

│Свежие картофель,│Технические требования│ГОСТы и другие НД на│

│овощи, фрукты,│(внешний вид, запах, вкус,│продукцию │

│ягоды, грибы, орехи,│размер, зрелость,│ │

│группа 1 Приложения│механические повреждения.│ │

│7.1 │Повреждения от вредителей и│ │

│ │болезней, процент│ │

│ │загнивших, зеленых или│ │

│ │увядших плодов и другие) │ │

│ │ │ │

│Консервы и пресервы│Органолептические │ГОСТы и другие НД на│

│овощные, фруктовые,│показатели (внешний вид,│продукцию, ГОСТы на│

│ягодные и грибные,│вкус и запах, цвет,│методы испытаний │

│группы 5, 6, 7, 8│состояние тары, наличие│ │

│Приложения 7.1 │посторонних примесей,│ │

│ │консистенция, сухие│ │

│ │вещества, прозрачность│ │

│ │соков и другие)│ │

│ │Физико - химические │ │

│ │показатели только в спорных│ │

│ │случаях │ │

│ │ │ │

│Овощи, грибы,│Органолептические │ГОСТы и другие НД на│

│картофель, фрукты│показатели (внешний вид,│продукцию, ГОСТы на│

│сушеные, группы 3, 4│вкус и запах, цвет, форма и│методы испытаний │

│Приложения 7.1 │размеры, консистенция и│ │

│ │другие) │ │

│ │Физико - химические показа-│ │

│ │тели (массовая доля влаги и│ │

│ │другие при необходимости) │ │

│ │ │ │

│Картофель, овощи,│Органолептические │ГОСТ 29187-91 и│

│фрукты, ягоды, грибы│показатели (внешний вид,│другая НД на│

│замороженные, группа│вкус и запах, цвет, форма и│продукцию │

│2 Приложения 7.1 │размеры, консистенция,│ │

│ │состав и другие)│ │

│ │Температура продукта │ │

└────────────────────┴───────────────────────────┴────────────────────┘

Приложение 7.3

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,

ПОДТВЕРЖДАЕМЫХ ПРИ ИНСПЕКЦИОННОМ КОНТРОЛЕ

ПЕРЕД РЕАЛИЗАЦИЕЙ

┌────────────────────────────┬────────────────────────────────────────┐

│ Наименование продукции │ Определяемые показатели │

├────────────────────────────┼────────────────────────────────────────┤

│Свежие картофель, овощи, │Микотоксины: │

│фрукты, ягоды, грибы, орехи │Патулин (для фруктов и овощей) │

│ │Афлатоксин B1 (для орехов) │

│ │Нитраты (для упакованных продуктов) │

│ │Технические требования в соответствии с│

│ │НД на продукцию │

│ │ │

│Консервы и пресервы овощные,│Микробиологические показатели │

│фруктовые, ягодные и грибные│Органолептические показатели │

│ │Олово (для консервов в жестяной таре) │

│ │Хром (для консервов в хромированной │

│ │таре) │

│ │Витамины (для витаминизированных│

│ │консервов с их декларированным│

│ │содержанием) │

│ │ │

│Овощи, грибы, картофель, │Микробиологические показатели │

│фрукты сушеные │Патулин │

│ │Органолептические показатели │

│ │Массовая доля влаги │

│ │ │

│Картофель, овощи, фрукты, │Микробиологические показатели │

│ягоды, грибы замороженные │Патулин (для фруктов и овощей) │

│ │Температура продукта │

└────────────────────────────┴────────────────────────────────────────┘

ПОКАЗАТЕЛИ И НОРМЫ

ДЛЯ КОНТРОЛЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ СОКОВ

┌───────────────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬─────┬─────┬─────┐

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │ 8 │ 9 │ 10 │ 11 │ 12 │ 13 │ 14 │ 15 │ 16 │ 17 │ 18 │

├───────────────┼──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴─────┴─────┴─────┤

│Наименование │ Норма для вида сока │

│определяемого │ │

│показателя, │ │

│единица измере-│ │

│ния, НД на │ │

│метод испытания│ │

├───────────────┼──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬─────┬─────┬─────┤

│ │апель-│анана-│грейп-│яблоч-│вино-│лимон-│сока │груше-│абри-│сока │вишне-│мали- │клуб- │пер- │ман- │сока │бана-│

│ │сино- │сового│фруто-│ного │град-│ного │из │вого │косо-│(пюре)│вого │нового│нично-│сико-│гово-│(пю- │ново-│

│ │вого │сока │вого │сока │ного │сока │пасси-│сока │вого │из │сока │сока │го │вого │го │ре) │го │

│ │сока │ │сока │ │сока │ │флоры │(пюре)│сока │черной│(пюре)│(пюре)│сока │сока │сока │из │сока │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │(пю- │сморо-│ │ │(пюре)│(пю- │(пю- │гуавы│(пю- │

│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ре) │дины │ │ │ │ре) │ре) │ │ре) │

├───────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴─────┴─────┴─────┤

│ А. Обязательные для выполнения требования к качеству │

├───────────────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬─────┬─────┬─────┤

│Сок, полученный│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│непосредственно│ >= │ У │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │

│из плодов │ 1,040│1,045 │1,038 │ 1,040│1,055│1,028 │1,050 │1,044 │1,041│ 1,042│1,050 │1,025 │ 1,025│1,036│1,057│1,034│1,083│

│Относительная │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│плотность 20 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ d │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ 20 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│AINO 29030-91 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Соответствующие│ >= │ У │ >= │ >= │ >= │ >= 7 │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │

│градусы Брикса │ 10,0 │ 11,2 │ 9,5 │ 10,0 │ 13,5│ │ 12,4 │ 11,0 │ 10,2│ 10,5 │ 12,4 │ 6,3 │ 6,3 │ 9,0 │ 14,0│ 8,5│ 20,0│

│ГОСТ 29030-91 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Сок из │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│концентрата │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│Относительная │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│плотность 20 │ >= │ У │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │

│ d │ 1,045│1,052 │1,040 │ 1,045│1,065│1,032 │1,055 │1,048 │1,045│ 1,047│1,055 │1,028 │ 1,028│1,040│1,061│1,038│1,088│

│ 20 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ 29030-91 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Соответствующие│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│градусы Брикса │ >= │ У │ >= │ >= │ >= │ │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │ >= │

│(растворимые │ 11,2 │ 12,8 │10,0 │ 11,2 │ 15,9│ >= 8 │ 13,5 │ 11,9 │ 11,2│ 11,6 │ 13,5 │ 7,0 │ 7,0 │ 10,0│ 15,0│ 9,5│ 21,0│

│сухие вещества)│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ 29030-91 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Летучие кислоты│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│как уксусная │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота, г/л │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │

│ГОСТ 25555.1-91│ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │ 0,4 │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Этанол, г/л │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │ <= │

│ГОСТ 25555.2-91│ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │ 3,0 │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│D-яблочная │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота, мг/л │Отсут.│Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │Отсут.│Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │От- │От │От- │

│ГОСТ Р будет │ │ │ │ │ сут.│ │ │ │ сут.│ │ │ │ │ сут.│сут. │сут. │сут. │

│введен │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Сернистая │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота, │Отсут.│Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │Отсут.│Отсут.│Отсут.│Отсут.│ От- │От- │От- │От │

│мг/л │ │ │ │ │ сут.│ │ │ │ сут.│ │ │ │ │ сут.│сут. │сут. │сут. │

│ГОСТ 25555.5-91│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Оксиметилфурфу-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│рол (ОМФ), мг/л│<= 20 │<= 20 │<= 20 │<= 20 │<= 20│<= 20 │<= 20 │<= 20 │<= 20│<= 20 │<= 20 │<= 20 │<= 20 │<= 20│<= 20│<= 20│<= 20│

│ГОСТ 29032-91 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│L-аскорбиновая │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота (вита- │>= 200│>= 50 │>= 200│ Не │Не │>= 150│Не │Не │Не │>= 750│ Не │ Не │ Не │Не │Не │Не │Не │

│мин С) │ │ │ │ норм.│норм.│ │норм. │норм. │норм.│ │ норм.│ норм.│ норм.│норм.│норм.│норм.│норм.│

│ГОСТ 24556-89 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Патулин, мг/л │Не │Не │Не │ >= 50│Не │Не │Не │Не │Не │Не │Не │Не │ Не │Не │Не │Не │Не │

│ГОСТ 28038-89 │норм. │норм. │норм. │ │норм.│норм. │норм. │норм. │норм.│норм. │норм. │норм. │ норм.│норм.│норм.│норм.│норм.│

├───────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴─────┴─────┴─────┤

│ В. Критерии для оценки натуральности сока и его соответствия своему наименованию │

├───────────────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬─────┬──────┬──────┬──────┬──────┬─────┬─────┬─────┬─────┤

│Титруемая │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислотность при│ 90 │ 50 │ 120 │ 52 │ 60 │ 700 │ 400 │ 30 │ 100 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│рН 8,1 мэкв │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ 25555.0-82│ 240 │ 180 │ 290 │ 117 │ 160 │ 970 │ 970 │ 110 │ 300 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Лимонная кисло-│ 6,3 │ 3,0 │ 8 │ 50 │<= 05│ 45 │ 25 │ <= │ 1,5 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│та, г/л │ до │ до │ до │ до │ │ до │ до │ 4,0 │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51129-98│ 17,0 │ 11,0 │ 20 │ 200 │ │ 63 │ 50 │ │ 16 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│D-изолимонная │ 65 │ 80 │ 140 │Не │Не │ 230 │ 170 │ │ 75 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота, мг/л │ до │ до │ до │норм. │норм.│ до │ до │<= 40 │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51128-98│ 200 │ 250 │ 350 │ │ │ 500 │ 380 │ │ 200 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Отношение ли- │ │ 25 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│монная кислота │<= 130│ до │ 50 до│Не │Не │<= 200│100 до│Не │15 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│/ D-изолимонная│ │ 70 │ 95 │норм. │норм.│ │230 │норм. │130 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│L-яблочная │ │ │ │ │ 2,5 │ 1,0 │ 1,3 │ 0,8 │ 5 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│кислота, г/л │0,8 до│ 1,0 │ 0,2 │>= 3,0│ до │ до │ до │ до │ 20 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51239-98│3,0 │до 4,0│до 1,2│ │ 7,0 │ 7,5 │ 5,0 │ 5,0 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Зола, г/л │2,8 до│ 2,2 │ 2,3 │ 1,9 │ 2,2 │2,3 до│5,0 до│2,2 до│4,5 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ 25555.4-91│5,0 │до 4,5│до 4,5│до 3,5│ до │ 4,3 │8,5 │4,0 │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ 5,0 │ │ │ │ 9,0 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Натрий (Na), │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│мг/л │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ будет вве-│ <= 3 │ <= 30│ <= 30│ <= 30│<= 30│ <= 30│<= 200│ <= 30│<= 35│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ден в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Калий (К), мг/л│ 1300 │ 900 │ 900 │ 900 │ 900 │ 1100 │ 2200 │ 1000 │ 2000│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ будет вве-│ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ден в 1999 г. │ 2500 │ 2000 │ 2000 │ 1500 │ 2000│ 2000 │ 3500 │ 2000 │ 4000│ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Магний (Mg), │ 70 │ 70 │ 65 │ 40 │ 75 │ 70 │ 100 │ 100 │ 65 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│мг/л ГОСТ │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│будет введен │ 160 │ 250 │ 150 │ 75 │ 150 │ 120 │ 200 │ 200 │ 130 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Кальций (Са), │ 60 │ 50 │ 50 │ 30 │ 100 │ 45 │ 35 │ 35 │ 85 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│мг/л ГОСТ │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│будет введен │ 150 │ 250 │ 160 │ 120 │ 250 │ 160 │ 150 │ 130 │ 200 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Общий фосфор │ 115 │ 50 │ 100 │ 40 │ 80 │ 80 │ 130 │ 65 │ 100 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│(Р), мг/л │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ будет │ 210 │ 150 │ 200 │ 75 │ 180 │ 150 │ 260 │ 200 │ 300 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│введен в │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Нитраты (NO3), │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│мг/л │<= 10 │<= 15 │<= 10 │<= 10 │<= 10│<= 10 │<= 30 │<= 10 │<= 15│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ 29270-95 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Сульфаты │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│(SO4), мг/л │<= 150│<= 100│<= 150│<= 150│<=350│<= 100│<= 400│<= 150│ <= │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51123-97│ │ │ │ │ │ │ │ │ 350 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Формольное чис-│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ло, мл 0,1 моль│15 до│ 8 до │14 до │3 до │10 до│13 до │20 до │2 до │12 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│NaOH/100 мл │26 │20 │30 │10 │30 │26 │50 │17 │50 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51122-97│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Глюкоза, г/л │20 до│15 до│20 до│15 до│60 до│3 до │20 до│10 до│15 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51240-98│50 │40 │50 │35 │110 │12 │55 │35 │50 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Фруктоза, г/л │20 до │15 до │20 до │45 до │60 до│3 до │20 до │50 до │10 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51240-98│50 │40 │50 │85 │110 │11 │53 │90 │45 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Отношение глю- │<= 1 │8,0 до│ <= │0,3 до│0,9 │0,95 │0,95 │<= 0,4│ 1,0 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│коза / фруктоза│ │1,1 │ 1,02 │0,5 │ до │до 1,3│до 1,2│ │ до │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │1,03 │ │ │ │ 2,5 │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Сахароза, г/л │10 до │25 до │5 до │5 до │От- │ │10 до │Сл. до│Сл. │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ будет вве-│50 │80 │40 │30 │сут. │<= 7,0│ 45 │ 15 │до 55│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ден в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Гесперидин и │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

│нарингин │ Не │Отсут.│Не │Не │Не │Не │Не │Не │Не │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ будет вве-│ норм.│ │норм. │норм. │норм.│норм. │норм. │норм. │норм.│ │ │ │ │ │ │ │ │

│ден в 1999 г. │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Пролин (115), │450 до│8 до │200 до│ │150 │100 │150 до│30 до │50 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│мг/л │2090 │50 │1400 │<= 20 │до │до 800│1500 │500 │800 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ГОСТ Р 51124-97│ │ │ │ │1000 │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

├───────────────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼─────┼──────┼──────┼──────┼──────┼─────┼─────┼─────┼─────┤

│Свободный от │24 до │15 до │25 до │18 до │18 до│65 до │50 до │24 до │35 до│ │ │ │ │ │ │ │ │

│сахаров экст- │40 │40 │40 │29 │32 │82 │90 │80 │70 │ │ │ │ │ │ │ │ │

│ракт, г/л <\*> │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │

└───────────────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴─────┴──────┴──────┴──────┴──────┴─────┴─────┴─────┴─────┘

--------------------------------

<\*> Определяется разницей между содержанием общего экстракта (ГОСТ 29030-91) и суммой содержания глюкозы, фруктозы и сахарозы.

Приложение 8

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА

1. Пищевые концентраты относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения) и по своему назначению подразделяются на:

пищевые концентраты общего применения;

продукты и рационы для спецпотребителя.

2. Обязательная сертификация пищевых концентратов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 10, 10а. Обязательная сертификация продуктов детского питания - по схемам 3а, 4а, 5, 7.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых концентратов, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 8.1.

3. По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели документально подтверждены (сертификаты соответствия на сырье и тару, протоколы испытаний и т.п.).

4. Идентификация продукции на соответствие ее наименованию осуществляется в соответствии с нормативными документами и в зависимости от состава:

многокомпонентная продукция - по функциональному признаку;

однородная и малокомпонентная продукция по показателям, приведенным в приложении 8.2.

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат не выдается. Заявка переоформляется на эту же продукцию по новому наименованию.

5. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации на безопасность пищевых концентратов осуществляется в соответствии с нормативными документами:

ГОСТ 15113.0-77 "Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб";

ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа";

ГОСТ 28876-90 "Пряности и приправы. Отбор проб" и др.;

ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа";

ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

Приложение 8.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ

СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА

┌────┬───────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬───────────────┐

│ N │Наиме- │ Код │ Код │Наименование│Нормативные доку-│Нормативные и │

│п/п │нование│ ОКП │ТН ВЭД│ показателя │менты, устанавли-│методические │

│ │продук-│ │ │ │вающие показатели│документы, оп- │

│ │ции │ │ │ │ │ределяющие ме- │

│ │ │ │ │ │ │тоды испытаний │

├────┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├────┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1. │Концен-│919400│ 2104 │ │ГОСТ 19327-84 │ │

│ │траты │ │ │ │ГОСТ Р 50847-96 │ │

│ │пище- │ │ │ │ГОСТ 21831-76 │ │

│ │вые. │ │ │ │ГОСТ Р 51172-98 │ │

│ │Первые │ │ │ │СанПиН │ │

│ │и вто-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │рые │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │обеден-│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │ные │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │блюда, │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │в т.ч.│ │ │ │конодательством │ │

│ │быстро-│ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │го при-│ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │готов- │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ления │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия, меди, │

│ │ │ │ │ │ │цинка) [1]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезоксинива-│ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ленол │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин │ │МУ 3184-84 [15]│

│ │ │ │ │зеараленон │ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.9-77│

│ │ │ │ │ля жира │ │ [167]│

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.4-77│

│ │ │ │ │ля влаги │ │ [168]│

│ │ │ │ │Металлопри- │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │меси │ │ [61]│

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │примеси │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │вредителями │ │ [61]│

│ │ │ │ │хлебных за-│ │ │

│ │ │ │ │пасов │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │казатели │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.8-88│

│ │ │ │ │ │ │ [39]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 26972-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [53]│

│ │ │ │ │ │ │СанПиН │

│ │ │ │ │ │ │42-123-4940-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [90]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК │

│ │ │ │ │ │ │2.6.1.717.-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27] │

├────┴───────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴───────────────┤

│ Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов │

│ детского питания на молочно - зерновой основе │

├────┬───────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬───────────────┤

│ │ │ │ │Органолепти-│ │Нормативные до-│

│ │ │ │ │ческие пока-│ │кументы на│

│ │ │ │ │затели │ │конкретный вид│

│ │ │ │ │ │ │продукта │

│ │ │ │ │Пищевая цен-│ │ │

│ │ │ │ │ность: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Белок │ │ │

│ │ │ │ │Жир │ │ГОСТ 15113.9-77│

│ │ │ │ │ │ │ [143]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29247-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [144]│

│ │ │ │ │<\*> Углеводы│ │ │

│ │ │ │ │<\*> Энерге- │ │ │

│ │ │ │ │тическая │ │ │

│ │ │ │ │ценность │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зола │ │ГОСТ 15113.8-77│

│ │ │ │ │ │ │ [169]│

│ │ │ │ │<\*>Минераль-│ │ │

│ │ │ │ │ные вещест-│ │ │

│ │ │ │ │ва: │ │ │

│ │ │ │ │кальций │ │ │

│ │ │ │ │фосфор │ │ │

│ │ │ │ │натрий │ │ │

│ │ │ │ │железо │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │ │ │ [1]│

│ │ │ │ │<\*>Витамины:│ │ │

│ │ │ │ │тиамин (В1) │ │ │

│ │ │ │ │рибофлавин │ │ │

│ │ │ │ │(В2) │ │ │

│ │ │ │ │ниацин (РР) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антибиотики:│ │МУК 4.2.026-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [77]│

│ │ │ │ │тетрацикли- │ │МУ 3049-84 │

│ │ │ │ │новая │ │ [76]│

│ │ │ │ │группа │ │ │

│ │ │ │ │гризин │ │ │

│ │ │ │ │бацитрацин │ │ │

│ │ │ │ │левомицетин │ │МР 4.18/1890-91│

│ │ │ │ │ │ │ [78]│

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │М1 │ │ │

│ │ │ │ │<\*> Бенз(а)-│ │МУ 4721-88 [26]│

│ │ │ │ │пирен │ │ │

│ │ │ │ │Нитрозамины:│ │МУК │

│ │ │ │ │ │ │4.4.1.011-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [23]│

│ │ │ │ │сумма НДМА и│ │ │

│ │ │ │ │НДЭА │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │МУК 4.2.577-96 │

│ │ │ │ │гические по-│ │ [69]│

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │количество │ │ │

│ │ │ │ │мезофильных │ │ │

│ │ │ │ │аэробных и│ │ │

│ │ │ │ │факультатив-│ │ │

│ │ │ │ │но - анаэро-│ │ │

│ │ │ │ │бных микро- │ │ │

│ │ │ │ │организмов │ │ │

│ │ │ │ │бактерии │ │ │

│ │ │ │ │группы ки-│ │ │

│ │ │ │ │шечных пало-│ │ │

│ │ │ │ │чек (коли-│ │ │

│ │ │ │ │формы) │ │ │

│ │ │ │ │St. aureus │ │ │

│ │ │ │ │В. cereus │ │ │

│ │ │ │ │патогенные │ │ │

│ │ │ │ │микроорга- │ │ │

│ │ │ │ │низмы, в│ │ │

│ │ │ │ │т.ч. Salmo-│ │ │

│ │ │ │ │nella │ │ │

│ │ │ │ │микроскопи- │ │ │

│ │ │ │ │ческие грибы│ │ │

│ │ │ │ │(плесени) │ │ │

│ │ │ │ │дрожжи │ │ │

│ │ │ │ │------------------------- │

│ │ │ │ │ <\*> Подтверждаются при наличии аттестованных│

│ │ │ │ │в установленном порядке методик. │

│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│2. │Концен-│919500│ 2104 │ │ГОСТ 18488-73 │ │

│ │траты │919520│ 1901 │ │ГОСТ Р 50366-92 │ │

│ │пище- │919600│ 1904 │ │ГОСТ Р 50365-92 │ │

│ │вые. │ │ 2103 │ │СанПиН │ │

│ │Сладкие│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │блюда. │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │Полу- │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │фабри- │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │каты │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │мучных │ │ │ │конодательством │ │

│ │изде- │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │лий. │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │Завтра-│ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ки │ │ │ │ции │ │

│ │сухие. │ │ │ │ │ │

│ │Хлопья │ │ │ │ │ │

│ │куку- │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │рузные │ │ │элементы: │ │ │

│ │и пше-│ │ │свинец │ │ │

│ │ничные.│ │ │кадмий │ │ │

│ │Соусы │ │ │мышьяк │ │ │

│ │кули- │ │ │ртуть │ │ │

│ │нарные │ │ │медь │ │ │

│ │порош- │ │ │цинк │ │ │

│ │кооб- │ │ │ │ │ │

│ │разные │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин │ │ │

│ │ │ │ │зеараленон │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │вредителями │ │ [61]│

│ │ │ │ │хлебных за-│ │ │

│ │ │ │ │пасов │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.4-77│

│ │ │ │ │ля влаги │ │ [168]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │ля металло-│ │ [61]│

│ │ │ │ │магнитной │ │ │

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │ля примесей │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │ля посторон-│ │ [61]│

│ │ │ │ │них примесей│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │казатели │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.8-88│

│ │ │ │ │ │ │ [39]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│3. │Кофе, │919810│ 0901 │ │ГОСТ 6805-97 │ │

│ │напитки│919830│ 2101 │ │ГОСТ 29148-97 │ │

│ │кофей- │919843│ │ │ГОСТ Р 50364-92 │ │

│ │ные. │ │ │ │ГОСТ 13031-67Э │ │

│ │Цикорий│ │ │ │СанПиН │ │

│ │сушеный│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │для эк-│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │спорта │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ [1]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │Влага (кофе,│ │ГОСТ 15113.4-77│

│ │ │ │ │напитки ко-│ │ [168]│

│ │ │ │ │фейные) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зола (кофе,│ │ГОСТ 15113.8-77│

│ │ │ │ │напитки ко-│ │ [169]│

│ │ │ │ │фейные) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Кофеин (ко-│ │ГОСТ 6805-97 │

│ │ │ │ │фе, напитки│ │ [170]│

│ │ │ │ │кофейные) │ │ГОСТ 29148-97 │

│ │ │ │ │ │ │ [171]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 51182-98│

│ │ │ │ │ │ │ [172]│

│ │ │ │ │Металлопри- │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │меси и пос-│ │ [61]│

│ │ │ │ │торонние │ │ │

│ │ │ │ │примеси (ко-│ │ │

│ │ │ │ │фе, напитки│ │ │

│ │ │ │ │кофейные) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ │

│ │ │ │ │вредителями │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │хлебных за-│ │ [61]│

│ │ │ │ │пасов (на-│ │ │

│ │ │ │ │питки кофей-│ │ │

│ │ │ │ │ные) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Металличес- │ │ │

│ │ │ │ │кие примеси│ │ │

│ │ │ │ │и заражен-│ │ГОСТ 13340.2-77│

│ │ │ │ │ность вреди-│ │ [151]│

│ │ │ │ │телями хлеб-│ │ │

│ │ │ │ │ных запасов│ │ │

│ │ │ │ │(цикорий) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага │ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │(цикорий) │ │ [153]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │казатели: │ │ [33]│

│ │ │ │ │плесени (для│ │ │

│ │ │ │ │кофейных зе-│ │ │

│ │ │ │ │рен зеленых)│ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│4. │ Чай │919100│ 0902 │ │ГОСТ: 1937-90│ │

│ │ │919113│ │ │1938-90 1939-90│ │

│ │ │919111│ │ │1940-75 3483-78│ │

│ │ │919112│ │ │3716-90 12810-79Э│ │

│ │ │919108│ │ │СанПиН │ │

│ │ │919191│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │919114│ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │ │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ [1] │

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10] │

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11] │

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9] │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8] │

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5] │

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага │ │ГОСТ 1936-85 │

│ │ │ │ │ │ │ [173]│

│ │ │ │ │Водораство- │ │ГОСТ 28551-90 │

│ │ │ │ │римые экс-│ │ [174]│

│ │ │ │ │трактивные │ │ │

│ │ │ │ │вещества │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Танин, │ │ГОСТ 19885-74 │

│ │ │ │ │кофеин │ │ [175]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая │ │ГОСТ 28553-90 │

│ │ │ │ │доля сырой │ │ [176]│

│ │ │ │ │клетчатки │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Металломаг- │ │ГОСТ 1936-85 │

│ │ │ │ │нитные │ │ [173]│

│ │ │ │ │примеси │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели: │ │ │

│ │ │ │ │плесени │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│5. │Прянос-│919900│0904 │ │ГОСТ: 29045-91 │ │

│ │ти │ │0910 │ │29046-91 29047-91│ │

│ │(тмин, │ │ │ │29048-91 29049-91│ │

│ │бадьян,│ │ │ │29050-91 29051-91│ │

│ │карда- │ │ │ │29052-91 29053-91│ │

│ │мон, │ │ │ │29054-91 29055-91│ │

│ │перец │ │ │ │29056-91 │ │

│ │красный│ │ │ │СанПиН │ │

│ │моло- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │тый, │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │мускат-│ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ный │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │орех, │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │мускат-│ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ный │ │ │ │устанавливают │ │

│ │цвет, │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │перец │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │черный │ │ │ │ции │ │

│ │и │ │ │ │ │ │

│ │белый, │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │корица │ │ │элементы: │ │ [1]│

│ │и др.) │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Эфирные мас-│ │ГОСТ 28875-90 │

│ │ │ │ │ла │ │ [177]│

│ │ │ │ │Влага │ │ - " - │

│ │ │ │ │Зола │ │ - " - │

│ │ │ │ │Металличес- │ │ГОСТ 28875-90 │

│ │ │ │ │кие примеси │ │ [177]│

│ │ │ │ │Зараженность│ │ │

│ │ │ │ │вредителями │ │ - " - │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │казатели │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 29185-91 │

│ │ │ │ │ │ │ [34]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│6. │Блюда │916530│ │ │ГОСТ 18487-80 │ │

│ │консер-│ │ │ │СанПиН │ │

│ │виро- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ванные │ │ │ │и другие норма- │ │

│ │обеден-│ │ │ │тивные докумен- │ │

│ │ные для│ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │спец- │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │потре- │ │ │ │конодательством │ │

│ │бителя │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ │

│ │ │ │ │элементы: │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │олово (для│ │ГОСТ 26935-86 │

│ │ │ │ │консервов в│ │ [13]│

│ │ │ │ │сборной жес-│ │ │

│ │ │ │ │тяной таре) │ │ │

│ │ │ │ │хром (для│ │МУ │

│ │ │ │ │консервов в│ │01-19/47-11-92 │

│ │ │ │ │хромирован- │ │ [2]│

│ │ │ │ │ной таре) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ │

│ │ │ │ │гические по-│ │ [36] │

│ │ │ │ │казатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Жир │ │ГОСТ 8756.21-89│

│ │ │ │ │ │ │ [178]│

│ │ │ │ │Хлориды │ │ГОСТ 26186-84 │

│ │ │ │ │ │ │ [165]│

│ │ │ │ │Сухие ве- │ │ГОСТ 28561-90 │

│ │ │ │ │щества │ │ [153]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Титруемая │ │ГОСТ 25555.0-82│

│ │ │ │ │кислотность │ │ [179]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезоксинива-│ │ │

│ │ │ │ │ленол │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин │ │ │

│ │ │ │ │зеараленон │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты │ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [25]│

│ │ │ │ │Нитрозамины │ │МУК │

│ │ │ │ │ │ │4.4.1.011-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [23]│

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│7. │Рацион │ │ │ │ГОСТ 13207-85 │ │

│ │пищевой│ │ │ │СанПиН │ │

│ │для │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │спаса- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │тельных│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │шлюпок │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │и пло-│ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │тов │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезоксинива-│ │ │

│ │ │ │ │ленол │ │ │

│ │ │ │ │Т-2 токсин │ │ │

│ │ │ │ │зеараленон │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага │ │ГОСТ 15113.4-77│

│ │ │ │ │ │ │ [168]│

│ │ │ │ │Жир │ │ГОСТ 15113.9-77│

│ │ │ │ │ │ │ [167]│

│ │ │ │ │Металлопри- │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │меси │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │примеси │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Зараженность│ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │вредителями │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │казатели │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │ │ │ [30]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│8. │Краси- │916950│ │ │СанПиН │ │

│ │тели │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │нату- │ │ │ │(по сырью) и дру-│ │

│ │ральные│ │ │ │гие нормативные│ │

│ │пищевые│ │ │ │документы, кото-│ │

│ │ │ │ │ │рые в соответс-│ │

│ │ │ │ │ │твии с законода-│ │

│ │ │ │ │ │тельством РФ ус-│ │

│ │ │ │ │ │танавливают обя-│ │

│ │ │ │ │ │зательные требо-│ │

│ │ │ │ │ │вания к продукции│ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Нитраты │ │ГОСТ 29270-95 │

│ │ │ │ │ │ │ [25]│

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │гические по-│ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │казатели: │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-94│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Растворимые │ │ГОСТ 28562-90 │

│ │ │ │ │сухие ве-│ │ [154]│

│ │ │ │ │щества │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Влага │ │ГОСТ 15113.4-77│

│ │ │ │ │ │ │ [168]│

│ │ │ │ │Раствори- │ │ГОСТ 8756.11-70│

│ │ │ │ │мость в воде│ │ [180]│

│ │ │ │ │Сернистый │ │ГОСТ 25555.5-91│

│ │ │ │ │ангидрид │ │ [157]│

│ │ │ │ │Минеральные │ │ГОСТ 25555.3-82│

│ │ │ │ │примеси │ │ [147]│

│ │ │ │ │Металлопри- │ │ГОСТ 15113.2-77│

│ │ │ │ │меси │ │ [61]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ОСТ 18-405-83 │

│ │ │ │ │ля красящих│ │ [181]│

│ │ │ │ │веществ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│9. │Соль │919200│250100│ │ГОСТ 13830-91 Е │ │

│ │пова- │ │910 │ │СанПиН │ │

│ │ренная │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │пищевая│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│10. │Крахма-│918700│1108 │ │ГОСТ 7699-78 │ │

│ │лы: │918711│110813│ │ГОСТ 7697-82 │ │

│ │карто- │918712│000 │ │СанПиН │ │

│ │фель- │ │110812│ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ный, │ │000 │ │и другие норма-│ │

│ │куку- │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │рузный │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ │

│ │ │ │ │элементы: │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 7698-93 │

│ │ │ │ │ля влаги │ │ [199]│

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 7698-93 │

│ │ │ │ │ля общей зо-│ │ [199]│

│ │ │ │ │лы │ │ │

│ │ │ │ │Массовая до-│ │ГОСТ 7698-93 │

│ │ │ │ │ля сернисто-│ │ [199]│

│ │ │ │ │го ангидрида│ │ │

│ │ │ │ │Кислотность │ │ГОСТ 7698-93 │

│ │ │ │ │ │ │ [199]│

│ │ │ │ │Металломаг- │ │ГОСТ 20239-74 │

│ │ │ │ │нитные при-│ │ [200]│

│ │ │ │ │меси │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │гические по-│ │ [31]│

│ │ │ │ │казатели │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

└────┴───────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴───────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 8.2

ТАБЛИЦА

ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИХ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ОДНОРОДНОЙ И МАЛОКОМПОНЕНТНОЙ

ПИЩЕКОНЦЕНТРАТНОЙ ПРОДУКЦИИ

┌───┬──────────────────────┬─────────────────────────────────────┐

│ N │Наименование продукции│ Показатели │

│п/п│ │ │

├───┼──────────────────────┼─────────────────────────────────────┤

│ 1.│Кофе │Массовая доля кофеина │

│ │Кофейные напитки │Массовая доля экстрактивных веществ │

│ │ │Органолептика │

│ 2.│Чай │Массовая доля водорастворимых │

│ │ │экстрактивных веществ │

│ │ │Массовая доля танина │

│ │ │Органолептика │

│ 3.│Цикорий │Массовая доля инулина │

│ │ │Органолептика │

│ 4.│Кисели │Органолептика (по красителю) │

│ 5.│Пряности │Массовая доля эфирных масел │

│ │ │Органолептика │

│ 6.│Красители натуральные │Массовая доля красящих веществ │

└───┴──────────────────────┴─────────────────────────────────────┘

Приложение 9

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО

ПИТЬЕВОГО И ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Обязательной сертификации подлежит продукция винодельческой промышленности, производимая организациями первичного виноделия.

В организациях вторичного виноделия обязательной сертификации подлежит продукция собственного изготовления. При сертификации продукции, полученной от организации первичного виноделия, орган по сертификации переоформляет сертификат при условии сохранения качества продукции, подтвержденного испытаниями.

2. При поступлении на сертификацию напитков и винно - водочной продукции необходимо провести их идентификацию в следующем порядке:

проверка состояния упаковки и маркировки в соответствии с требованиями Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей", ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя" и соответствующих НД, проверка соответствия продукции ее принадлежности к группе по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию (крепость, массовая концентрация сахаров, приведенный экстракт, титруемые и летучие кислоты, массовая доля сухих веществ, основной ионно - солевой состав, минерализация, органолептическая оценка, метиловый спирт, сивушные масла, альдегиды, эфиры и др., конкретизирующие наименование по технологической инструкции).

При отрицательном результате идентификации продукция не подлежит сертификации по заявленному наименованию на соответствие показателей безопасности нормативным документам.

3. Обязательная сертификация напитков и винно - водочных продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации напитков и винно - водочных продуктов, и нормативных документов приведен в приложении 9.1.

4. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний по группам продукции осуществляется по действующим НД, в том числе:

 напитки безалкогольные, сиропы, квасы ГОСТ 6687.0-86 [208]

 пиво ГОСТ 12786-80 [209]

 воды минеральные ГОСТ 23268.0-91 [210]

 вина, виноматериалы, коньяки ГОСТ Р 51144-98 [211]

 водка ГОСТ 5363-93 [190]

 изделия ликероводочные ГОСТ Р 51135-98 [212]

 спирт этиловый питьевой 95%-ный ГОСТ 5964-93 [192]

Для всей вышеупомянутой продукции - по ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26929-86.

Приложение 9.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ

ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН,

КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО ПИТЬЕВОГО

И ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

┌───┬───────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬───────────────┐

│ N │Наиме- │ Код │ Код │Наименование│Нормативные доку-│Нормативные и │

│п/п│нование│ ОКП │ТН ВЭД│ показателя │менты, устанавли-│методические │

│ │продук-│ │ │ │вающие показатели│документы, оп- │

│ │ции │ │ │ │ │ределяющие ме- │

│ │ │ │ │ │ │тоды испытаний │

├───┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│ 1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├───┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1. │Напитки│918510│ 2202 │ │ГОСТ 28188-89 │ │

│ │безал- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │коголь-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ные │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │ │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │(для свинца, │

│ │ │ │ │ │ │кадмия) [1], │

│ │ │ │ │ │ │ [3] │

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10] │

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11] │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8] │

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5] │

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 │

│ │ │ │ │ │ │ [6] │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │[182] │

│ │ │ │ │гические по-│ │ГОСТ │

│ │ │ │ │казатели │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 18963-73 │

│ │ │ │ │ │ │ [42]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК │

│ │ │ │ │ │ │2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │Консервирую-│ │ГОСТ 30059-93 │

│ │ │ │ │щие вещест-│ │ [183]│

│ │ │ │ │ва: │ │ │

│ │ │ │ │бензойная │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ [183] │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│2. │Сиропы │918520│ 2202 │ │ГОСТ 28499-90 │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │ │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Консервирую-│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │щие вещества│ │ │

│ │ │ │ │бензойная │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│3. │Концен-│918531│ │ │ГОСТ 28538-90 │ │

│ │трат │918532│ │ │СанПиН │ │

│ │квасно-│918533│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │го сус-│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ла, │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │концен-│ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │траты и│ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │экс- │ │ │ │конодательством │ │

│ │трак- │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ты ква-│ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │сов │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│4. │Спирт- │918519│ │ │СанПиН │ │

│ │ные │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │напитки│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │(слабо-│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │алко- │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │голь- │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ные) │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│5. │Концен-│918572│ │ │СанПиН │ │

│ │триро- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ванные │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │основы │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │(баль- │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │замы) │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│6. │Мине- │918540│ 2201 │ │ГОСТ 13273-88 │ │

│ │ральные│ │ 2202 │ │ГОСТ 28188-89 │ │

│ │воды │ │ │ │СанПиН │ │

│ │промыш-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ленного│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │розлива│ │ │ │тивные документы,│ │

│ │(в т.ч.│ │ │ │которые в соот-│ │

│ │искусс-│ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │твенно │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │минера-│ │ │ │устанавливают │ │

│ │лизо- │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ванные)│ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 1 + [186]│

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│7. │Пиво, │918420│ 2203 │ │ГОСТ Р 51174-98 │ │

│ │напитки│918515│ │ │СанПиН │ │

│ │солодо-│918446│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │вые, │918449│ │ │и другие норма-│ │

│ │напитки│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │броже- │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ния, │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │напитки│ │ │ │конодательством │ │

│ │на зер-│ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │новом │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │сырье │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │гические │ │ │

│ │ │ │ │показатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│8. │Вина │917100│ 2204 │ │ГОСТ: 7208-93 │ │

│ │виног- │917200│ 2205 │ │12134-87Э │ │

│ │радные,│917300│ │ │13885-88Э │ │

│ │плодо- │917520│ │ │13918-88 28616-90│ │

│ │вые, │917190│ │ │28685-90 │ │

│ │игрис- │ │ │ │Р51157-98 │ │

│ │тые, │ │ │ │Р51158-98 │ │

│ │советс-│ │ │ │Р51165-98 │ │

│ │кое │ │ │ │СанПиН │ │

│ │шампан-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ское, │ │ │ │СанПиН 1923-78 │ │

│ │россий-│ │ │ │и другие норма- │ │

│ │ское │ │ │ │тивные докумен- │ │

│ │шампан-│ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ское, │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │вина │ │ │ │конодательством │ │

│ │виног- │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │радные │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │газиро-│ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ванные │ │ │ │ции │ │

│ │(шипу- │ │ │ │ │ │

│ │чие), │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │винома-│ │ │элементы │ │ │

│ │териалы│ │ │свинец │ │ │

│ │виног- │ │ │кадмий │ │ │

│ │радные │ │ │мышьяк │ │ │

│ │обрабо-│ │ │ртуть │ │ │

│ │танные │ │ │Консерви- │ │ГОСТ 26181-84 │

│ │ │ │ │рующие │ │ [158]│

│ │ │ │ │вещества: │ │ГОСТ Р 50476-93│

│ │ │ │ │сорбиновая │ │ [159]│

│ │ │ │ │кислота или │ │ │

│ │ │ │ │сорбат │ │ │

│ │ │ │ │натрия │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Свободная и│ │ГОСТ 14351-73 │

│ │ │ │ │общая сер-│ │ [188]│

│ │ │ │ │нистая кис-│ │ │

│ │ │ │ │лота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│9. │Винома-│917536│ 2206 │ │ГОСТ 28615-90 │ │

│ │териалы│ │ │ │СанПиН │ │

│ │плодо- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │вые об-│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │рабо- │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │танные │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Общая │ │ГОСТ 14351-73 │

│ │ │ │ │сернистая │ │ [188]│

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│10.│Конья- │917410│ 2208 │ │ГОСТ 12494-77Э │ │

│ │ки, │917420│ │ │ГОСТ 13741-91 │ │

│ │коньяч-│917440│ │ │СанПин │ │

│ │ные │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │напитки│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │и брен-│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │ди, │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │кальва-│ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │досы │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Метиловый │ │ГОСТ 13194-74 │

│ │ │ │ │спирт │ │ [189]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│11.│Напитки│917625│ 2206 │ │ГОСТ Р 51159-98 │ │

│ │винные │ │ │ │СанПиН │ │

│ │(виног-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │радные │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │и пло-│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │довые) │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│12.│Коктей-│917740│ │ │ГОСТ Р 51156-98 │ │

│ │ли вин-│917360│ │ │СанПиН │ │

│ │ные │917390│ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │газиро-│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ванные,│ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │медовые│ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │вина, │ │ │ │ответствии с за- │ │

│ │сидры │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│13.│Водка │918100│2208 │ │ГОСТ 12712-80 │ │

│ │ │ │ │ │ГОСТ 27907-88Э │ │

│ │ │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Сивушные │ │ГОСТ 5363-93 │

│ │ │ │ │масла │ │ [190]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30536-97 │

│ │ │ │ │ │ │ [191]│

│ │ │ │ │Альдегиды │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Эфиры │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Метиловый │ │ │

│ │ │ │ │спирт │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│14.│Спирт │918118│ 2207 │ │ГОСТ 5963-67 │ │

│ │этило- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │вый │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │питье- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │вой │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │95%-ный│ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │ │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Сивушные │ │ГОСТ 5964-93 │

│ │ │ │ │масла │ │ [192]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ 30536-97 │

│ │ │ │ │ │ │ [191]│

│ │ │ │ │Альдегиды │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Эфиры │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Метиловый │ │ │

│ │ │ │ │спирт │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│15.│Изделия│918100│ 2208 │ │ГОСТ 7190-93 │ │

│ │ликеро-│ │ │ │ГОСТ 27906-88Э │ │

│ │водоч- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │ные, │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │арома- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │тизиро-│ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ванные │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │алко- │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │гольные│ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │напит- │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ки, в│ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │т.ч. │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │газиро-│ │ │ │ции │ │

│ │ванные │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

└───┴───────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴───────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 10

ПОРЯДОК

СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ

САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности проводится по схемам 2, 2а, 3 <\*>, 3а, 4 <\*>, 4а, 5 и 7 - для продукции длительного хранения; для продукции кратковременного хранения (кондитерские изделия) - по схемам 2, 2а, 3а, 4а, 5, 8, 9а, 10, 10а.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 10.1.

3. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели подтверждены документами, полученными от поставщика и подтверждающими соответствие используемого сырья, вспомогательных материалов, компонентов рецептуры требованиям безопасности, выданными уполномоченным на то органом; документами, подтверждающими соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (нормативные документы, включая гигиеническое заключение органов Госкомсанэпиднадзора).

Перед реализацией сертифицированной кондитерской продукции и продуктов сахарной промышленности после длительного хранения по решению Органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции по показателям, которые, при нарушении режимов хранения, могут превысить установленные нормативы безопасности (органолептические, физико - химические, микробиологические показатели и микотоксины).

4. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с ГОСТ 5904-82 "Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб" и ГОСТ 12569-85 "Сахар. Правила приемки и методы отбора проб".

--------------------------------

<\*> Схемы применимы только для продуктов сахарной промышленности.

Приложение 10.1

ПЕРЕЧЕНЬ

ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ

ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

И ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

┌──┬───────┬──────┬──────┬────────────┬─────────────────┬───────────────┐

│N │Наиме- │ Код │ Код │Наименование│Нормативные доку-│Нормативные и │

│п/│нование│ ОКП │ТН ВЭД│ показателя │менты, устанавли-│методические │

│п │продук-│ │ │ │вающие показатели│документы, оп- │

│ │ции │ │ │ │ │ределяющие ме- │

│ │ │ │ │ │ │тоды испытаний │

├──┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1 │ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├──┼───────┼──────┼──────┼────────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1.│Саха- │912000│ 1704 │ │ГОСТ 4570-93 │ │

│ │ристые │ │ │ │ГОСТ 6441-96 │ │

│ │конди- │ │ │ │ГОСТ 6442-89 │ │

│ │терские│ │ │ │ГОСТ 6477-88 │ │

│ │изде- │ │ │ │ГОСТ 6478-89Е │ │

│ │лия: │ │ │ │ГОСТ 6502-94 │ │

│ │кара- │ │ │ │ГОСТ 7060-79 │ │

│ │мель, │ │ │ │ГОСТ 30058-95 │ │

│ │конфеты│ │ │ │ГОСТ Р 50230-92 │ │

│ │глазу- │ │ │ │СанПиН │ │

│ │рован- │ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ные и│ │ │ │СанПиН 1923-78 │ │

│ │негла- │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │зуро- │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │ванные,│ │ │ │которые в соот-│ │

│ │помад- │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ные, │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │сбив- │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ные, │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │гриль- │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │яжные, │ │ │ │ции │ │

│ │прали- │ │ │ │ │ │

│ │новые, │ │ │ │ │ │

│ │марци- │ │ │ │ │ │

│ │пано- │ │ │ │ │ │

│ │вые, │ │ │ │ │ │

│ │фрукто-│ │ │ │ │ │

│ │во - │ │ │ │ │ │

│ │ягод- │ │ │ │ │ │

│ │ные, │ │ │ │ │ │

│ │ирис, │ │ │ │ │ │

│ │халва, │ │ │ │ │ │

│ │пасти- │ │ │ │ │ │

│ │ла, │ │ │ │ │ │

│ │зефир, │ │ │ │ │ │

│ │марме- │ │ │ │ │ │

│ │лад, │ │ │ │ │ │

│ │желей- │ │ │ │ │ │

│ │ные из-│ │ │ │ │ │

│ │делия. │ │ │ │ │ │

│ │Жева- │ │ │ │ │ │

│ │тельная│ │ │ │ │ │

│ │резинка│ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ [1], [3]│

│ │ │ │ │ртуть │ │ГОСТ 26927-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [5]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 5178-90 [6]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │медь │ │ГОСТ 26931-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [9]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │цинк │ │ГОСТ 26934-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [12]│

│ │ │ │ │Пестициды │ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │Микотоксины:│ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 (только│ │ │

│ │ │ │ │для изделий,│ │ │

│ │ │ │ │содержащих │ │ │

│ │ │ │ │орехи) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │гические по-│ │ [30]│

│ │ │ │ │казатели │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пищевые до-│ │Контроль пока-│

│ │ │ │ │бавки │ │зателей прово-│

│ │ │ │ │ │ │дится по мето-│

│ │ │ │ │ │ │дам, указанным│

│ │ │ │ │ │ │в НД на продук-│

│ │ │ │ │ │ │цию │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Антиоксидан-│ │МУ 01-19/60-11 │

│ │ │ │ │ты (в жева-│ │ [194]│

│ │ │ │ │тельной ре-│ │ │

│ │ │ │ │зинке) │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Сернистая │ │ГОСТ 26811-86 │

│ │ │ │ │кислота │ │ [193]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │МУК │

│ │ │ │ │ │ │2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│2.│Какао -│912571│ 1805 │ │ГОСТ 108-76 │ │

│ │продук-│ │ │ │ │ │

│ │ты │ │ │ │ │ │

│ │Какао -│912500│ 1806 │ │ГОСТ 6534-89Е │ │

│ │поро- │ │ │ │ │ │

│ │шок │ │ │ │ │ │

│ │Шоколад│ │ │ │ГОСТ 4570-93 │ │

│ │и изде-│ │ │ │СанПиН │ │

│ │лия из│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │него │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │Конфеты│912400│ │ │тивные документы,│ │

│ │ │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │ │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ │ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │гические по-│ │ │

│ │ │ │ │казатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │ │

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Металломаг- │ │ГОСТ 5901-87 │

│ │ │ │ │нитные при-│ │ [195]│

│ │ │ │ │меси, массо-│ │ │

│ │ │ │ │вая доля зо-│ │ │

│ │ │ │ │лы (для ка-│ │ │

│ │ │ │ │као - порош-│ │ │

│ │ │ │ │ка и шокола-│ │ │

│ │ │ │ │да в порош- │ │ │

│ │ │ │ │ке) │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│3.│Мучные │913000│ 1905 │ │ГОСТ: 14031-68│ │

│ │конди- │ │ │ │14032-68 14033-96│ │

│ │терские│ │ │ │14621-78 15052-96│ │

│ │изде- │ │ │ │15810-96 │ │

│ │лия: │ │ │ │24901-89Е │ │

│ │торты и│ │ │ │30057-93 │ │

│ │пирож- │ │ │ │Р 50228-92 │ │

│ │ные, │ │ │ │СанПиН │ │

│ │рулеты,│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │кексы, │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │вафли, │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │пряни- │ │ │ │которые в соот-│ │

│ │ки, │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │пе- │ │ │ │нодательством РФ│ │

│ │ченье, │ │ │ │устанавливают │ │

│ │креке- │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ры, │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │галеты,│ │ │ │ции │ │

│ │мучные │ │ │ │ │ │

│ │восточ-│ │ │ │ │ │

│ │ные │ │ │ │ │ │

│ │сладос-│ │ │ │ │ │

│ │ти │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │цинк │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микотоксины │ │ │

│ │ │ │ │афлатоксин │ │МУ 4082-86 [14]│

│ │ │ │ │В1 │ │ │

│ │ │ │ │дезоксинива-│ │МУ 5177-90 [16]│

│ │ │ │ │ленол │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 10444.2-94│

│ │ │ │ │гические │ │ [30]│

│ │ │ │ │показатели │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.15-94 │

│ │ │ │ │ │ │ [29]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50474-93│

│ │ │ │ │ │ │ [31]│

│ │ │ │ │ │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ │ │ [32]│

│ │ │ │ │ │ │МУ 2657-82 [92]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пищевые │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │добавки │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Сернистая │ │ │

│ │ │ │ │кислота │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│4.│Продук-│ │ │ │ГОСТ 21-94 │ │

│ │ты са-│ │ │ │ГОСТ 22-94 │ │

│ │харной │ │ │ │СанПиН │ │

│ │промыш-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │леннос-│ │ │ │и другие норма-│ │

│ │ти: │ │ │ │тивные документы,│ │

│ │Сахар -│911120│ 1701 │ │которые в соот-│ │

│ │песок │ │ │ │ветствии с зако-│ │

│ │Сахар -│911130│ 1701 │ │нодательством РФ│ │

│ │рафинад│ │ │ │устанавливают │ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │Токсичные │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │элементы: │ │ │

│ │ │ │ │ртуть │ │ │

│ │ │ │ │мышьяк │ │ │

│ │ │ │ │медь │ │ │

│ │ │ │ │свинец │ │ │

│ │ │ │ │кадмий │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Пестициды │ │По п. 1 │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микробиоло- │ │ГОСТ 26968-86 │

│ │ │ │ │гические │ │ [196]│

│ │ │ │ │показатели │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Массовая │ │ГОСТ 12573-67 │

│ │ │ │ │доля ферро- │ │ [197]│

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионуклиды│ │По п. 1 │

└──┴───────┴──────┴──────┴────────────┴─────────────────┴───────────────┘

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 10.2

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ,

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

┌─────────────────┬───────────────────────────────────────────────────┐

│ Термин │ Определение │

├─────────────────┼───────────────────────────────────────────────────┤

│Шоколад │Кондитерское изделие, изготовленное из│

│ │тонкоизмельченной шоколадной массы, получаемой на│

│ │основе продуктов переработки какао - бобов (какао│

│ │тертого, какао - масла, какао - порошка) с сахаром,│

│ │без добавлений или с добавлением различных вкусовых│

│ │и ароматических веществ. Содержание какао тертого и│

│ │какао - масла в шоколаде должно быть не менее 25%.│

│ │При производстве шоколада не допускается│

│ │использование каких-либо жиров - заменителей│

│ │какао - масла, за исключением начинки. │

│ │ │

│Кондитерская │Кондитерское изделие, изготовленное из│

│плитка │тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из│

│ │жиров - заменителей какао - масла с добавлением или│

│ │без добавления какао - масла, сахара и различных│

│ │вкусовых и ароматических веществ. │

│ │ │

│Сладкая плитка │Кондитерское изделие, изготовленное из массы,│

│ │полученной путем переработки сахара и кондитерского│

│ │жира отечественного производства с различными│

│ │вкусовыми и ароматическими веществами. │

│ │ │

│Шоколадная паста │Кондитерский продукт, представляющий собой│

│ │однородную тонкоизмельченную пластичную массу,│

│ │состоящую из сахара, жира, какао - порошка (не│

│ │менее 12%) с добавлением вкусовых и ароматических│

│ │веществ. │

│ │ │

│Какао - порошок │Порошкообразный продукт, получаемый путем│

│товарный │измельчения какао - жмыха с добавлением различных│

│ │вкусовых и ароматических веществ. │

│ │ │

│Какао - напиток │Порошкообразный продукт, состоящий из какао -│

│ │порошка с сахаром с добавлением или без добавления│

│ │вкусовых и ароматических веществ. │

│ │ │

│Какао - порошок │Полуфабрикат, представляющий собой порошок,│

│производственный │получаемый путем измельчения какао - жмыха с│

│ │массовой долей жира не более 14%. │

│ │ │

│Шоколадная │Полуфабрикат, представляющий собой│

│глазурь │тонкоизмельченную массу, состоящую из продуктов│

│ │переработки какао - бобов, а также жиров - эквива-│

│ │лентов какао масла с добавлением или без добавления│

│ │различных вкусовых и ароматических веществ. │

│ │ │

│Жировая глазурь │Полуфабрикат, представляющий собой жировую массу,│

│ │изготовленную на основе кондитерского жира, сахара│

│ │и других вкусовых и ароматических веществ. │

│ │ │

│Карамель │Кондитерское изделие стекловидной структуры,│

│ │полученное увариванием сахарного раствора с│

│ │крахмальной патокой или инвертным сиропом до│

│ │влажности 1,5 - 4% с добавлением или без добавления│

│ │вкусовых, ароматических и красящих веществ.│

│ │Карамель может быть леденцовой или с начинками. │

│ │ │

│Драже │Кондитерское изделие небольших размеров округлой│

│ │формы с накатанной сахарной или шоколадной│

│ │оболочками. Консистенция твердая, но легко│

│ │раскусываемая. │

│ │ │

│Халва │Кондитерское изделие волокнисто - слоистой│

│ │структуры, изготовленное смешиванием взбитой с│

│ │пенообразователем карамельной массы с массой│

│ │растертых обжаренных ядер орехов или жиросодержащих│

│ │семян (арахиса, кунжута, подсолнечника и др.). │

│ │ │

│Ирис │Кондитерское изделие, изготовленное из сахара,│

│ │патоки, молока с добавлением жира, вкусовых и│

│ │ароматических добавок. Ирис литой│

│ │(карамелеобразный) - изделие с мелкокристаллической│

│ │структурой. │

│ │ │

│Мармелад │Кондитерское изделие студнеобразной структуры,│

│ │изготовленное путем уваривания желирующего│

│ │фруктово - ягодного пюре или водного раствора│

│ │студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.)│

│ │с сахаром с добавлением вкусовых и ароматических│

│ │веществ. Мармелад фруктово - ягодный - изделие│

│ │нежной, студнеобразной консистенции, изготовленное│

│ │увариванием фруктово - ягодного пюре с сахаром и│

│ │другими добавлениями. Мармелад желейный или│

│ │желейно - фруктовый - изделие прочной│

│ │студнеобразной консистенции, изготовленное│

│ │путем уваривания раствора студнеобразователя│

│ │(агара, агароида, пектина и др.) с сахаром и│

│ │смешивания с другими добавлениями или изготовленное│

│ │путем уваривания раствора студнеобразователя│

│ │(агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с│

│ │добавлением фруктово - ягодных пюре, припасов,│

│ │подварок, паст и соков, ароматических и красящих│

│ │веществ. │

│ │ │

│Пастильные │Кондитерские изделия, приготовленные сбиванием│

│изделия │пенообразователя и уваренного раствора│

│ │студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.)│

│ │с сахарным или сахаро - паточным сиропом с│

│ │добавлением фруктово - ягодного сырья, вкусовых,│

│ │ароматических, красящих веществ, формуемые отливкой│

│ │в пласт с последующей резкой. │

│ │ │

│Зефир │Кондитерское изделие, полученное путем сбивания│

│ │пенообразователя и уваренного раствора│

│ │студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.)│

│ │с сахаром и добавлением фруктово - ягодного сырья,│

│ │ароматических и красящих веществ, формуемое│

│ │отсадкой. │

│ │ │

│Конфеты │Кондитерские изделия, изготовленные из одной или│

│ │нескольких конфетных масс. Конфеты могут быть│

│ │глазированные (с покрытием корпуса глазурью│

│ │полностью или частично), неглазированные (без│

│ │покрытия корпуса), шоколадные с начинками. │

│ │ │

│Конфетные массы: │ │

│ │ │

│- помадная │мелкокристаллическая масса из сахара и патоки,│

│ │включающая молоко, фруктово - ягодное сырье или│

│ │другие добавления; │

│ │ │

│- помадно - │мелкокристаллическая пластичная масса из сахара и│

│ кремовая │патоки, включающая молоко, фруктово - ягодное│

│ │сырье или другие добавления; │

│ │ │

│- фруктовая │студнеобразная слегка вязкая масса из│

│ │фруктово - ягодного сырья и сахара; │

│ │ │

│- желейная │студнеобразная упругоэластичная масса из сахара и│

│ │студнеобразователя; │

│ │ │

│- желейно - │студнеобразная упругоэластичная масса из сахара,│

│ фруктовая │студнеобразователя и фруктово - ягодного сырья; │

│ │ │

│- марципановая │пластичная вязкая масса из необжаренных орехов или│

│ │масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с│

│ │добавлениями (молока, коньяка или др.); │

│ │ │

│- пралине и типа │тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или│

│ пралине │масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с│

│ │введением молока, какао - продуктов, меда,│

│ │взорванных круп или других добавлений; │

│ │ │

│- сбивная │пенообразная масса из сахара, студнеобразователя и│

│ │пенообразователя или мелкокристаллическая из│

│ │сахара, патоки и пенообразователя с добавлениями│

│ │(фруктово - ягодного сырья, молока, какао - порошка│

│ │или др.); │

│ │ │

│- кремово - │пенообразная масса из сахара, студнеобразователя,│

│сбивная │пенообразователя и жира с добавлениями│

│ │(фруктово - ягодного сырья, молока, какао - порошка│

│ │или др.); │

│ │ │

│- ликерная │жидкая или частично закристаллизованная│

│ │сиропообразная масса с добавлением или без│

│ │добавления алкогольных напитков; │

│ │ │

│- кремовая │маслянистая масса на основе сахара и жира с│

│ │введением шоколада, ореха, молока или других│

│ │добавлений; │

│ │ │

│- грильяжная │твердая аморфная масса из сахара, включающая орехи,│

│ │или масличные, или зерновые смеси; │

│ │ │

│- фруктово - │мягкая вязкая студнеобразная масса из сахара и│

│грильяжная │фруктово - ягодного сырья, включающая орехи, или│

│ │масличные, или зерновые семена; │

│ │ │

│- на карамельной │фруктовая, помадная или другая конфетная масса,│

│основе │покрытая оболочкой из аморфной или│

│ │закристаллизованной карамельной массы; пралине,│

│ │шоколадная или другая конфетная масса, переслоенная│

│ │карамельной массой, покрытая карамельной оболочкой;│

│ │ │

│- шоколадная │тонко измельченная масса из сахара и│

│ │какао - продуктов с добавлением молока и орехов,│

│ │жира или других добавлений; │

│ │ │

│- молочная │частично или полностью закристаллизованная масса из│

│ │сахара и молока с добавлениями (сливочного масла,│

│ │ореха, фруктово - ягодного сырья или др.); │

│ │ │

│- на основе │измельченная масса из сахара, кондитерского жира и│

│кондитерских │различных вкусовых и ароматических веществ;│

│жиров - на основе│мелкокристаллическая пластичная масса из│

│мелкодисперсных │тонкодисперсной сахарной пудры, патоки, сухих и│

│компонентов │сгущенных молочных продуктов, фруктово - ягодного│

│ │сырья и других добавлений; │

│ │ │

│- Печенье │Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из│

│ сахарное │пластичного теста с большим содержанием сахара и│

│ │жира. Изделия рассыпчатые с равномерной│

│ │пористостью, с четким отпечатком рисунка на│

│ │поверхности. │

│ │ │

│- Крекер │Мучное кондитерское изделие с большим содержанием│

│ (сухое печенье)│сахара, слоистой и хрупкой структуры, поверхность│

│ │гладкая с проколами. │

│ │ │

│- Галеты │Мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из│

│ │пшеничной муки, смесей различных сортов муки с│

│ │применением дрожжей, химических разрыхлителей и│

│ │различных видов сырья. Поверхность изделий гладкая│

│ │с проколами, допускается наличие отдельных пузырей.│

│ │ │

│- Затяжное │Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из│

│ печенье │упруго - пластично - вязкого теста. Изделия с│

│ │хрупкой, рассыпчатой структурой. Поверхность│

│ │гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой│

│ │стороне. │

│ │ │

│- Овсяное печенье│Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое из│

│ │пшеничной и овсяной муки с добавлением другого│

│ │сырья. Поверхность изделий гладкая или шероховатая│

│ │с извилистыми трещинами. Допускаются вкрапления│

│ │кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а│

│ │также наличие мелких раковин на нижней стороне│

│ │печенья. │

│ │ │

│- Рулеты │Мучные кондитерские изделия, представляющие собой│

│ │свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката,│

│ │прослоенные разнообразными начинками с отделкой или│

│ │без отделки поверхности. │

│ │ │

│- Ромовая баба │Мучные кондитерские изделия, штучно - формованные,│

│ │выпеченные из сдобного дрожжевого теста с│

│ │добавлением изюма, цукатов, в форме усеченного│

│ │конуса с ребристой или гладкой поверхностью,│

│ │пропитанные сахарным сиропом и глазированные│

│ │помадой. │

│ │ │

│- Сдобное │Мучное кондитерское изделие, выпеченное из сдобного│

│ печенье │теста с высоким содержанием сахара и жира с│

│ │различной отделкой поверхности или без отделки. │

│ │ │

│- Кексы │Мучные высококалорийные кондитерские изделия,│

│ │выпеченные из сдобного теста с использованием│

│ │дрожжей или химических разрыхлителей или без них, с│

│ │отделкой внешней поверхности сахарной пудрой,│

│ │помадой, шоколадной глазурью или без отделки. │

│ │ │

│- Пряники │Мучные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного│

│ │теста с добавлением пряностей, разнообразной формы,│

│ │с выпуклой поверхностью, глазированные или│

│ │неглазированные, с начинкой или без начинки. │

│ │ │

│- Коврижка │Мучное кондитерское изделие, состоящее из пластов│

│ │выпеченного полуфабриката из сдобного теста с│

│ │добавлением пряностей, соединенных начинкой или без│

│ │начинки, с отделкой или без отделки поверхности. │

│ │ │

│- Вафли │Мучные кондитерские изделия, изготовленные из│

│ │вафельных листов, представляющих собой тонкие│

│ │хрупкие пористые пласты. Вафли изготавливают│

│ │разнообразной формы, с различными видами начинок,│

│ │при этом вафельный лист плотно соприкасается с│

│ │начинкой, а также без начинки. │

│ │ │

│- Торты и │Кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и│

│ пирожные │отделочных полуфабрикатов. Поверхность изделий│

│ │художественно отделана. Классификация тортов и│

│ │пирожных осуществляется по типу выпеченного│

│ │полуфабриката, входящего в изделие. Масса тортов не│

│ │менее 250 г. Масса пирожных от 10 до 300 г. │

└─────────────────┴───────────────────────────────────────────────────┘

Приложение 11

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,

ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА

┌─┬──────────┬──────┬─────────┬─────────┬─────────────────┬───────────────┐

│N│Наименова-│ Код │ Код │Наимено- │Нормативные доку-│Нормативные и │

│п│ние про-│ ОКП │ ТН ВЭД │вание │менты, устанавли-│методические │

│/│дукции │ОКСТУ │ │показате-│вающие показатели│документы, оп- │

│п│ │ │ │ля │ │ределяющие ме- │

│ │ │ │ │ │ │тоды испытаний │

├─┼──────────┼──────┼─────────┼─────────┼─────────────────┼───────────────┤

│1│ 2 │ 3 │ 4 │ 5 │ 6 │ 7 │

├─┼──────────┼──────┼─────────┼─────────┼─────────────────┼───────────────┤

│ │Продукция │988200│040900000│ │ГОСТ 19792-87 │ │

│ │пчело- │9882 │ │ │ГОСТ 28887-90 │ │

│ │водства: │ │ │ │СанПиН │ │

│ │Мед нату-│ │ │ │2.3.2.560-96 │ │

│ │ральный │ │ │ │и другие норма-│ │

│ │Пыльца │ │ │ │тивные докумен-│ │

│ │цветочная │ │ │ │ты, которые в со-│ │

│ │(обножка) │ │ │ │ответствии с за-│ │

│ │ │ │ │ │конодательством │ │

│ │ │ │ │ │РФ устанавливают│ │

│ │ │ │ │ │обязательные тре-│ │

│ │ │ │ │ │бования к продук-│ │

│ │ │ │ │ │ции │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Аромат, │ │ГОСТ 19792-87 │

│ │ │ │ │вкус, │ │ [198]│

│ │ │ │ │цвет, │ │ГОСТ 28887-90 │

│ │ │ │ │запах │ │ [201]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Токсичные│ │ГОСТ 30178-96 │

│ │ │ │ │элементы:│ │ [1]│

│ │ │ │ │свинец │ │ГОСТ 26932-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [10]│

│ │ │ │ │кадмий │ │ГОСТ 26933-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [11]│

│ │ │ │ │мышьяк │ │ГОСТ 26930-86 │

│ │ │ │ │ │ │ [8]│

│ │ │ │ │Пестициды│ │ [19], [20] │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Радионук-│ │МУК │

│ │ │ │ │лиды │ │2.6.1.717-98 │

│ │ │ │ │ │ │ [27]│

│ │ │ │ │Для меда:│ │ │

│ │ │ │ │Оксимети-│ │ГОСТ 19792-87 │

│ │ │ │ │лфурфурол│ │ [198]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Диастаз- │ │ГОСТ 19792-87 │

│ │ │ │ │ное число│ │ [198]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Для пыль-│ │ │

│ │ │ │ │цы цве-│ │ │

│ │ │ │ │точной: │ │ │

│ │ │ │ │Массовая │ │ГОСТ 28887-90 │

│ │ │ │ │доля ми-│ │ [201]│

│ │ │ │ │неральных│ │ │

│ │ │ │ │примесей │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Ядовитые │ │ГОСТ 28887-90 │

│ │ │ │ │примеси │ │ [201]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Микроби- │ │ │

│ │ │ │ │ологичес-│ │ │

│ │ │ │ │кие пока-│ │ │

│ │ │ │ │затели: │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Патоген- │ │ГОСТ Р 50480-93│

│ │ │ │ │ные, в │ │ [32]│

│ │ │ │ │т.ч. │ │ │

│ │ │ │ │сальмо- │ │ │

│ │ │ │ │неллы │ │ │

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Плесени │ │ГОСТ │

│ │ │ │ │ │ │10444.12-88 │

│ │ │ │ │ │ │ [33]│

│ │ │ │ │ │ │ │

│ │ │ │ │Личинки │ │Визуально │

│ │ │ │ │моли │ │ │

└─┴──────────┴──────┴─────────┴─────────┴─────────────────┴───────────────┘

Примечание. Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на продукты пчеловодства (в т.ч. мед) является ветеринарное свидетельство, выданное государственной ветеринарной службой. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 12

ПЕРЕЧЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ

МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ, УКАЗАННЫЕ В ПРИЛОЖЕНИЯХ 1 - 11

1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно - абсорбционный метод определения токсичных элементов".

2. МУ 01-19/47-11 (утв. ГКСЭН 25.12.92). Методические указания по атомно - абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

3. МР 01-19/137-17-95 (утв. ГКСЭН 29.12.95). Методические рекомендации по инверсионно - вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках.

4. ГОСТ 26929-94 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов".

5. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".

6. МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.

7. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".

8. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".

9. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".

10. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".

11. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".

12. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".

13. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".

14. МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.

15. МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

16. МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах.

17. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".

18. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".

19. Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники N 5 - 25, 1976 - 1997 гг.

20. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде / Под ред. М.А. Клисенко, т. т. 1, 2. М., 1992.

21. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

22. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

23. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".

24. МУ 5048-89 Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства.

25. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".

26. МУ 4721-88 Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах.

27. МУК 2.6.1.717-98 "Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания". Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 08.10.98 (введены в действие 08.12.98).

28. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".

29. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов".

30. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы определения Staphylococcus aureus".

31. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".

32. ГОСТ Р 50480-93 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".

33. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".

34. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

35. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia".

36. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".

37. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".

38. ГОСТ 10444.7-88 "Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum".

39. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".

40. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения Ciostridium perfringens".

41. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".

42. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно - бактериологического анализа".

43. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".

44. ГОСТ 28805-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов".

45. ГОСТ 30483-97 "Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом - черепашкой; содержания металломагнитной примеси".

46. "Методические указания по учету фузариозного колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене". Утв. Минсельхозпродом и ГКСЭН России 20.11.96.

47. "Временные методические рекомендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи". Утв. Комитетом по хлебопродуктам Министерства торговли и материальных ресурсов 02.07.92.

48. ГОСТ 13586.4-83 "Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями".

49. ГОСТ 13586.6-93 "Зерно. Метод определения зараженности вредителями".

50. ГОСТ 10853-88 "Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями".

51. ГОСТ 10858-77 "Семена масличных культур. Промышленное сырье. Методы определения кислотного числа масла".

52. ГОСТ 26597-89 "Подсолнечник. Метод определения кислотного числа масла с применением рН - метрии".

53. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".

54. ГОСТ 27559-87 "Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов".

55. ГОСТ 26312.3-84 "Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов".

56. ГОСТ 26312.4-84 "Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра".

57. ГОСТ 20239-74 "Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси".

58. ГОСТ 26361-84 "Мука. Метод определения белизны".

59. ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий".

60. ГОСТ 27558-87 "Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста".

61. ГОСТ 15113.2-77 "Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".

62. ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".

63. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".

64. ГОСТ 26593-85 "Масла растительные. Метод определения перекисного числа".

65. ГОСТ 5476-80 "Масла растительные. Методы определения кислотного числа".

66. ГОСТ 28414-89 "Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия".

67. ГОСТ 5478-90 "Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления".

68. ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

69. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов".

70. ГОСТ 240-85 "Маргарин. Общие технические условия".

71. ГОСТ 5472-50 "Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности".

72. ГОСТ 5477-93 "Масла растительные. Методы определения цветности".

73. ГОСТ 5482-90 "Масла растительные. Методы определения показателя преломления (рефракции)".

74. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".

75. ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний".

76. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда (хлортетрациклин, окситетрациклин, тетрациклин) в мясных продуктах микробиологическим и химическим методами".

77. МУК 4.2.026-95 "Экспресс - метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".

78. МР 4.18/1890-91 "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск - Москва, 1991.

79. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

80. ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов".

81. ГОСТ 7702.2.2-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)".

82. ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".

83. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus".

84. ГОСТ 7702.2.5-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листрелл".

85. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".

86. ГОСТ 7702.2.7-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления бактерий рода Proteus".

87. ГОСТ 20235.2-74 "Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа".

88. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)".

89. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".

90. СанПиН 42-123-4940-88 "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов".

91. ГОСТ 29300-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата".

92. МУ 2657-82 Методические указания по санитарно - бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

93. ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".

94. ГОСТ 23392-78 "Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести".

95. ГОСТ 19496-93 "Мясо. Метод гистологического исследования".

96. ГОСТ 7702.0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества".

97. ГОСТ 7702.1-74 "Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".

98. ГОСТ 20235.0-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести".

99. ГОСТ 20235.1-74 "Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".

100. ГОСТ 23481-79 "Мясо птицы. Метод гистологического анализа".

101. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".

102. ГОСТ 9793-74 "Продукты мясные. Методы определения влаги".

103. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".

104. ГОСТ 29299-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита".

105. ГОСТ 9794-74 "Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора".

106. ГОСТ 8285-91 "Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания".

107. ГОСТ 11254-85 "Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей".

108. ГОСТ Р 50206-92 "Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии".

109. ГОСТ Р 50457-92 "Жиры и масла животные. Определение кислотного числа и кислотности".

110. ГОСТ 25011-81 "Мясо и мясные продукты. Методы определения белка".

111. ГОСТ 26183-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира".

112. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".

113. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под. ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. М., 1998.

114. ГОСТ 1923-78 "Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия".

115. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".

116. ГОСТ 11293-89 "Желатин. Технические условия".

117. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".

118. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации". МЗ России, М., 1997.

119. ГОСТ 29136-91 "Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Метод определения токсичности".

120. ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний".

121. ГОСТ 7636-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа".

122. МУ 1792-77 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов и полихлорированных бифенилов в объектах внешней среды.

123. МУ 2141-80 Методические указания по определению полихлорированных бифенилов в присутствии хлорорганических пестицидов в птицепродуктах методом газовой хроматографии.

124. ГОСТ 26808-86 "Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ".

125. ГОСТ 26829-86 "Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира".

126. ГОСТ 27207-87 "Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли".

127. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".

128. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".

129. ГОСТ 23453-90 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток".

130. ГОСТ 24065-80 "Молоко. Методы определения соды".

131. ГОСТ 24066-80 "Молоко. Метод определения аммиака".

132. ГОСТ 24067-80 "Молоко. Метод определения перекиси водорода".

133. ГОСТ 8218-89 "Молоко. Метод определения чистоты".

134. ГОСТ 28283-89 "Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса".

135. ГОСТ 30347-97 "Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus".

136. ГОСТ 25102-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий".

137. ГОСТ 29246-91 "Консервы молочные сухие. Методы определения влаги".

138. ГОСТ 3624-92 "Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности".

139. ГОСТ 29245-91 "Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей".

140. ГОСТ 23327-78 "Молоко. Методы определения общего белка".

141. ГОСТ 30305.3-95 "Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности".

142. ГОСТ 5867-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения жира".

143. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".

144. ГОСТ 29247-91 "Консервы молочные. Методы определения жира".

145. ГОСТ 30305.4-95 "Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости".

146. ГОСТ 16830-71 "Орехи миндаля сладкого. Технические условия".

147. ГОСТ 25555.3-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей".

148. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов".

149. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов".

150. ГОСТ 29187-91 "Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия".

151. ГОСТ 13340.2-77 "Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".

152. ГОСТ 1750-86 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний".

153. ГОСТ 28561-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги".

154. ГОСТ 28562-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ".

155. ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия".

156. ГОСТ 16831-71 "Ядро миндаля сладкого. Технические условия".

157. ГОСТ 25555.5-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы".

158. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".

159. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".

160. ГОСТ 28467-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".

161. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей".

162. ГОСТ 25555.2-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта".

163. ГОСТ 10444.14-91 "Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду".

164. ГОСТ 26188-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН".

165. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".

166. "Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода". Утверждены 14.06.76.

167. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".

168. ГОСТ 15113.4-77 "Концентраты пищевые. Методы определения влаги".

169. ГОСТ 15113.8-77 "Концентраты пищевые. Методы определения золы".

170. ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия".

171. ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия".

172. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".

173. ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа".

174. ГОСТ 28551-90 "Чай. Метод определения водорастворимых экстрактных веществ".

175. ГОСТ 19885-74 "Чай. Методы определения содержания танина и кофеина".

176. ГОСТ 28553-90 "Чай. Метод определения сырой клетчатки".

177. ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа".

178. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".

179. ГОСТ 25555.0-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности".

180. ГОСТ 8756.11-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов".

181. ОСТ 18-405-83 "Красители натуральные пищевые. Технические условия".

182. ГОСТ 6687.2-90 "Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ".

183. ГОСТ 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".

184. ГОСТ 6687.8-87 "Воды искусственно - минерализованные. Методы определения солей".

185. ГОСТ 14136-75 "Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово - ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности".

186. МР 96/225. Методические рекомендации. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям.

187. ГОСТ 6687.4-86 "Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности".

188. ГОСТ 14351-73 "Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты".

189. ГОСТ 13194-74 "Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта".

190. ГОСТ 5363-93 "Водка. Правила приемки и методы анализа".

191. ГОСТ 30536-97 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".

192. ГОСТ 5964-93 "Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа".

193. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".

194. МУ 01-19/60-11. Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке от 04.04.93.

195. ГОСТ 5901-87 "Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси".

196. ГОСТ 26968-86 "Сахар. Методы микробиологического анализа".

197. ГОСТ 12573-67 "Сахар. Метод определения ферропримесей".

198. ГОСТ 19792-87 "Мед натуральный. Технические условия".

199. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

200. ГОСТ 4245-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов".

201. ГОСТ 28887-90 "Пыльца цветочная (обножка). Технические условия".

202. ГОСТ 1368-91 "Рыба всех видов обработки. Длина и масса".

203. ГОСТ 4386-89 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов".

204. ГОСТ 4388-72 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди".

205. ГОСТ 4974-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания марганца".

206. ГОСТ Р 51153-98 "Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода".

207. ГОСТ Р 51154-98 "Пиво. Метод определения двуокиси углерода и стойкости".

208. ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".

209. ГОСТ 12786-80 "Пиво. Правила приемки и методы отбора проб".

210. ГОСТ 23268.0-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно - столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб".

211. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".

212. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".

213. ГОСТ 23268.2-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно - столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода".

214. ГОСТ 26889-86 "Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля".

215. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".

216. ГОСТ 8756.13-87 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров".

217. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы".

218. ГОСТ 24556-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С".

219. ГОСТ 8756.22-80 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения каротина".

220. ГОСТ 26323-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения".

221. ГОСТ 8756.10-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания мякоти".

222. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".

223. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".

224. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)".

225. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)".

226. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина B1 (тиамина)".

227. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".

Приложение 13

ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование органа по сертификации,

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 адрес

 ЗАЯВКА

 НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ В СИСТЕМЕ

 СЕРТИФИКАЦИИ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование системы

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование организации - изготовителя, продавца (далее -

 заявитель)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 код ОКП-О

Юридический адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Телекс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в лице \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О. руководителя

заявляет, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование вида продукции, код ОКП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, выпускаемая по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производстве) наименование и реквизиты

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, соответствует требованиям

документации изготовителя (ТУ, стандарт)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование и N стандартов

и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие

требованиям указанных стандартов по схеме \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 номер схемы сертификации

2. Дополнительные сведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись, инициалы, фамилия

Печать Дата

 -------------------------------

 <\*> Если заявителем является продавец, то после слова

"выпускаемая" записывается изготовителем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 наименование изготовителя

Приложение 14

РЕШЕНИЕ

ПО ЗАЯВКЕ НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ

N \_\_\_\_\_\_\_ от "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_ 199\_ г.

 Рассмотрев заявку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование организации - изготовителя,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 продавца

Юридический адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Телекс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На сертификацию \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование продукции, код ОКП

Орган по сертификации решает:

1. Сертификация будет проведена по схеме \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 номер схемы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 сертификации

2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование и обозначение нормативно - технических документов

3. Оценка производства будет проведена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование аккредитованной организации,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 адрес, вид проверки

4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться путем

испытания образцов, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 взятых в торговле и (или) у изготовителя

с периодичностью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Работы проводятся на основе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Испытания для сертификации следует провести в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

 Руководитель органа по сертификации

 Печать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 личная расшифровка

 подпись подписи

 "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 199\_ г.

Приложение 15

АКТ

ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)

 от "\_\_" \_\_\_\_\_\_ 199\_ г.

Наименование изготовителя (заявителя) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Наименование и адрес организации, где производился отбор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 образцов (проб)

Наименование вида продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Единица измерений \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Размер партии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Результат наружного осмотра партии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 состояние упаковки, маркировки

Дата выработки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество отобранных образцов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 масса, упаковочные единицы

 (для испытаний \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 (для контрольных образцов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

Цель обора: испытание продукции по показателям безопасности в

соответствии с требованиями ГОСТ, СанПиН и т.п.

Место и дата отбора проб \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Подписи:

От изготовителя (заказчика) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись Ф.И.О.

От лаборатории или

органа по сертификации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись Ф.И.О.