

О Правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья

Постановление Государственного комитета по стандартизации и метрологии Российской Федерации · № 21 · от 28.04.1999 · Утратил силу

Постановление Государственного комитета по стандартизации и метрологии Российской Федерации от 28.04.1999 г. № 21 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти от 1999 г., № 25)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Государственного комитета Российской Федерации
по стандартизации и метрологии
от 28 апреля 1999 г. N 21

О Правилах проведения сертификации пищевых продуктов
и продовольственного сырья

Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации
5 мая 1999 г. Регистрационный N 1777

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.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Утверждены постановлением Госстандарта России
от 28 апреля 1999 г. N 21
I. Область применения

Настоящий документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июня 1993 г. N 5151-I "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 9.01.96 г. N 2-ФЗ, от 17.12.99 г. 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-I (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.

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 г. N 11 и
зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации
29.04.98 г., 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.

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 г. N 4871-I (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^{<1>}, устанавливающими обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охрану окружающей среды.

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.

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 являются 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<2>.

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<3>. Допускается использование методик испытаний, не указанных в приложении 12, если они введены в действие на территории РФ в качестве государственных стандартов.

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 г. N 15 и зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г., 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<4>.

Декларация о соответствии, принятая в установленном порядке, регистрируется в органе по сертификации и имеет юридическую силу наравне с сертификатом соответствия<5>.

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<6> или сертификацию системы качества (схема 5), по схемам 2а, 3а, 4а, или на основе декларации о соответствии продукции по схемам 9а, 10, 10а.

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 г., N 1575 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. N 2, ст. 244) с изменением от 14 июля 1997 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. 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 г. 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 24.10.96 г. 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.

<1> 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.

<2> Пункт 2 ст. 17 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

<3> Неаттестованные методики, включенные в перечень (приложение 12), подлежат замене по мере появления методик, аттестованных в установленном ГОСТ Р 8.563-96 порядке.

<4> Абзац 2 пункта 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

<5> Абзац 3 пункта 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

<6> Сертификация производства проводится в соответствии с ГОСТ Р 40.004-96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации производства".

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 испытаний;

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;

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.

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 г. 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<2>.

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

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям пункта 3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного постановлением Госстандарта России от 21.09.94 г. N 15 (с изменениями и дополнениями от 12.09.96) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.04.95 г., регистрационный N 826) и Правилам применения знака соответствия при обязательной сертификации продукции (утверждены постановлением Госстандарта России от 25.07.96 г. N 14, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г., регистрационный N 1138) (Российские вести, 1996 г., N 147).

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

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.

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 пп. 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 частных 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 г., зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.03.96 г., регистрационный N 1041) (Российские вести, 1996, N 73). Движение образцов регистрируется органом по сертификации на основе рекомендуемых форм.

<1> Не приводится.

<2> Пункт 6 ст. 13 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

V. Рассмотрение апелляций

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

П О Р Я Д О К

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 длительном 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 идентификации | НД на методы
продукции | продукции | испытаний
| | продукции

Зерновые, Показатели, подтверждающие Государственные
зернобобовые классность продукции. стандарты и
и масличные Органолептические показатели другие НД на
культуры (внешний вид, цвет, запах) продукцию и
Физико-химические показатели методы испытаний
(натура, стекловидность,
количество и качество
клейковины, число падения,
пленчатость, кислотное число
масла)

Мука Показатели, подтверждающие вид Государственные
Крупа (номер), сортность продукции. стандарты и
Органолептические показатели другие НД на
(запах, цвет, вкус и хруст). продукцию и
Физико-химические показатели: методы испытаний
зольность (белизна), число
падения, количество и качество

клеяковины, крупность, примеси,
доброкачественное ядро,
кислотность

Приложение 1.1

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации зерна
и продуктов его переработки

N Наименование Код Код Наименование Нормативные документы, Нормативные и методические п/п продукции ОКП ТН ВЭД показателя устанавливающие документы, определяющие показатели методы испытаний						
1	2	3	4	5	6	7

1. Зерновые, 971100 1001- ГОСТ: 5060-86 6293-90
зернобобовые 971600 1008 7066-77 7067-88 7758-75
(зерно, 8758-76 8759-92 9353-90
семена) 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
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (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]

Микотоксины:
афлатоксин В1 МУ 4082-86 [14]
Т-2 токсин (кроме семян) МУ 3184-84 [15]
зеараленон (кроме семян) МУ 5177-90 [16]
дезоксиниваленол (кроме МУ 5177-90 [16]
семян) ГОСТ Р 51116-97 [17]

Вредные примеси: ГОСТ 30483-97 [45]
спорынья, горчак
ползучий, софора
листохвостая, термопсис
ланцетный, вязель
разноцветный, гелиотроп
опушенноплодный, трихо-
десма седая, куколь,
плевел опьяняющий,
головневые (мараные,
синегузочные) зерна
Фузариозные зерна (для [46, 47]
пшеницы и ячменя) [47]
Фузариозные зерна (для
ржи)
х) Розовоокрашенные
зерна (для ржи) [45]
Испорченные зерна ГОСТ 30483-97 [48]
Зараженность вредителями ГОСТ 13586.4-83 [49]
ГОСТ 13586.6-93 [23]
N-Нитрозамины (сумма МУК 4.4.1.011-93
НДМА и НДЭА) для солода
пивоваренного
х) Бенз(а)пирен (для МУ 4721-88 [26]
зерна, прошедшего
тепловую обработку)
Пестициды [19, 20]
Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

2. Семена 972100 1202 ГОСТ: 5947-68 9158-76
масличных 1204- 9159-71 10582-76 10583-76
культур 1207 12094-76 12095-76 12096-76
(подсолнечни- 12097-76 12098-76 17111-88
ка, сои, 22391-89
хлопчатника, Сан Пин 2.3.2.560-96
кукурузы, ГН 1.1.546-96
льна, и другие нормативные
горчицы, документы которые в
рапса, соответствии
арахиса) с законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По П. 1
ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий

цинк

Микотоксины: По

афлатоксин В1 п. 1

Пестициды По п. 1

Зараженность вредителями ГОСТ 10853-88 [50]

Кислотное число масла ГОСТ 10858-77 [51]

(для подсолнечника) ГОСТ 26597-89 [52]

Радионуклиды По п. 1

3. Продукты 929300 1101- ГОСТ: 7169-66 7170-66

переработки 929400 1104 7045-90 26574-85 572-60

зерна (мука, 929500 2302 5784-60 6292-93 7022-97

крупа, 18271-72 5550-74 6201-68

хлопья, 14176-69 12307-66 276-60

побочные 6002-69 16439-70 21149-93

продукты 12183-66 12306-66

мукомольно- ГН 1.1.546-96

крупяной СанПиН 2.3.2.560-96 и другие

промышлен- нормативные документы,

ности) которые в соответствии с

законодательством РФ

устанавливают обязательные

требования к продукции

Токсичные элементы: По п.1

ртуть

мышьяк

медь

свинец

кадмий

цинк

Микотоксины; По п. 1

афлатоксин В1

Т-2 токсин

зеараленон дезоксинива-

ленол

Пестициды По п. 1

Микробиологические пока- ГОСТ 26972-86 [53]

затели (для круп и ГОСТ 10444.2-94 [30]

продуктов детского ГОСТ 10444.15-94 [29]

питания и палочек ГОСТ 10444.12-88 [33]

крупяных, не требующих ГОСТ Р 50474-93 [31]

варки) ГОСТ Р 50480-93 [32]

Зараженность вредителями ГОСТ 27559-87 [54]

Минеральные примеси; ГОСТ 26312.3-84 [55]

испорченные ядра (для ГОСТ 13586.6-93 [49]

крупы) ГОСТ 26312.4-84 [56]

Металломагнитная примесь ГОСТ 27558-87 [60]

ГОСТ 20239-74 [57]

хх) Наличие болезней и [58]
плесеней

Радионуклиды По п.1

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

П О Р Я Д О К

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| Наименование | Код |Код | Наименование | Нормативные документы, |Нормативные и методи-
пп| продукции | ОКП |ТН | показателя | устанавливающие показатели |ческие документы,
| | |ВЭД | | |определяющие методы
| | | | |испытаний

--+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----
1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7

1. Хлеб, булочные и 911000 1905 ГОСТ: 2077-84 5311-50

сдобные изделия 911300 9511-80 9712-61 9713-95

911400 9903-61 9831-61 9906-61

911500 12582-67 12583-67 12584-67

911600 13657-68 14121-69 24298-80

911900 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 доку-
менты, которые в соответствии
с законодательством РФ уста-
навливают обязательные тре-
бования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (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]

Микотоксины:

афлатоксин В1 МУ 4082-86 [14]

дезоксиниваленол МУ 5177-90 [16]

зеараленон МУ 5177-90 [16]

Т-2 токсин МУ 3184-84 [15]

Пестициды [19,20]

Посторонние включения, ГОСТ 5667-65 [59]

хруст от минеральной

примеси, признаки

болезней и плесени,

Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

2. Бараночные, сухарные 911700 1905 ГОСТ: 686-83 7128-91 8494-96
изделия, хлебные па- 911800 9846-88 11270-88 28402-89
лочки, соломка, су- 28881-90 30317-95 30354-96
хари панировочные, СанПиН 2.3.2.560-96
хрустящие хлебцы и и другие нормативные доку-
т. д. менты, которые в соответствии
с законодательством РФ уста-
навливают обязательные тре-
бования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий
цинк

Микотоксины: По п. 1

афлатоксин В1
дезоксиниваленол
зеараленон

Т-2 токсин

Пестициды По п. 1

Посторонние включения, ГОСТ 5667-65 [59]
хруст от минеральной при- ГОСТ 27558-87 [60]
меси, признаки болезней и
плесени

Зараженность и загрязнен- ГОСТ 15113.2-77 [61]
ность вредителями хлебных ГОСТ 27559-87 [54]
запасов (для сухарей пани-
ровочных)

Металломагнитная примесь ГОСТ 20239-74 [57]
(для сухарей панировочных)

Радионуклиды По п. 1

3. Изделия макаронные 914900 1902 ГОСТ 875-92
СанПиН 2.3.2.560-96
и другие нормативные доку-
менты, которые в соответствии
с законодательством РФ уста-
навливают обязательные тре-
бования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий

цинк

Микотоксины: По п. 1

афлатоксин В1

дезоксиниваленол

зеараленон

Т-2 токсин

Пестициды По п. 1

Микробиологические показа- ГОСТ Р 50480-93 [32]

тели (для продукции, содер-
жащей яичный компонент)

Содержание металломагнит- ГОСТ 14849-89 [62]

ной примеси, зараженность
вредителями

Радионуклиды По п. 1

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,	Состав продукта;	Маркировка, упаковка,
булочные,	внешний вид - форма,	этикетная надпись по
сдобные,	поверхность, цвет,	НД на продукцию и по
слоеные	вкус*, запах,	ГОСТ Р 51074-97
изделия	состояние мякиша,	
	влажность, кислотность	

+-----+-----+-----|

2. Бараночные,	Состав продукта;	Маркировка, упаковка,
сухарные	внешний вид -	этикетная надпись по
изделия,	поверхность, цвет,	НД на продукцию и по
хлебные	размеры или количество	ГОСТ Р 51074-97
палочки,	штук в 1 кг; вкус*,	
соломка,	запах, хрупкость	
хрустящие		
хлебцы		

+-----+-----+-----|

3. Сухари	Внешний вид, цвет,	Маркировка, упаковка,
панировочные	вкус, запах, крупность	этикетная надпись по
	помола	НД на продукцию и по
		ГОСТ Р 51074-97

+-----+-----+-----|

4. Макароны	Состав продукта; вид,	Маркировка, упаковка,
изделия	форма, запах, наличие	этикетная надпись по
	дефектной продукции	ГОСТ 875-92, ГОСТ Р
	(массовая доля крошки,	51074-97, НД на

	лома, деформированных	продукцию
	изделий, прочность	
	макарон), состояние	
	изделий после варки,	
	цвет варочной воды	
+-----+

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

Приложение 3

П О Р Я Д О К

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 Наименование Код Код Наименование Нормативные документы, Нормативные и методические						
п/п продукции ОКП ТН ВЭД показателя устанавливающие документы, определяющие						
показатели методы испытаний						
---+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
1	2	3	4	5	6	7

1. Растительные 914100 1507 ГОСТ: 7825-96 1128-75
масла 1508 1129-93 8807-94 8988-77
1512 7981-68 8808-91 8990-59
1513 10766-64 14083-68 8989-73
1514 30306-95
1515 СанПиН 2.3.2.560-96
и другие нормативные
документы, которые в
соответствии с законо-
дательством Российской
Федерации устанавливают
обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (для свинца, [1]
кадмия, меди, цинка, железа)

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 кислота ГОСТ 30089-93 [63]

Переокисное число ГОСТ 26593-85 [64]

Кислотное число ГОСТ 5476-80 [65]

Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

2. Продукты 914210 1516 ГОСТ: 240-85 28414-89

переработки 914230 1517 30004.1-93

растительных 914310 СанПиН 2.3.2.560-96

масел и другие нормативные

маргарин, документы, которые в

жиры для соответствия с законо-

кулинарии дательством Российской

кондитерской Федерации устанавливают

и хлебо- обязательные требования

пекарной про- к продукции

мышленности,

майонез)

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [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

никель МУ 01-19/47-11-91 [2]

(для жиров и маргаринов) ГОСТ 28414-89 [66]

Микотоксины: По п. 1

афлатоксин В1

Пестициды По п. 1

Радионуклиды По п.1

Микробиологические

показатели ГОСТ 30004.2-93 [68]

ГОСТ 10444.12-88 [33]

МУК 4.2.577-96 [69]

Консерванты: бензойная ГОСТ 240-85 [70]

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 документы,	Нормативные и методические
п/п	продукции	показателя	устанавливающие	документы, определяющие
		показатели	методы испытаний	

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1. Растительные масла Цвет НД на растительные ГОСТ 5472-50

Запах масла по [71]

Прозрачность приложению 3.1 ГОСТ 5477-93

Показатель преломления [72]

ГОСТ 5482-90

[73]

Жирнокислотный состав ГОСТ 30418-96

триглицеридов* [74]

Физико-химические
показатели х)

2. Продукты переработки Органолептические НД не продукты ГОСТ 976-81

растительных масел показатели переработки [75]

(маргарины, жиры для Физико-химические растительных масел по ГОСТ 30064.2-93

кулинарии, кондитер- показатели х) приложению 3.1 [68]

ской и хлебопекарной

промышленности,

майонезы)

Примечание. *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 документы,	Нормативные и методические
п/п	продукции	ОКП	показателя	устанавливающие	документы, определяющие
			показатели	методы испытаний	

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

1. Растительные масла Кислотное число НД на растительные ГОСТ 5476-80 [65]

Перекисное число масла по ГОСТ 26593-85 [64]

Микотоксины приложению 3.1 по п. 1 приложения 3.1

2. Продукты переработки Органолептические НД на продукты ГОСТ 976-81 [75]

растительных масел показатели переработки ГОСТ 30004.2-93 [68]

Кислотность растительных масел

(для майонезов) по приложению 3.1
Микробиологические по п. 2 приложения 3.1
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 Наименование Код Код Наименование Нормативные документы, Нормативные и методические						
п/п продукции ОКП ТН ВЭД показателя устанавливающие документы, определяющие						
показатели методы испытаний						
---+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
1	2	3	4	5	6	7

1. Мясо, 921100 0201 ГОСТ: 27095-86 10.76-74
включая 921400 0202 779-55 12512-67Э 16867-71
полуфабрикаты, 921200 0203 7724-77 12513-67Э 1935-55
свежие, 0204 27747-88 21784-76 25391-92
охлажденные, 0205 4814-57 3739-89
замороженные, 0206 СанПиН 2.3.2.560-96
всех видов 0207 и другие нормативные
убойных, 0208 документы, которые в
промышленных и 0209 соответствии с
диких животных 0210 законодательством РФ
и птицы. устанавливают обязательные
Субпродукты требования к продукции
убойных
животных
охлажденные,
замороженные
Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (для свинца,
[3]
кадмия, меди, цинка) [1],
свинец [10]
кадмий ГОСТ 26932-86 [11]
медь ГОСТ 26933-86 [9]
цинк ГОСТ 26931-86 [12] [8]
мышьяк ГОСТ 26934-86 [8]
ртуть ГОСТ 26930-86 [5]
ГОСТ 26927-86 [6]

Нитрозамины: сумма НДМА МУ 5178-90 [23]
и НДЭА МУК 4.41.011-93

*) Антибиотики: МУК 4.2.026-95 [77]

тетрациклиновая МУ 3049-84 [76]

группа

гризин

бацитрацин

левомицетин МР 4.18/1890-91 [78]

Пестициды [19], [20]

Микробиологические ГОСТ 21237-75 [79]

показатели ГОСТ 7702.2.1-95 [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]

Показатели свежести ГОСТ 7269-79 [93]

мяса ГОСТ 23392-78 [94]

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]

Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

Примечание. *) Кроме диких животных.

2. Колбасные 921300 0210 ГОСТ: 20402-75 23670-79

изделия и 1601 16131-86 16290-86 16351-86

копчености 16594-85 17482-85 18256-85

18236-85 18255-85

СанПиН 2.3.2.560-96

и другие нормативные

документы, которые в

соответствии с законо-

дательством РФ

устанавливают обязательные

требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

медь

цинк

мышьяк

ртуть

Антибиотики По п. 1

Нитрозамины По п. 1

Пестициды По п. 1

Микробиологические ГОСТ 9958-81 [101]

показатели

Массовая доля влаги ГОСТ 9793-74 [102]

(для с/к колбас)

Нитриты ГОСТ 8558.1-78 [103]

ГОСТ 29299-92 [104]

Фосфаты ГОСТ 9794-74 [105]

Бенз(а)пирен МУ 4721-88 [26]

Радионуклиды По п. 1

3. Жиры животные 921500 1501 ГОСТ 25292-82Е

пищевые СанПиН 2.3.2.560-96

и другие нормативные доку-
менты, которые в соответст-
вии с законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

медь

цинк

мышьяк

ртуть

железо ГОСТ 26928-86 [7]

Антибиотики По п. 1

Пестициды По п. 1

Переокисное число ГОСТ 8285-91 [106]

Антиокислители ГОСТ 11254-85 [107]

ГОСТ Р 50206-92 [108]

Кислотное число ГОСТ 8285-91 [106]

ГОСТ Р 50457-92 [109]

Радионуклиды По п. 1

4. Консервы 921600 1602 ГОСТ: 9936-76 10149-62

мясные и 921700 15170-91 17707-72 12186-71

мясо- 12187-66 12296-66 12297-66

растительные 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 законо-
дательством РФ устанавливают
обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

медь

цинк

мышьяк

ртуть

олово ГОСТ 26935-86 [13]

хром МУ 01-19/47-11-92 [2]

Нитрозамины По п. 1

Нитраты (для мясорастительных консервов) ГОСТ 29270-95 [25]

Нитриты ГОСТ 8558.1-78 [103]

ГОСТ 29299-92 [104]

Пестициды По п. 1

Микробиологические ГОСТ 30425-97 [37]

показатели ГОСТ 10444.2-94 [30]

ГОСТ 10444.7-86 [38]

ГОСТ 10444.15-94 [291]

ГОСТ 10444.8-88 [39]

ГОСТ 10444.9-88 [40]

ГОСТ Р 50454-92 [88]

ГОСТ Р 50455-92 [89]

СанПиН 42-123-4940-88 [90]

Герметичность тары и МУ 2657-82 [92]

состояние внутренней поверхности

металлической тары

Радионуклиды По п. 1

Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания

Органолептические Нормативные документы на

показатели конкретный вид продукции
Пищевая ценность: Нормативные документы на
конкретный вид продукции

массовая доля белка ГОСТ 25011-81 [110]

массовая доля жира ГОСТ 26183-84 [111]

**) энергетическая

ценность ГОСТ 26186-84 [112]

массовая доля поваренной

соли

массовая доля сухих ГОСТ 9793-74 [102]

веществ (в консервах для

детей раннего возраста)

железо (в консервах для ГОСТ 30178-96 [1]

детей раннего возраста)

**) витамины:

тиамин (B1)

рибофлавин (B2)

ниацин (PP)

**) Крахмал, рисовая,

пшеничная мука и др.

Антибиотики: МУК 4.2026-95 [77]

левомицетин МР 4.18/1890-91 [78]

тетрациклиновая

группа МУ 3049-84 МЗ СССР [76]

гризин

бацитрацин

Микотоксины:

(для мясорастительных

консервов)

афлатоксин В1 МУ 4082-86 [14]

дезоксиниваленол МУ 5177-90 [16]

зеараленон МУ 5177-90 [16]

Т-2 токсин МУ 3184-84 [15]

Микробиологические СанПиН 42-123-4940-88 [90]

показатели: требования

промышленной стериль-

ности, отсутствие

патогенных микро-

организмов или токсинов

**) Показатели подтверждаются при наличии арестованных в установленном порядке методик.

5. Яйцепродукты 921905 0407 ГОСТ 27583-88

(включая 921906 0408 ГОСТ 30363-96

яйца) 921990 СанПиН 2.3.2.560-96

984115 и другие нормативные доку-

менты, которые в

соответствии с законода-

тельством РФ устанавливают
обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

медь

цинк

мышьяк

ртуть

Антибиотики По п. 1

Пестициды По п. 1

Микробиологические пока- ГОСТ 30364.2-96 [115]

затели

Радионуклиды По п. 1

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 элементы: По п. 1

свинец

кадмий

медь

цинк

мышьяк

ртуть

Нитрозамины По п. 1

Пестициды По п. 1

Микробиологические пока- ГОСТ 11293-89 [116]

затели

Радионуклиды По п. 1

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

| | Наименование |

| Показатели | идентифицируемой | Примечание

| | продукции |

---+-----+-----+-----

| 2 | 3 | 4

Маркировка Мясо в тушах, По оттилкам клеим определяют:
оттилкам полутушах и ветеринарное благополучие мяса,
клеим четвертинах направление использования
(реализация, промпереработка,

проварка утиль и др.); вид мяса (конина, верблюжати́на, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категориям, упитанности, половозрастным признакам) и др.

Маркировка Мясные и По маркировке на банках можно потребитель- мясорастительные установить наименование и сорт ской консервы продукта, вид термической упаковки обработки (стерилизация, пастеризация), состав продукта и др.

Жиры животные Требования к маркировке изложены толпленные, в НД на продукцию. По фасованное потребительской упаковке можно мясо и мясная установить: наименование и сорт продукция продукта; состав продукта и др.

Маркировка Все виды колбасных Требования к маркировке колбасной батончиков изделий искусственной оболочки изложены в (батончиков) нормативной документации на продукцию.

По маркировке оболочки можно установить: наименование и сорт продукта и др.;

При отсутствии маркированной оболочки идентификацию осуществляют по товарной отметке (форме вязки). Требования по товарным отметкам изложены в НД на продукцию.

Ярлык Продукция, Требования к маркировке (этикетка), упакованная в транспортной тары, изложенные в трафарет транспортную тару НД на продукцию. По ярлыку (этикетке), наклеенному или вложенному в транспортную тару, можно установить наименование, сорт продукции.

Органолепти- Колбасные изделия, Органолептические показатели по ческие полуфабрикаты, НД на продукцию. показатели консервы, Идентификацию продукции субпродукты осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вкусу, запаху, консистенции и др.

Требования к маркировке изложены в ГОСТ Р 51074-91, 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, четвертинах, замороженное охлажденное и подмороженное; мясо птицы мороженное (тушки мясо птицы охлажденное кур, уток, гусей, индеек, (тушки кур, уток, гусей, цесарок, перепелов, индеек индеек, цесарок, перепелов, тяжелых кроссов), мясо индеек тяжелых кроссов), фасованное мясо фасованное

921300 Изделия колбасные: колбасы 921300 Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, варенокопченые (при хлебы мясные, колбасы температуре от минус 7 до фаршированные, колбасы минус 9°C), колбасы ливерные, колбасы кровяные, сырокопченые (при зельцы, паштеты, колбасы температуре хранения от 12 варенокопченые (при до минус 9°C), копчености температуре хранения от 12 продукты из свинины до 15°C) колбасы сырокопченые (при полукопченые (при температуре хранения от температуре хранения от 6 до минус 7 до минус 9°C) 20°C), колбасы варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом

копчености: 921500 Жиры животные топленые изделия из свинины, говядины, пищевые баранины, конины, субпродуктов и др. 921600 Консервы мясные и сырокопченые, мясорастительные варенокопченые, запеченные, 921200 Субпродукты замороженные жареные, копчено-запеченные, вареные 921000 Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные

921400 Полуфабрикаты: 921900 Желатин пищевой полуфабрикаты мясные 921906 Яйца пищевые (при натуральные, полуфабрикаты 984000 температуре хранения от 0 до

мясные рубленые минус 20°C)

921400 Пельмени 921990 Продукты яичные сухие,
Фрикадельки мороженые
Кулинарные изделия

921500 Жиры животные пищевые свежие

921200 Субпродукты охлажденные

921906 Яйца пищевые диетические

93 4000 (при температуре хранения не
выше плюс 20°C и не ниже
0°C), столовые (при
температуре хранения не выше
плюс 20°C)

921990 Продукты яичные охлажденные,
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

+-----+						
№	Наименование	Код	Код	Наименование	Нормативные документы,	Нормативные и методические
п/п	продукции	ОКП	ТН	показателя	устанавливающие	документы, определяющие
		ВЭД		показатели	методы испытаний	
+---+-----+-----+-----+-----+-----+-----+						
1	2	3	4	5	6	7

+-----+

1. Рыба живая, 926000 0301 ГОСТ: 814-96 16081-70
охлажденная, 926110 0302 815-85 17660-97 1084-83
мороженая, 926120 0303 17661-72 1069-75Э 18222-88
фарш, филе 926130 0304 1168-86 18223-88 3948-90
926160 20057-96 6756-57 21230-75
926140 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, масса, вид НД на продукцию,
разделки, запах ГОСТ 1368-91 [202]
Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (для
свинца, кадмия, меди,
свинец цинка) [1], [3]
кадмий ГОСТ 26932-86 [10]
цинк ГОСТ 26933-86 [11]
медь ГОСТ 26934-86 [12]
мышьяк ГОСТ 26931-86 [9]
ртуть ГОСТ 26930-86 [8]
ГОСТ 26927-86 [5]
МУ 5178-90 [6]

Пестициды [19], [20]
Гистамин (тунец, СанПиН 42-123-4083-86 [117]
скумбрия, лосось,
сельдь
Паразитарная чистота СанПиН 3.2.569-96 [118]

Нитрозамины МУК 4.4.1.011-93 [23]

Полихлорированные МУ 1792-77 [122]
бифенилы (*) МУ 2141-80 [123]

Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

Микробиологические ГОСТ 10444.2-94 [30]
показатели ГОСТ 10444.15-94 [29]
ГОСТ Р 50474-93 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]

2. Консервы и 927000 1604 ГОСТ: 280-85Е 12292-93
пресервы из 6065-97 13272-80Е 7144-77
рыбы и 13865-68Е 7403-74Е 16676-71
нерыбных 7452-97 16978-89 7454-90
объектов 18056-88Е 7455-78 18423-97
промысла 7457-91 19341-73 10119-97
20919-75Е 10531-89 22531-77Е
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 20546-35 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, наличие НД на продукцию
посторонних примесей

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

олово (для консервов в ГОСТ 26935-86

сборной жестяной таре)

хром (для консервов в МУ 01-19/47-11-92 [13])

хромированной таре) [2]

Гистамин По п. 1

Нитрозамины По п. 1

Пестициды По п. 1

Полихлорированные По п. 1

бифенилы*

Радионуклиды По п. 1

Микробиологические Пресервы ГОСТ 10444.12-88 [33]

показатели ГОСТ 10444.15-94 [29]

ГОСТ 10444.2-94 [30]

ГОСТ 28566-90 [41]

ГОСТ 29185-91 [34]

ГОСТ Р 50474-93 [31]

ГОСТ Р 50480-93 [32]

Рыба, консервированная в ГОСТ 30425-97 [37]
стеклянной, алюминиевой и [119]
жестяной таре, должна
удовлетворять требованиям
промышленной стерильности
для консервов группы А

Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания

Органолептические ГОСТ 8756.1-79
показатели и НД на продукцию [28]

Пищевая ценность: [124]
массовая доля сухих ГОСТ 26808-86
веществ

*) белок

жир ГОСТ 26829-86 [125]

*) углеводы

*) энергетическая

ценность

поваренная соль ГОСТ 27207-87 [126]

*) Минеральные вещества:

калий

фосфор ГОСТ 30178-96 [1]

железо

*) Витамины:

тиамин (В1)

рибофлавин (В2)

ниацин (РР)

*) Рисовая или пшеничная

мука

Микотоксины (для рыба-
стительных консервов):

афлатоксин В1 МУ 4082-86 [14]

дезоксиниваленол МУ 5177-90 [16]

зеараленон МУ 5177-90 [16]

Т-2 токсин МУ 3184-84 [15]

Нитраты (для рыба- ГОСТ 29270-95 [25]

стительных консервов)

*) Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

3. Рыба сушеная, 926340 1604 ГОСТ: 812-88 7448-96

вяленая, 926350 813-88 7449-96 2623-97

копченая, 926300 7444-65 7445-66 11298-65

соленая, 926200 7447-97 11482-96 6606-83

маринованная 926260 11829-96 1551-93

Р 51025-97 13197-67

Р 51132-98 6481-97

10.16-70

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 потребительской таре)
Токсичные элементы: По п. 1*
свинец
кадмий
цинк
медь
мышьяк
ртуть
Гистамин По п. 1*
Полихлорированные По п. 1*
бифенилы*

* - в пересчете на исходный
продукт с учетом содержания
сухих веществ в нем и
конечных продуктах
Нитрозамины МУК 4.4.1.011-93 [23]
Радионуклиды По п. 1
Пестициды По п. 1
Бенз(а)пирен (копченая МУ 4721-88 [26]
рыба)*
Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [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, молоки 926400 1604 ГОСТ: 1573-73 1629-97
рыб и продукты 926420 6052-79Е 7368-79Е 7442-79Е
их переработки 926430 18173-72Е 20352-74
СанПиН 2.3.2.560-96

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 элементы: По п. 1
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
Пестициды По п. 1
Полихлорированные По п. 1
бифенилы (*)
Радионуклиды По п. 1
Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
показатели ГОСТ Р 50474-93 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]
ГОСТ 10444.2-94 [30]
ГОСТ 29135-91 [34]

5. Нерыбные 926500 0306 ГОСТ 20845-75Е
объекты 0307 ГОСТ 20414-93
промысла ГОСТ 24645-81
(моллюски, ГОСТ 30314-95
ракообразные, СанПиН 2.3.2.560-96
водоросли, СанПиН 2.3.4.050-96
морские и ГН 1.1.546-96
продукты их и другие нормативные
переработки документы, которые в
соответствии с
законодательством
Российской Федерации
устанавливают
обязательные требования
к продукции

Вкус НД на продукцию
Вкус и запах после варки
Наличие посторонних
примесей

Токсичные элементы: По п. 1

свинец
мышьяк
кадмий
ртуть

Пестициды По п. 1

Радионуклиды По п. 1

Микробиологические ГОСТ 10444.12-88

показатели ГОСТ 10444.15-94 [29]

ГОСТ 10444.2-94 [30]

ГОСТ 28566-90 [41]

ГОСТ 29185-91 [34]

ГОСТ Р 50474-93 [31]

ГОСТ Р 50480-93 [32]

6. Кулинарные 926891 2104 ГОСТ 23600-79

изделия из СанПиН 2.3.2.560-96

рыбы, супы СанПиН 2.3.4.050-96

рыбные и другие нормативные

документы, которые в

соответствии с

законодательством

Российской Федерации

устанавливают обязательные

требования к продукции

Вкус НД на продукцию

Запах

Наличие посторонних

примесей

7. Жир пищевой 928113 1504 ГОСТ 8714-72

из рыб и СанПиН 2.3.2.560-96

морских и другие нормативные

млекопитающих документы, которые в

соответствии с

законодательством

Российской Федерации

устанавливают обязательные

требования к продукции

Показатели окислительной

порчи:

кислотное число ГОСТ 7636-85 [121]

перекисное число ГОСТ 7636-85 [121]

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

цинк

медь

мышьяк

Пестициды По п. 1

Полихлорированные 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 Маркировка по
кожного покрова, цвет ГОСТ Р 51074-97,
жабр, состояние глаз, ГОСТ 7630-96
запах Упаковка по
ГОСТ, ОСТ, ТУ

2. Рыба охлажденная Внешний вид, разделка, "-
консистенция, запах

3. Рыба мороженая Внешний вид, разделка, "-
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, "-
копчения внешний вид, цвет
поверхности, разделка,
консистенция, вкус (в
т. ч. и содержание
поваренной соли), запах

6. Рыба холодного Внешний вид, цвет "-
копчения чешуйчатого покрова,
консистенция мяса, вкус
(в т. ч. содержание
поваренной соли), запах

7. Кулинарные Внешний вид, Маркировка по
изделия консистенция, вкус и ГОСТ Р 51074-97

запах ГОСТ 7630-96

ГОСТ, ОСТ, НД

на продукцию

8. Консервы Внешний вид, Маркировка по
консистенция рыбы, цвет ГОСТ Р 51074-97
бульона, заливок, ГОСТ 11771-93
массовая доля составных ГОСТ, ОСТ, НД
частей, массовая доля на продукцию
сухих веществ

9. Пресервы Внешний вид, запах, "-
консистенция рыбы,
характеристика
разделки, буферность

10. Икра и молоки Внешний вид, цвет, Маркировка по
вкус, консистенция и ГОСТ Р 51074-97
состояние, азот летучих ГОСТ 7630-96
оснований, небелковый ГОСТ, ОСТ, НД на
азот, консерванты на продукцию

11. Нерыбные объекты Внешний вид, разделка, "-
промысла и продукты, вкус и запах,
вырабатываемые консистенция, цвет,
из них наличие посторонних
примесей

12. Жир пищевой из Внешний вид, вкус, "-
рыбы и морских запах, цвет,
млекопитающих прозрачность, массовая
доля 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, 10а 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, 10а; 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 заготавливаемые. 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 (приложения 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.

9. При наличии сомнений в натуральности сливочного масла при идентификации по органолептическим показателям (в соответствии с требованиями ГОСТ 37-91 и других нормативных документов) проводит 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 Наименование Код Код Наименование Нормативные документы, Нормативные и									
методические									
п/п продукции ОКП ТН показателя устанавливающие документы, определяющие									
ВЭД показатели методы испытаний									
+---+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----									
1 2 3 4 5 6 7									

+-----+

1. Молоко сырое 981100 0401 ГОСТ 13264-88

(кроме СанПиН 2.3.2.560-96

предназначен- и другие нормативные

ного для документы,

промперера- которые в соответствии с

ботки) законодательством

Российской Федерации

устанавливают обязательные

требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (для [1]

свинца, кадмия, меди, [3]

цинка)

МР 01-19/137-17-95

ГКСЭН (для мышьяка,

цинка, кадмия, свинца,

меди, олова)

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]

тетрациклиновая группа, МУ 3049-84 [76]

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 вещества ГОСТ 23454-79 [127]

Микробиологические

показатели:

количество мезофильных

аэробных и факультативно-

анаэробных

микроорганизмов (КМАФАнМ) ГОСТ 9225-84 [128]

патогенные микроорганизмы, ГОСТ Р 50480-93 [32]

в т. ч. сальмонеллы

Соматические клетки ГОСТ 23453-90 [129]

Нейтрализующие вещества ГОСТ 24065-80 [130]

ГОСТ 24066-80 [131]

ГОСТ 24067-80 [132]

Степень чистоты ГОСТ 8218-89 [133]
Посторонние запахи и ГОСТ 28283-89 [134]
привкусы

2 Цельномолочная 922200 0401 ГОСТ: 1349-85 10382-85
продукция 922300 0403 4495-87 10970-87 13277-79
(молоко и 922400 2105 СанПин 2.3.2.560-96
сливки 922800 и другие нормативные
пастеризо- документы,
ванные и которые в соответствии с
стерилизо- законодательством
ванные, Российской Федерации
молоко устанавливают обязательные
топленое, требования к продукции
сметана,
кисломолочные
напитки и др.)

Сухие молочные
продукты.
Мороженое

Токсичные элементы: По п. 1

ртуть, мышьяк, медь,
свинец, кадмий, цинк

Микотоксины: По п. 1
афлатоксин М1

Антибиотики: По п. 1
тетрациклиновая группа
пенициллин

стрептомицин
левомицетин

Пестициды: По п. 1

Микробиологические
показатели:

КМАФАнМ ГОСТ 9225-84 [128]

бактерии группы кишечной
палочки (БГКП-колиформы) ГОСТ 9225-84 [128]
патогенные микроорганизмы ГОСТ Р 50480-93 [32]

в т. ч. сальмонеллы

Staphylococcus aureus ГОСТ 30347-97 [135]

количество плесневых
грибов ГОСТ 10444.12-88 [33]

Требования промышленной [136]
стерильности

Радионуклиды По п. 1

Массовая доля влаги (для
сухих молочных продуктов) ГОСТ 29246-91 [137]

3 Творог, 922200 0406 ГОСТ 7616-85

творожные 922400 ГОСТ 11041-88
изделия, 922500 СанПин 2.3.2.560-96
сыры сычужные и другие нормативные
и плавленные, документы,
десерты которые в соответствии с
сливочные законодательством
Российской Федерации
устанавливают обязательные
требования к продукции
Токсичные элементы: По п. 1
ртуть, мышьяк, медь,
свинец, кадмий, цинк
Микотоксины: По п. 1
афлатоксин М1
Антибиотики: По п. 1
тетрациклиновая группа
пенициллин
стрептомицин
левомицетин
Пестициды: По п. 1
Микробиологические
показатели:
бактерии группы кишечной ГОСТ 9225-84 [128]
палочки (БГКП-колиформы)
КМАФАнМ По п. 2
патогенные
микроорганизмы
в т. ч сальмонеллы По п. 2
Staphylococcus aureus По п. 2
количество плесневых По п. 2
грибов
количество дрожжей ГОСТ 10444.12-88 [33]
Радионуклиды По п. 1

4 Консервы 922700 0402 ГОСТ 718-84
молочные 0403 ГОСТ 719-85
0404 ГОСТ 1923-78
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 элементы: По п. 1.
ртуть, мышьяк, медь,
свинец, кадмий, цинк,
хром, МУ 01-19/47-11-92 [2]
олово ГОСТ 26935-86 [13]
Микотоксины По п. 1
афлатоксин М1
Антибиотики: По п. 1
тетрациклиновая группа
пенициллин
стрептомицин
левомицетин
Низин (для ГОСТ 1923-78 [114]
стерилизованных
продуктов)
Пестициды: По п. 1
Микробиологические По п. 2
показатели:
КМАФАнМ ГОСТ 9225-84 [128]
БГКП (колиформы) То же
патогенные
микроорганизмы
в т. ч. сальмонеллы ГОСТ Р 50480-93 [32]
Требования промышленной ГОСТ 30425-97 [37],
стерильности (для [136]
стерилизованных
продуктов)
Радионуклиды По п.1

5 Масло 922100 0405 ГОСТ 37-91
коровье ГОСТ 6822-67
СанПиН 2.3.2.560-96
и другие нормативные
документы,
которые в соответствии с
законодательством
Российской Федерации
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п.1
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

тетрациклиновая

группа

пенициллин

стрептомицин

левомицетин

Пестициды По п. 1

Микробиологические

показатели:

КМАФАнМ ГОСТ 9225-84 [128]

БГКП (колиформы) То же

патогенные

микроорганизмы, в т. ч.

сальмонеллы ГОСТ Р 50480-93 [32]

количество плесневых [33]

грибов ГОСТ 10444.12-88

Радионуклиды По п. 1

Кислотное число ГОСТ 3624-92 [138]

(кислотность жировой фазы

сливочного масла)

Показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочной основе

6 Молочные смеси 922342 0402 СанПин 2.3.2.560-96

922341 (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

Органолептические ГОСТ 29245-91 [139]

показатели

Пищевая ценность:

Белок ГОСТ 23327-78 [140]

Жир ГОСТ 29247-91 [144]

*) Жирнокислотный состав

*) Белок молочной

сыворотки

*) Казеин

*) Доступный лизин

*) Цистин

*) Биологическая ценность

*) Отношение витамин Е/

ПНЖК

*) Углеводы (лактоза, декстрин-мальтоза и др.)
*) Лактоза
*) Энергетическая 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: ГОСТ 30627.1-98 [222]
ретинол (А) ГОСТ 30627.3-98 [224]
токоферол (Е) ГОСТ 30627.5-98 [226]
тиамин (В1) ГОСТ 30627.6-98 [227]
рибофлавин (В2) ГОСТ 30627.4-98 [225]
ниацин (РР) ГОСТ 30627.2-98 [223]
аскорбиновая кислота (С)
*) кальциферол (D)
*) эргокальциферол (D2)
*) пантотенат (В3)
*) пиридоксин (В6)
*) фолацин (Вс)
*) цианкобаламин (В12)
*) инозит
*) витамин К
*) холин
*) биотин
*) карнитин
*) Осмоляльность
*) Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки
Показатели безопасности
Токсичные элементы: По п.1
свинец
кадмий

мышьяк
ртуть
медь
цинк
*) Показатель
окислительной
порчи:
перекисное число
Антибиотики: МУК 4.2.026-95 [77]
левомицетин МР 4.18/1890-91 [78]
тетрациклиновая МУ 3049-84 [76]
группа
стрептомицин
пенициллин
Микотоксины:
афлатоксин М1 МУ 4082-86 [14]
Пестициды:
гексахлорциклогексан ГОСТ 23452-79 [22]
(a, b, γ - изомеры), [19, 20]
ДДТ и его метаболиты
Микробиологические МУК 4.2.577-96 [69]
показатели:
КМАФАнМ
бактерии группы кишечных
палочек (колиформы)
E. coli,
St. aureus
B. cereus
патогенные
микроорганизмы, в т. ч.
Salmonella
микроскопические грибы
(плесени)
дрожжи
ацидофильные и бифидо-
бактерии
Радионуклиды По п. 1
Массовая доля влаги ГОСТ 29246-91 [137]
Чистота ГОСТ 29245-91 [139]
Индекс растворимости ГОСТ 30305.4-95 [145]
Кислотность ГОСТ 30305.3-95 [141]

7 Жидкие, 92 2210 0401 СанПин 2.3.2.560-96
пастообразные 92 2211 (пп. 8.1.1.3-8.1.1.7)
и сухие 92 2219 0403 и другие нормативные
молочные 92 2221 документы,
продукты 92 2231 которые в соответствии с
92 2234 законодательством
92 2237 Российской Федерации

92 2241 устанавливают обязательные
92 2251 требования к продукции
92 2295
92 2299
Органолептические Нормативные 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
*) Энергетическая ценность
*) Зола
Минеральные вещества:
*) фосфор
*) натрий
*) калий
*) кальций
железо По п. 6
Витамины:
ретинол (А)
тиамин (В1)
рибофлавин (В2)
ниацин (РР)
аскорбиновая кислота (С)
*) б-каротин По п. 6
токоферол (Е)
*) цианкобаламин (В21)
*) фолиевая кислота
Показатели безопасности
*) Показатель
окислительной порчи:
перекисное число
Токсичные элементы по По п. 1
п. 6
Антибиотики по п. 6 -"
Микотоксины по п. 6 -"
Пестициды по п. 6 -"
Радионуклиды По п. 1
Микробиологические По п. 6
показатели:
требования промышленной
стерильности (для
стерилизованных
продуктов)
КМАФАнМ
бактерии группы кишечных

палочек (колиформы),

St. aureus

патогенные

микроорганизмы, в т. ч.

Salmonella

микроскопические грибы

(плесени)

дрожжи

Кислотность ГОСТ 3624-92 [138]

ГОСТ 30305.3-95 [141]

Примечание. *) Показатели подлежат подтверждению после введения в действие аттестованных стандартизованных методик.

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 М1

| Микробиологические показатели

|

Мороженое | Микробиологические показатели

Творог замороженный*) | Афлатоксин М1

| 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 потребительской кооперации, 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 плодовоовощных 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 плодовоовощной 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 плодовоовощной 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

п/п	Наименование	Код	Код	Наименование	Нормативные документы,	Нормативные и методические
п/п	продукции	ОКП	ТН ВЭД	показателя	устанавливающие	документы, определяющие
	показатели	методы	испытаний			

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

1. Свежие овощи, 972116 с 0701 ГОСТ: 1721-85 19215-75

картофель, 973000 по 0709 1722-85 20450-75 1723-86

бахчевые, 976000 0714 21122-75 1724-85 21405-75

фрукты, 976140 с 0801 1725-85 21713-76 1726-85

ягоды, грибы, по 0810 21714-76 4427-82 21715-76

орехи (кроме 1202 4428-82 21832-76 4429-82

семенного и 21833-76 5312-90 21920-76

посадочного 6014-68 21921-76 6828-89

материала) 21922-76 6829-89 24433-80

6830-89 25896-83 7176-85

26545-85 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 нормативные

документы, которые в

СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНО-

дательством Российской

Федерации устанавливают

обязательные требования

к продукции.

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [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 овощей) МУ 5048-89 [24]

ГОСТ 29270-95 [25]

Пестициды [19], [20]

ГОСТ 30349-96 [21]

Микотоксины:

афлатоксин В1 (для МУ 4082-86 [14]

орехов)

Гельминты и цисты кишеч-

ных простейших*

Внешние признаки порчи Визуально, органолеп-
продукта тически

Горькие ядра (для ГОСТ 16830-71 [146]

миндаля)

Радионуклиды** МУК 2.6.1.717-98 [27]

2. Мороженые или 916500 0710 ГОСТ 29187-91

охлажденные 916610 0714 СанПин 2.3.2.560-96

овощи, 916600 0811 и другие нормативные

картофель, 2105 документы, которые в

бахчевые, соответствии с законо-

фрукты, дательством Российской

ягоды, грибы, Федерации устанавливают

орехи (целые, обязательные требования

резанные, к продукции

измельченные

и продукты

из них)

Токсичные элементы По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

Нитраты (для овощей и По п. 1

овощных продуктов)

Пестициды По п. 1

Микотоксины:

патулин (для измель- ГОСТ 28038-89 [18]

ченных продуктов из

фруктов, томатов)

афлатоксин В1 (для

продуктов с орехами,

бобовыми, зерном) МУ 4082-86 [14]

Посторонние и минераль- Визуально

ные примеси и по ГОСТ 25555.3-82 [147]

Внешние признаки порчи Визуально, органолептически
продукта

Микробиологические [148], [149]

показатели:

мезофильные аэробные и ГОСТ 10444.15-94 [29]

факультативно-анаэробные

микроорганизмы

дрожжи и плесневые грибы ГОСТ 10444.12-88 [33]

бактерии группы кишечных

палочек (колиформные ГОСТ Р 50474-93 [31]

бактерии) бактерии рода

Salmonella ГОСТ Р 50480-93 [32]

сульфитредуцирующие ГОСТ 29185-91 [34]

клостридии

дополнительно для

продуктов, содержащих

иные компоненты,

кроме компонентов

растительного

происхождения:

Staphelococcus aureus ГОСТ 10444.2-94 [30]

бактерии рода *Proteus* ГОСТ 28560-90 [35]

энтерококки ГОСТ 28566-90 [41]

Escherichia coli МУ 2657-82 [92]

Гельминты и цисты [166]

кишечных простейших*

Радионуклиды** По п. 1

Температура продукта Термометрия,

проверяется при ГОСТ 29187-91 [150]

хранении)

3. Сушеные 916400 0712 ГОСТ: 1683-71 6882-88

овощи, 916620 0713 7586-71 7587-71 7588-71

картофель, 916630 0714 7589-71 12325-66 12326-66

фрукты, 916640 0801 13010-67 16729-71 16730-71

ягоды, орехи, 916650 0802 16731-71 16732-71 21567-76

грибы, требу- 972116 0803 28432-90 28501-90 17594-81

ющие перед 976231 0804 СанПин 2.3.2.560-96

употреблением 0805 и другие нормативные

мойки, варки 0806 документы, которые в

и/или другой 0813 соответствии с законо-

дополнитель- 1202 дательством Российской

ной обработки 2103 Федерации устанавливают

обязательные требования

к продукции

Токсичные элементы:* По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

Нитраты (для овощей)* ГОСТ 29270-95 [25]

Пестициды* По п. 1

Микотоксины:

патулин (для продуктов ГОСТ 28038-89 [18]

из фруктов, томатов)*

Зараженность вредителями ГОСТ 13340.2-77 [151]

хлебных запасов ГОСТ 1750-86 [152]

Признаки порчи продукта Визуально, органо- [152]

(плесень или спиртовое лептически по

брожение) ГОСТ 1750-86

Радионуклиды** По п. 1

Влага или растворимые ГОСТ 28562-90 [154]

сухие вещества ГОСТ 28561-90 [153]

ГОСТ 6882-88 [155]

*нормы - в пересчете

на сырье, с учетом

фактического содержания

сухих веществ в продукте

4. Сухие и с 916400 0713 ГОСТ: 1683-71 6882-88

промежуточной 916630 0714 7586-71 7587-71 7588-71

влажностью 916900 0801 7589-71 12325-66 12326-66

овощи, 972116 0802 13010-67 16729-71 16730-71

картофель, 976140 0803 16731-71 16732-71 21567-76

орехи, 0804 28432-90 28501-90 17594-81

фрукты, 0805 16831-71 16833-71 16835-81

ягоды (целые, 0806 СанПин 2.3.2.560-96

резанные, 0813 ГН 1.1.546-96

измельченные 0814 и другие нормативные

и продукты документы, которые в

из них), соответствии с законо-

готовые к дательством Российской

употреблению Федерации устанавливают

обязательные требования

к продукции

Токсичные элементы:** По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

Нитраты (для овощей)** ГОСТ 29270-95 [25]

2008 Пестициды** По п. 1

Горькие ядра (для ГОСТ 16831-71 [146]

миндаля)

Микотоксины:**

патулин (для продуктов ГОСТ 28038-89 [18]

из фруктов, томатов)

афлатоксин В1 (для МУ 4082-86 [14]

орехов)

Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Металлические примеси ГОСТ 13340.2-77 [151]

ГОСТ 1750-86 [152]

Посторонние примеси Визуально

Зараженность вредителями ГОСТ 13340.2-77 [151]

хлебных запасов ГОСТ 1750-86 [152]

Признаки порчи или Визуально: органолеп

спиртового брожения тически ГОСТ 1750-86 [152]

Консерванты ГОСТ 25555.5-91 [157]

диоксид серы (для ГОСТ 1750-86 [152]

картофеля, яблок,

абрикосов, винограда

сушеных) для продуктов с

промежуточной влажностью:

сорбиновая кислота ГОСТ 26181-84

ГОСТ Р 50476-93 [158]

бензойная кислота ГОСТ 28467-90 [159]

ГОСТ Р 50476-93 [160]

[159]

Микробиологические [149]

показатели:

мезофильные аэробные и

факультативно-анаэробные

микроорганизмы ГОСТ 10444.15-94 [29]

дрожжи и плесневые грибы ГОСТ 10444.12-88 [33]

бактерии группы кишечных

палочек (колиформные

бактерии)

бактерии рода Salmonella ГОСТ Р 50474-93 [31]

сульфитредуцирующие ГОСТ Р 50480-93 [32]

кlostридии ГОСТ 29185-91 [34]

Staphylococcus aureus ГОСТ 10444.2-94 [30]

Bacillus cereus (для
продуктов с овощами) ГОСТ 10444.8-88 [39]

Радиоуклиды** По п. 1

Влага или растворимые ГОСТ 28562-90 [154]

сухие вещества ГОСТ 28561-90 [153]

ГОСТ 6882-88 [155]

***нормы - в пересчете

на сырье, с учетом

фактического содержания

сухих веществ в продукте

5. Овощи и 916700 2001 ГОСТ 1633-73

фрукты, грибы 2003 ГОСТ 3858-73

соленые, 2004 ГОСТ 7180-73

маринованные, ГОСТ 7180-73

квашеные, ГОСТ 7181-73

моченые, СанПиН 2.3.2.560-96

фасованные в и другие нормативные

негерметичную документы, которые в

тару соответствии с законо-

дательством Российской

Федерации устанавливают

обязательные требования

к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

Нитраты (для овощей) МУ 5048-89 [24]

ГОСТ 29270-95 [25]

Пестициды По п. 1

Консерванты:

сорбиновая кислота ГОСТ 26181-84 [158]

ГОСТ Р 50476-93 [159]

бензойная кислота ГОСТ 28467-90 [160]

ГОСТ Р 50476-93 [159]

Признаки порчи продукта Органолептически

ГОСТ 8756.1-89 [161]

Спирт (для моченых яблок ГОСТ 25555.2-91 [162]
и соленых арбузов)

Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Посторонние примеси Визуально

Микробиологические

показатели:

бактерии группы кишечных

палочек (колиформные

бактерии) ГОСТ Р 50474-93 [31]

бактерии рода *Salmonella* ГОСТ Р 50480-93 [32]

сульфитредуцирующие

клостридии ГОСТ 29185-91 [34]

Радионуклиды** По п. 1

6. Консервы*** 916100 ГОСТ: 816-91 1016-90

овощные, 916200 2001 2654-88 7231-90 7694-91

фруктовые, 916300 2002 15842-90 15877-70 15979-70

ягодные, 916660 2003 17472-72 17649-72 18017-72

грибные 916850 2004 18224-72 18316-95 18611-73

_____ 916860 2005 20144-74 28649-90 656-79

***Стерилизо- 916970 2007 657-79 16366-78 18078-72

ванные или 2008 18192-72 18193-72 25892-83

пастеризован- 2009 29135-91 937-91 6929-88

ные продукты, 2202 7009-88 7061-88 22371-77

изготовленные 15849-89Е 16440-89Е

без добавления ГОСТ Р 50903-96

или с добав- СанПиН 2.3.2.560-96

лением консер- и другие нормативные

вантов, фасо- документы, которые в

ванные в соответствии с законо-

герметически дательством Российской

укупориваемую Федерации устанавливают

тару обязательные требования

к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

мышьяк

кадмий

ртуть

медь

цинк

олово (для консервов в ГОСТ 26935-86 [13]

сборной жестяной таре)

хром (для консервов в МУ 01-19/47-11-92 [2]

хромированной таре)

Нитраты (для овощных

продуктов) ГОСТ 29270-95 [25]

Пестициды По п. 1

Микотоксины:

патулин (для фруктовых и

томатных продуктов) ГОСТ 28038-89 [18]

Плесени по Говарду (для ГОСТ 10444.14-91 [163]

томатопродуктов)

Консерванты (для консер-

вов, изготовленных с

применением химических

консервантов или

использованием

полуфабрикатов химичес-

кого консервирования):

диоксид серы ГОСТ 25555.5-91 [157]

сорбиновая кислота ГОСТ 26181-84 [158]

ГОСТ Р 50476-93 [159]

бензойная кислота ГОСТ 28467-90 [160]

ГОСТ Р 50476-93 [159]

pH ГОСТ 26188-84 [164]

Массовая доля спирта в

овощных и фруктовых ГОСТ 25555.2-91 [162]

соках

Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Посторонние примеси Визуально

Микробиологические [36]

показатели:

промышленная

стерильность ГОСТ 30425-97 [37]

Bacillus cereus ГОСТ 10444.8-88 [39]

Clostridium perfringens ГОСТ 10444.9-88 [40]

молочнокислые

микроорганизмы ГОСТ 10444.11-89 [43]

мезофильные аэробные и

факультативно-анаэробные

микроорганизмы ГОСТ 10444.15-94 [29]

дрожжи и плесневые грибы ГОСТ 10444.12-88 [33]

осмотолерантные дрожжи и

плесневые грибы ГОСТ 28805-90 [44]

сульфитредуцирующие

кlostридии ГОСТ 29185-91 [34]

ботулинические токсины и
Clostridium botulinum ГОСТ 10444.7-86 [38]

Для пастеризованных
газированных соков и
напитков дополнительно:
бактерии группы кишечной
палочки ГОСТ 18963-73 [42]

Радионуклиды** По п. 1

Герметичность упаковки
(проверяется при
использовании новых
видов тары) ГОСТ 8756.18-70 [28]

Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания

Органолептические ГОСТ 8756.1-79 [161]
показатели и НД на продукцию

Пищевая ценность:

Массовая доля белка ГОСТ 26889-86 [214]
Массовая доля жира ГОСТ 8756.21-89 [215]

Углеводы, в т. ч. моно- ГОСТ 8756.13-87 [216]
и дисахарида ГОСТ Р 51240-98 [217]
Титруемая кислотность ГОСТ 25555.0-82 [179]

Массовая доля сухих ГОСТ 28561-90 [153]
веществ ГОСТ 28562-90 [154]

(*) Минеральные вещества:

калий
натрий
железо ГОСТ 30178-96 [1]

Массовая доля витаминов
(в продуктах с норми-
рованным содержанием
витаминов):

Аскорбиновая кислота (С) ГОСТ 24556-89 [218]
β-каротин ГОСТ 8756.22-80 [219]

Наличие посторонних
примесей растительного
происхождения ГОСТ 26323-84 [220]

Массовая доля спирта (в
плодах, соках и пюре) ГОСТ 25555.2-91 [162]

Массовая доля поваренной
соли ГОСТ 26186-84 [165]

Массовая доля мякоти ГОСТ 8756.10-70 [221]

(*) - подтверждаются при
наличии аттестованных в
установленном порядке
методик

7. Продукты 916200 2001 Контроль по нормам,
переработки 916300 2006 указанным в гигиеническом
плодов и 916850 2007 заключении
овощей, кон- 916860 2008
сервированные 2009
с помощью
сахара, пова-
ренной соли,
уксуса,
спирта, в
негерметичной
упаковке

Токсичные элементы: По п. 1
свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
медь
цинк

Нитраты (для овощных По п. 1
продуктов)

Пестициды По п. 1

Микотоксины:
патулин (для продуктов
из фруктов и томатов) ГОСТ 28038-89 [18]

Плесени по Говарду (для
соленой томатной насты) ГОСТ 10444.14-91 [163]

Консерванты:
диоксид серы ГОСТ 25555.5-91 [157]
ГОСТ 1750-86 [152]
сорбиновая кислота ГОСТ 26181-84 [158]
ГОСТ Р 50476-93 [159]
бензойная кислота ГОСТ 28467-90 [160]
ГОСТ Р 50476-93 [159]
Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Посторонние примеси Визуально

Внешние признаки порчи Визуально, органолептически
продукта

Микробиологические
показатели: (для
продуктов, готовых к
употреблению)
мезофильные аэробные и
факультативно-анаэробные ГОСТ 10444.15-94 [29]
микроорганизмы

дрожжи и плесневые грибы ГОСТ 10444.12-88 [33]

осмотолератные дрожжи и
плесневые грибы ГОСТ 28805-90 [44]

бактерии группы кишечных
палочек (колиформные
бактерии) ГОСТ Р 50474-93 [31]

бактерии рода *Salmonella* ГОСТ Р 50480-93 [32]

Радионуклиды** По п. 1

Растворимые сухие ГОСТ 28562-90 [154]
вещества (для продуктов, ГОСТ 28561-90 [153]
консервированных сахаром) ГОСТ 6882-88 [155]

Хлориды (для овощных
продуктов,
консервированных солью) ГОСТ 26186-84 [165]

8. Консервируемые 916600 2001- Контроль по нормам,
указанным для 916850 2009 указанным в гигиеническом
кратковременном 916860 заключении
хранения 916970

продукты
переработки
плодов и
овощей, в том
числе продук-
ты, содержащие
компоненты
животного
происхождения,
в негерметич-
ной упаковке

Токсичные элементы По п.1

свинец
мышьяк
кадмий
ртуть
Медь
цинк

Нитраты (для овощей и По п. 1

овощных продуктов)

Пестициды По п. 1

Микотоксины:

патулин (для продуктов ГОСТ 28038-89 [18]

из фруктов, томатов)

Плесени по Говарду (для

томатопродуктов) ГОСТ 10444.14-91 [163]

Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Посторонние примеси Визуально

Консерванты:

диоксид серы ГОСТ 25555.5-91 [157]

сорбиновая кислота ГОСТ 26181-84 [158]

ГОСТ Р 50476-93 [159]

ГОСТ 28467-90 [160]

бензойная кислота ГОСТ Р 50476-93 [159]

Видимые признаки порчи Визуально

(плесень, брожение)

Микробиологические

показатели:

мезофильные аэробные и

факультативно-анаэробные

микроорганизмы ГОСТ 10444.15-94 [29]

бактерии группы кишечных

палочек (колиформные ГОСТ Р 50474-93 [31]

бактерии) [92]

Escherichia coli МУ 2657-82 [30]

Staphylococcus aureus ГОСТ 10444.2-94 [35]

бактерии рода *Proteus* ГОСТ 28560-90 [32]

бактерии рода *Salmonella*

дрожжи и плесневые грибы ГОСТ Р 50480-93

сульфитредуцирующие [33]

кlostридии ГОСТ 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 плодовоовощную продукцию.

Идентификация продукции

Вид продукции | Показатели | Примечание

Свежие картофель, Технические требования (внешний ГОСТы и другие НД на овощи, фрукты, ягоды, вид, запах, вкус, размер, зрелость, продукцию грибы, орехи, группа 1 механические повреждения.
Приложения 7.1 Повреждения от вредителей и болезней, процент загнивших, зеленых или увядших плодов и другие)

Консервы и пресервы Органолептические показатели ГОСТы и другие НД на овощные, фруктовые, (внешний вид, вкус и запах, цвет, продукцию, ГОСТы на ягодные и грибные, групп- состояние тары, наличие песто- методы испытаний пы 5, 6, 7, 8 Приложения ронних примесей, консистенция, 7.1 сухие вещества, прозрачность соков и другие)

Физико-химические показатели

только в спорных случаях

Овощи, грибы, карто- Органолептические показатели ГОСТы и другие НД на фель, фрукты сушеные, (внешний вид, вкус и запах, цвет, продукцию, ГОСТы на группы 3, 4 Приложения форма и размеры, консистенция и методы испытаний 7.1 другие)

Физико-химические показатели

(массовая доля влаги и другие при необходимости)

Картофель, овощи, фрук- Органолептические показатели ГОСТ 29187-91 и другая ты, ягоды, грибы заморо- (внешний вид, вкус и запах, цвет, НД на продукцию женные, группа 2 Прило- форма и размеры, консистенция, жения 7.1 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, фрук- Микотоксины:
ты, ягоды, грибы, орехи Патулин (для фруктов и овощей)
Афлатоксин В (для орехов)

1

Нитраты (для упакованных
продуктов)

Технические требования в
соответствии с НД продукцию

Консервы и пресервы овощные, Микробиологические показатели
фруктовые, ягодные и грибные Органолептические показатели
Олово (для консервов в жестяной
таре)

Хром (для консервов в хромиро-
ванной таре)

Витамины (для витаминизированных
консервов с декларированным
содержанием)

Овощи, грибы, картофель, фрукты Микробиологические показатели
сушеные Патулин
Органолептические показатели
Массовая доля влаги

Картофель овощи фрукты, ягоды, Микробиологические показатели
грибы замороженные Патумин (для фруктов и овощей)
Температура продукта

Показатели и нормы для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков

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

Наименование опре- | Норма для вида сока
деляемого показате- |
ля, единица измере- |
ния, НД на метод ис- |
пытания |

|апель- | ана- | грейп-| яблоч- |вино- | лимон- | сока |груше- |абри- | сока |вишне- |мали- | клуб- | перси-
 | манго- |сока |бана-
 |сино- | насо-| фруто-| ного |град- | ного | из |вого |косо- | (пюре) |вого |нового | нич- | кового| вого
 |(пюре) |ново-
 |вого | вого | вого | сока | ного | сока | пасси- |сока |вого | из |сока |сока | ного | сока | сока |из |го
 |сока | сока | сока | | сока | | флоры |(пюре) |сока | черной |(пюре) |(пюре) | сока | (пюре)| (пюре) |гуавы
 |сока
 | | | | | | | |(пюре) | сморо- | | | (пюре) | | | |(пюре)
 | | | | | | | | дины | | | | |

А. Обязательные для выполнения требования к качеству

Сок, полученный непо-

средственно из плодов $\geq 1,040$ У1,045 $\geq 1,038$ $\geq 1,040$ $\geq 1,055$ $\geq 1,028$ $\geq 1,050$ $\geq 1,044$
 $\geq 1,041$ $\geq 1,042$ $\geq 1,050$ $\geq 1,025$ $\geq 1,025$ $\geq 1,036$ $\geq 1,057$ $\geq 1,034$ $\geq 1,083$

Относительная плот-

20

ность d 20

АІНО 29030-91

Соответствующие гра-

дусы Брикса $\geq 10,0$ У11,2 $\geq 9,5$ $\geq 10,0$ $\geq 13,5$ ≥ 7 $\geq 12,4$ $\geq 11,0$ $\geq 10,2$ $\geq 10,5$ $\geq 12,4$ $\geq 6,3$
 $\geq 6,3$ $\geq 9,0$ $\geq 14,0$ $\geq 8,5$ $\geq 20,0$

ГОСТ 29030-91

Сок из концентрата

Относительная плот-

20

ность d 20 $\geq 1,045$ У1,052 $\geq 1,040$ $\geq 1,045$ $\geq 1,065$ $\geq 1,032$ $\geq 1,055$ $\geq 1,048$ $\geq 1,045$ $\geq 1,047$
 $\geq 1,055$ $\geq 1,028$ $\geq 1,028$ $\geq 1,040$ $\geq 1,061$ $\geq 1,038$ $\geq 1,088$

ГОСТ 29030-91

Соответствующие гра-

дусы Брикса (раство- $\geq 11,2$ У12,8 $\geq 10,0$ $\geq 11,2$ $\geq 15,9$ ≥ 8 $\geq 13,5$ $\geq 11,9$ $\geq 11,2$ $\geq 11,6$
 $\geq 13,5$ $\geq 7,0$ $\geq 7,0$ $\geq 10,0$ $\geq 15,0$ $\geq 9,5$ $\geq 21,0$

римые сухие вещества

ГОСТ 29030-91

Летучие кислоты как

укусная кислота, г/л $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$
 $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$ $\leq 0,4$

ГОСТ 25555.1-91

Этанол, г/л $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$
 $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$ $\leq 3,0$

ГОСТ 25555.2-91

D-яблочная кислота

мг/л ГОСТ Р будет вве- Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут.
 Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут.
 ден в 1999 г.

Сернистая кислота

мг/л Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут. Отсут.
Отсут. Отсут. Отсут.
ГОСТ 25555.5-91

Оксиметилфурфурол

(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 кис-

лота (витамин С) >=200 >=50 >=200 Не Не >=150 Не Не Не >=750 Не Не Не Не Не Не Не
ГОСТ 24556-89 норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм.

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. норм.

В. Критерии для оценки натуральности сока и его соответствия своему наименованию

Титруемая кислот- 90- 50- 120- 52- 60- 700- 400- 30- 100-
ность при pH 8,1 мэкв 240 180 290 117 160 970 970 110 300
ГОСТ 25555.0-82

Лимонная кислота, 6,3- 3,0- 8-20 50- <=0,5 45- 25- <=4,0 1,5-
г/л 17,0 11,0 200 63 50 16

ГОСТ Р 51129-98

D-изолимонная кис- 65- 80- 140- Не Не 230- 170- <=40 75-
лота, мг/л 200 250 350 норм. норм. 500 380 200
ГОСТ Р 51128-98

Отношение лимонная
кислота/

D-изолимонная кис- <=130 25- 50- Не Не <=200 100- Не 15-
лота 70 95 норм. норм. 230 норм. 130

L-яблочная кислота

г/л 0,8- 1,0- 0,2- =>3,0 2,5- 1,0- 1,3- 0,8- 5-
ГОСТ Р 51239-98 3,0 4,0 1,2 7,0 7,5 5,0 5,0 20

Зола, г/л 2,8- 2,2- 2,3- 1,9- 2,2- 2,3- 5,0- 2,2- 4,5-
5,0 4,5 4,5 3,5 5,0 4,3 8,5 4,0 9,0
ГОСТ 25555.4-91

Натрий (Na), мг/л <=3 <=30 <=30 <=30 <=30 <=30 <=200 <=30 <=35
ГОСТ будет введен
1999 г.

Калий (K), мг/л 1300- 900- 900- 900- 900- 1100- 2200- 1000- 2000-
ГОСТ будет введен в 2500 2000 2000 1500 2000 200 350 200 400
1999 г. 0 0 0 0

Магний (Mg), мг/л 70- 70- 65- 40- 75- 70- 100- 100- 65-
160 250 150 75 150 120 200 200 130

ГОСТ будет введен
1999 г.

Кальций (Ca), мг/л 60- 50- 50- 30- 100- 45- 35- 35- 85-
150 250 160 120 250 160 150 130 200

ГОСТ будет введен
1999 г.

Общий фосфор (P)
мг/л 115- 50- 100- 40- 80- 80- 130- 65- 100-
ГОСТ будет введен 210 150 200 75 180 150 260 200 300
1999 г.

Нитраты (NO₃), мг/л ≤10 ≤15 ≤10 ≤10 ≤10 ≤10 ≤30 ≤10 ≤15
3
ГОСТ 29270-95

Сульфаты (SO₄), мг/л ≤150 ≤100 ≤150 ≤150 ≤350 ≤100 ≤400 ≤150 ≤350
4
ГОСТ Р 51123-97

Формольное число, мл
0,1 моль
NaOH/100 мл 15- 8- 14- 3- 10- 13- 20- 2- 12-
26 20 30 10 30 26 50 17 50
ГОСТ Р 51122-97

Глюкоза, г/л 20- 15- 20- 15- 60- 3- 20- 10- 15-
ГОСТ Р 51240-98 50 40 50 35 110 12 55 35 50

Фруктоза г/л 20- 15- 20- 45- 60- 3- 20- 50- 10-
ГОСТ Р 51240-98 50 40 50 85 110 11 53 90 45

Отношение глюко- ≤1 0,8- ≤1,02 0,3- 0,9- 0,95- 0,95- ≤0,4 1,0-
за/фруктоза 1,1 0,5 1,03 1,3 1,2 2,5

Сахароза, г/л 10- 25- 5- 5- Отсут. ≤7,0 10- Сл.- Сл.-
50 80 40 30 45 15 55
ГОСТ будет введен в
1999 г.

Гесперидин и нарин- Не Отсут. Не Не Не Не Не Не
гин норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм. норм.
ГОСТ будет введен в
1999 г.

Пролин (115), мг/л 450- 8- 200- ≤20 150- 100- 150- 30- 50-
ГОСТ Р 51124-97 2090 50 1400 1000 800 1500 500 800

Свободный от сахаров 24- 15- 25- 18- 18- 65- 50- 24- 35-
экстракт, г/л* 40 40 40 29 32 82 90 80 70

* 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	Наименование	Код	Код	Наименование	Нормативные документы,	Нормативные и
---	--------------	-----	-----	--------------	------------------------	---------------

методические |
 |п/п| продукции | ОКП | ТН | показателя | устанавливающие | документы, определяющие |
 | | | ВЭД | | показатели | методы испытаний |
 +---+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

1. Концентраты 919400 2104 ГОСТ 19327-84
 пищевые. ГОСТ Р 50847-96
 Первые и ГОСТ 21831-76
 вторые ГОСТ Р 51172-98
 обеденные СанПиН 2.3.2.560-96
 блюда, в т. ч. и другие нормативные
 быстрого документы, которые в
 приготовления соответствии с
 законодательством РФ
 устанавливают обязательные
 требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 (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 В1 МУ 4082-86 [14]
 дезоксиниваленол МУ 5177-90 [16]
 Т-2 токсин МУ 3184-84 [15]
 зеараленон МУ 5177-90 [16]
 Пестициды [19], [20]
 Массовая доля жира ГОСТ 15113.9-77 [167]
 Массовая доля влаги ГОСТ 15113.4-77 [168]
 Металлопримеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
 Минеральные примеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
 Зараженность вредителями
 хлебных запасов ГОСТ 15113.2-77 [61]
 Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
 показатели 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.

Органолептические Нормативные документы на
показатели конкретный вид продукта

Пищевая ценность:

*) Белок

Жир ГОСТ 15113.9-77 [143]

ГОСТ 29247-91 [144]

*) Углеводы

*) Энергетическая ценность

Зола ГОСТ 15113.8-77 [169]

*) Минеральные вещества:

кальций

фосфор

натрий

железо ГОСТ 30178-96 [1]

*) Витамины:

тиамин (B1)

рибофлавин (B2)

ниацин (PP)

Антибиотики: МУК 4.2.026-95 [77]

тетрациклиновая группа МУ 3049-84 [76]

гризин

бацитрацин

левомицетин МР 4.18/1890-91 [78]

Микотоксины:

афлатоксин М1 МУ 4082-86 [14]

*) Бенз(а)пирен МУ 4721-88 [26]

Нитрозамины: МУК 4.4.1.011-93 [23]

сумма НДМА и НДЭА

Микробиологические МУК 4.2.577-96 [69]

показатели:

количество мезофильных

аэробных и факультативно-

анаэробных микроорганизмов

бактерии группы кишечных

палочек (колиформы)

St. aureus

B. cereus

патогенные микроорганизмы,

в т. ч. Salmonella

микроскопические грибы

(плесени) дрожжи

*) - подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

2. Концентраты 919500 2104 ГОСТ 18488-73

пищевые. 919520 1901 ГОСТ Р 50366-92

Сладкие блюда. 919600 1904 ГОСТ Р 50365-92
Полуфабрикаты 2103 СанПиН 2.3.2.560-96
мучных изделий. и другие нормативные
Завтраки сухие. документы, которые в
Хлопья соответствии с
кукурузные и законодательством РФ
пшеничные. устанавливают обязательные
Соусы требования к продукции
кулинарные
порошко- Токсичные элементы: По п.1
образные свинец
кадмий
мышьяк
медь
цинк

Микотоксины:
афлатоксин В1 По п. 1
Т-2 токсин
зеараленон
Пестициды По п. 1
Радионуклиды По п. 1
Зараженность вредителями
хлебных запасов ГОСТ 15113.2-77 [61]
Массовая для влаги ГОСТ 15113.4-77 [168]
Массовая доля
металломагнитной примеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
Массовая доля примесей ГОСТ 15113.2-77 [61]
Массовая доля посторонних
примесей ГОСТ 15113.2-77 [61]
Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
показатели 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, напитки 919810 0901 ГОСТ 6805-97
кофейные. 919830 2101 ГОСТ 29148-97
Цикорий 919843 ГОСТ Р 50364-92
сушеный для ГОСТ 13031-67Э
экспорта СанПиН 2.3.2.560-96
и другие нормативные
документы, которые в
соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [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 В1 По п. 1
Влага (кофе, напитки
кофейные) ГОСТ 15113.4-77 [168]
Зола (кофе, напитки ГОСТ 15113.8-77 [169]
кофейные)
Кофеин (кофе, напитки ГОСТ 6805-97 [170]
кофейные) ГОСТ 29148-97 [171]
Металлопримеси и
посторонние примеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
(кофе, напитки кофейные)
Зараженность вредителями
хлебных запасов (напитки ГОСТ 15113.2-77 [61]
кофейные)
Металлические примеси и
зараженность вредителями
хлебных запасов (цикорий) ГОСТ 13340.2-77 [151]
Влага (цикорий) ГОСТ 28561-90 [153]
Радионуклиды По п. 1
Микробиологические ГОСТ 10444.12-88 [33]
показатели:
плесени (для кофейных
зерен зеленых)

4. Чай 919100 0902 ГОСТ: 1937-90 1938-90
919113 1939-90 1940-75 3483-78
919111 3716-90 12810-79Э
919112 СанПин 2.3.2.560-96
919108 и другие нормативные
919191 документы, которые в
919114 соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [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]
Водорастворимые
экстрактивные вещества ГОСТ 28551-90 [174]
Танин, кофеин ГОСТ 19885-74 [175]
Массовая доля сырой
клетчатки ГОСТ 28553-90 [176]
Металломагнитные примеси ГОСТ 1936-85 [173]
Радионуклиды По п. 1
Микробиологические
показатели:
плесени ГОСТ 10444.12-88 [33]

5. Пряности 919900 0904 ГОСТ: 29045-91 29046-91
(тмин, 0910 29047-91 29048-91 29049-91
бадьян, 29050-91 29051-91 29052-91
кардамон, 29053-91 29054-91 29055-91
перец красный 29056-91
молотый, СанПиН 2.3.2.560-96
мускатный орех, и другие нормативные
мускатный цвет, документы, которые в
перец черный соответствии с
и белый, законодательством РФ
корица и др.) устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [1]
свинец ГОСТ 26932-86 [10]
кадмий ГОСТ 26933-86 [11]
мышьяк ГОСТ 26930-86 [8]
Радионуклиды По п. 1
Эфирные масла ГОСТ 28875-90 [177]
Влага -"-
Зола -"-
Металлические примеси ГОСТ 28875-90 [177]
Зараженность вредителями -"-
Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
показатели 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
консерви- СанПиН 2.3.2.560-96
рованные и другие нормативные
обеденные для документы, которые в
спецпотреби- соответствии с
теля законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1
свинец
кадмий
цинк
медь
мышьяк
ртуть
олово (для консервов
в сборной жестяной таре) ГОСТ 26935-86 [13]
хром (для консервов в
хромированной таре) МУ 01-19/47-11-92 [2]
Микробиологические
показатели [36]
Жир ГОСТ 8756.21-89 [178]
Хлориды ГОСТ 26186-84 [165]
Сухие вещества ГОСТ 28561-90 [153]
Титруемая кислотность ГОСТ 25555.0-82 [179]
Микотоксины По п. 1
афлатоксин В1
дезоксиниваленол
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 для СанПиН 2.3.2.560-96
спасательных и другие нормативные
шлюпок документы, которые в
и плотов соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1
свинец
кадмий
цинк
медь
мышьяк
ртуть
Микотоксины: По п. 1
афлатоксин В1
дезоксиниваленол
Т-2 токсин
зеараленон
Пестициды По п. 1
Радионуклиды По п. 1

Влага ГОСТ 15113.4-77 [168]
Жир ГОСТ 15113.9-77 [167]
Металлопримеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
Минеральные примеси ГОСТ 15113.2-77 [61]
Зараженность вредителями ГОСТ 15113.2-77 [61]
Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
показатели ГОСТ Р 50474-93 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]
ГОСТ 10444.2-94 [30]
ГОСТ 10444.12-88 [33]

8. Красители 916950 СанПиН 2.3.2.560-96
натуральные (по сырью) и другие
пищевые нормативные документы,
которые в соответствии
с законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

медь
свинец
кадмий
цинк
мышьяк
ртуть

Нитраты ГОСТ 29270-95 [25]

Пестициды По п. 1

Радионуклиды По п. 1

Микробиологические ГОСТ 10444.15-94 [29]
показатели: ГОСТ Р 50474-94 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]

Растворимые сухие вещества ГОСТ 28562-90 [154]

Влага ГОСТ 15113.4-77 [168]

Растворимость в воде ГОСТ 8756.11-70 [180]

Сернистый ангидрид ГОСТ 25555.5-91 [157]

Минеральные примеси ГОСТ 25555.3-82 [147]

Металлопримеси ГОСТ 15113.2-77 [61]

Массовая доля красящих ОСТ 18-405-83 [181]
веществ

9. Соль 919200 250100 ГОСТ 13830-91 Е

поваренная 910 СанПиН 2.3.2.560-96

пищевая и другие нормативные
документы, которые в
соответствии с

законодательством РФ

устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец
кадмий
мышьяк
ртуть
медь
цинк

Радионуклиды По п. 1

10. Крахмалы: 918700 1108 ГОСТ 7699-78
картофельный, 918711 110813 ГОСТ 7691-82
кукурузный 918712 000 СанПин 2.3.2.560-96
110812 и другие нормативные
000 документы, которые в
соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий
цинк

Пестициды По п. 1

Массовая доля влаги ГОСТ 7698-93 [199]
Массовая доля общей золы ГОСТ 7698-93 [199]
Массовая доля сернистого ГОСТ 7698-93 [199]
ангидрида ГОСТ 7698-93 [199]
Кислотность ГОСТ 20239-74 [200]
Металломагнитные примеси
Микробиологические ГОСТ Р 50474-93 [31]
показатели 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 пищевых концентратной
продукции

N | Наименование | Показатели
пп | продукции |

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 Массовая доля красящих веществ
натуральные

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

свинец ГОСТ 26932-86 [10]
кадмий ГОСТ 26933-86 [11]
мышьяк ГОСТ 26930-86 [8]
ртуть ГОСТ 26927-86 [5]
МУ 5178-90 [6]

Микробиологические [182]
показатели ГОСТ 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]
Консервирующие вещества: ГОСТ 30059-93 [183]
бензойная кислота [183]
сорбиновая кислота

2. Сиропы 918520 2202 ГОСТ 28499-90
СанПин 2.3.2.560-96
и другие нормативные
документы, которые в
соответствии
с законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1
свинец
кадмий
мышьяк
ртуть
Микробиологические По п. 1
показатели:
Радионуклиды По п. 1
Консервирующие вещества По п. 1
бензойная кислота
сорбиновая кислота

3. Концентрат 918531 ГОСТ 28538-90
квасного 918532 СанПин 2.3.2.560-96
сусла, 918533 и другие нормативные
концентраты документы, которые в
и экстракты соответствии с
квасов законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1
свинец
кадмий
мышьяк
ртуть

Микробиологические По п. 1
показатели

Радионуклиды По п. 1

4. Спиртные 918519 СанПин 2.3.2.560-96
напитки и другие нормативные доку-
(слабо- менты, которые в
алкогольные) соответствии с законода-
тельством РФ устанавливают
обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Радионуклиды По п. 1

5. Концентри- 918572 СанПин 2.3.2.560-96
рованные и другие нормативные
основы документы, которые в
(бальзамы) соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

Радионуклиды По п. 1

6. Минеральные 918540 2201 ГОСТ 13273-88
воды про- 2202 ГОСТ 28188-89
мышленного СанПин 2.3.2.560-96
розлива и другие нормативные доку-
(в т. ч. менты, которые в соответ-
искусственно ствии с законодательством
минера- РФ устанавливают
лизованные) обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Микробиологические По п. 1 + [186]

показатели

Радионуклиды По п. 1

7. Пиво, напитки 918420 2203 ГОСТ Р 51174-98
солодовые 918515 СанПиН 2.3.2.560-96
напитки 918446 и другие нормативные
брожения 918449 документы, которые в
напитки на соответствии с
зерновом законодательством РФ
сырье устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Микробиологические По п. 1

показатели

Радионуклиды По п. 1

8. Вина вино- 917100 2204 ГОСТ: 7208-93 12134-87Э
градные, 917200 2205 13885-88Э 13918-88 28616-90
плодовые, 917300 28685-90 Р51157-98
игристые, 917520 Р51158-98 Р51165-98
советское 917190 СанПиН 2.3.2.560-96
шампанское, Сан ПиН 1923-78
российское и другие нормативные
шампанское, документы, которые в
вина вино- соответствии с
градные законодательством РФ
газированные устанавливают обязательные
(шипучие), требования к продукции
виноматериалы
виноградные

обработанные Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Консервирующие вещества:

сорбиновая кислота или ГОСТ 26181-84 [158]

сорбат натрия ГОСТ Р 50476-93 [159]

Свободная и общая

сернистая кислота ГОСТ 14351-73 [188]

Радионуклиды По п. 1

9. Виноматериалы 917536 2206 ГОСТ 28615-90
плодовые СанПиН 2.3.2.560-96
обработанные и другие нормативные
документы, которые в
соответствии с законода-
тельством РФ устанавливают

обязательные требования к
продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Общая сернистая кислота ГОСТ 14351-73 [188]

Радионуклиды По п. 1

10. Коньяки, 917410 2208 ГОСТ 12494-77Э

коньячные 917420 ГОСТ 13741-91

напитки и 917440 СанПиН 2.3.2.560-96

бренди, и другие нормативные

кальвадосы документы, которые в

соответствии с законо-

дательством РФ устанавливают

обязательные требования к

продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Метиловый спирт ГОСТ 13194-74 [189]

Радионуклиды По п. 1

11. Напитки 917625 2206 ГОСТ Р 51159-98

винные СанПиН 2.3.2.560-96

(виноградные и другие нормативные
и плодовые) документы, которые в

соответствии с законода-

тельством РФ устанавливают

обязательные требования к

продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Радионуклиды По п. 1

12. Коктейли 917740 ГОСТ Р 51156-98

винные газир- 917360 СанПиН 2.3.2.560-96

рованные, 917390 и другие нормативные

медовые документы, которые в

вина, сидры соответствии с

законодательством РФ

устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

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 нормативные

документы, которые в

соответствии с

законодательством РФ

устанавливают обязательные

требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Радионуклиды По п. 1

Сивушные масла ГОСТ 5363-93 [190]

ГОСТ 30536-97 [191]

Альдегиды

Эфиры

Метиловый спирт

14. Спирт 918118 2207 ГОСТ 5963-67

этиловый СанПин 2.3.2.560-96

питьевой и другие нормативные

95%-ный документы, которые в

соответствии с

законодательством РФ

устанавливают обязательные

требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

свинец

кадмий

мышьяк

ртуть

Радионуклиды По п. 1

Сивушные масла ГОСТ 5964-93 [192]

ГОСТ 30536-97 [191]

Альдегиды

Эфиры

Метиловый спирт

15. Изделия 918100 2208 ГОСТ 7190-93
ликеро- ГОСТ 27906-88Э
водочные, СанПин 2.3.2.560-96
ароматизи- и другие нормативные
рованные документы, которые в
алкогольные соответствии с
напитки, в законодательством РФ
т. ч. газиро- устанавливают обязательные
ванные требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

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 мико-токсины).

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 | Наименование | Код | Код | Наименование | Нормативные документы, | Нормативные и методические

п/п | продукции | ОКП | ТН | показателя | устанавливающие | документы, определяющие
| | ВЭД | | показатели | методы испытаний

-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7

1. Сахаристые 912000 1704 ГОСТ 4570-93

кондитерские ГОСТ 6441-96

изделия: ГОСТ 6442-89

карамель, конфеты ГОСТ 6477-88

глазурованные ГОСТ 6478-89Е

и неглазурован- ГОСТ 6502-94

ные, помадные, ГОСТ 7060-79

сбивные, ГОСТ 30058-95

грильяжные, ГОСТ Р 50230-92

пралиновые, СанПиН 2.3.2.560-96

марципановые, СанПиН 1923-78

фруктово- и другие нормативные

ягодные, документы, которые в

ирис, халва, соответствии с

пастила, зефир, законодательством РФ

мармелад, устанавливают обязательные

желейные изделия. требования к продукции

Жевательная

резинка

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [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]
[19], [20]
Пестициды
Микотоксины: МУ 4082-86 [14]
афлатоксин В1 (только
для изделий,
содержащих орехи)
Микробиологические ГОСТ 10444.2-94 [30]
показатели ГОСТ 10444.12-88 [33]
ГОСТ 10444.15-94 [29]
ГОСТ Р 50474-93 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]
Пищевые добавки Контроль показателей
производится по методам
указанным в НД на
продукцию
Антиоксиданты
(в жевательной МУ 01-19/60-11 [194]
резинке)
Сернистая кислота ГОСТ 26811-86 [193]
Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

2. Какао-продукты 912571 1805 ГОСТ 108-76
Какао-порошок 912500 1806 ГОСТ 6534-89Е
Шоколад и ГОСТ 4570-93
изделия из СанПиН 2.3.2.560-96
него и другие нормативные
Конфеты 912400 документы, которые в
соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1
ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий
цинк
Пестициды По п. 1
Микробиологические
показатели По п. 1
Микотоксины По п. 1
афлатоксин В1

Металломагнитные ГОСТ 5901-87 [195]

примеси, массовая
доля золы (для
какао-порошка и
шоколада в порошке)
Радионуклиды По п. 1

3. Мучные 913000 1905 ГОСТ:14031-68
кондитерские 14032-68 14033-96
изделия: торты 14621-78 15052-96
и пирожные, 15810-96 24901-89Е
рулеты, кексы, 30057-93 Р50228-92
вафли, пряники, СанПин 2.3.560-96
печенье, крекеры, и другие нормативные
галеты, мучные документы, которые в
восточные сладости соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п.1

ртуть
мышьяк
медь
свинец
кадмий
цинк

Пестициды По п.1

Микотоксины МУ 4082-86 [14]
афлатоксин В1 МУ 5177-90 [16]
дезоксиниваленол ГОСТ 10444.2-94 [30]
Микробиологические ГОСТ 10444.12-88 [33]
показатели ГОСТ 10444.15-94 [29]
ГОСТ Р 50474-93 [31]
ГОСТ Р 50480-93 [32]
МУ 2657-82 [92]

Пищевые добавки По п. 1

Сернистая кислота

Радионуклиды По п. 1

4. Продукты сахарной ГОСТ 21-94
промышленности: ГОСТ 22-94
Сахар-песок 911120 1701 СанПин 2.3.2.560-96
Сахар-рафинад 911130 1701 и другие нормативные
документы, которые в
соответствии с
законодательством РФ
устанавливают обязательные
требования к продукции

Токсичные элементы: По п. 1

ртуть

мышьяк

медь

свинец

кадмий

Пестициды По п. 1

Микробиологические

показатели ГОСТ 26968-86 [196]

Массовая доля

ферропримесей ГОСТ 12573-67 [197]

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 Кондитерское изделие, изготовленное из массы, плитка полученной путем переработки сахара и кондитерского жира отечественного производства с различными вкусовыми и ароматическими веществами.

Шоколадная Кондитерский продукт, представляющий собой паста 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-эквивалентов 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 жележный или жележно-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, полученные 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 кремовая и 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, сбивная студнеобразователя, 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 кондитерских и различных вкусовых и ароматических веществ; жиров - на мелкокристаллическая пластичная масса из основе тонкодисперсной сахарной пудры, патоки, сухих и мелкодисперсных сгущенных молочных продуктов, фруктово-ягодного компонентов 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 (сухое Мучное кондитерское изделие с большим печенье) содержанием 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 Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое из печенье 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 печенья сдобного 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 пирожных 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	Наименование		Код		Код		Наименование		Нормативные		Нормативные и методи-
п	продукции		ОКП		ТН		показателя		документы,		ческие документы,
			ОКСТУ		ВЭД		устанавливающие		определяющие		методы
							показатели		испытаний		

--+-----+-----+-----+-----+-----+-----

1| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7

Продукция пчеловодств- 988200 040900000 ГОСТ 19792-87

ва: 9882 ГОСТ 28887-90

Мед натуральный СанПиН 2.3.2.560-96

Пыльца цветочная (об- и другие нормативные
ножка) документы, которые

в соответствии с

законодательством

РФ устанавливают

обязательные требо-

вания к продукции

Аромат, вкус, цвет, запах ГОСТ 19792-87 [198]

ГОСТ 28887-90 [201]

Токсичные элементы: ГОСТ 30178-96 [1]

свинец ГОСТ 26932-86 [10]

кадмий ГОСТ 26933-86 [11]

мышьяк ГОСТ 26930-86 [8]

Пестициды [19], [20]

Радионуклиды МУК 2.6.1.717-98 [27]

Для меда: ГОСТ 19792-87

Оксиметилфурфурол [198]

Диастазное число ГОСТ 19792-87 [198]

Для пыльцы цветочной: ГОСТ 28887-90

Массовая доля минераль-

ных примесей

Ядовитые примеси ГОСТ 28887-90 [201]

Микробиологические пока-

затели:

Патогенные, в т. ч. саль- ГОСТ Р 50480-93 [32]

монеллы

Плесени ГОСТ 10444.12-88 [33]

Личинки моли Визуально

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

№ 5-25, 1976-1997 гг.

20. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде/Под ред. М.А.Клисенко, тт. 1, 2. М., 1992.

21. ГОСТ 30349-96 "Фрукты, 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 углеводов в пищевых продуктах.

27. МУК 2.6.1.717-98 "Радиационный контроль. Sr 90 и C 137.

s

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 *Clostridium 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 осмоотолерантных 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 pH-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 (хлортетрацилин, окситетрацилин, тетрацилин) 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 pH".

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 14.06.1976 г.

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 экстрактивных 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 04.04.93г.

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 В1 (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

З А Я В К А

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 производстве)

выпускаемая по _____

наименование и реквизиты документации
изготовителя

_____, соответствует требованиям
(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

Р Е Ш Е Н И Е

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 подпись расшифровка подписи

"__" _____ 199_ г.

Приложение 15

А К Т

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 отбора: 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.
