ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 990-95

Концентраты пищевые
СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ПОРОШКООБРАЗНЫЕ
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя
СОУСЫ КУЛІНАРНЫЯ ПАРАШКАПАДОБНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 7-2009



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.351(083.74)(476) МКС 67.080; 67.120; 67.220

Ключевые слова: концентраты пищевые, соусы кулинарные порошкообразные, показатели, сырье, требования

ОКП 91 9931
ОКП РБ 15.87.12.700

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2000 г. (ИУС РБ № 3-2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июле 2009 г. (ИУ ТНПА № 7-2009)

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Концентраты пищевые
СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ПОРОШКООБРАЗНЫЕ
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя
СОУСЫ КУЛІНАРНЫЯ ПАРАШКАПАДОБНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Food concentrates
Culinary powdery sauses
General specifications

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты – кулинарные порошкообразные соусы (далее – соусы), представляющие собой различные сухие смеси предварительно подготовленных пищевых ингредиентов, без добавления или с добавлением сушеного мяса, грибов, сухих сливок, сухого молока, сахара, сушеных овощей, зелени и фруктов, пряностей, пищевых добавок и предназначенные для быстрого приготовления соуса.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 3826-82 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Издание официальное

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16731-71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущим году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Общие технические требования

3.1 Соусы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.1.1 В зависимости от рецептур соусы изготавливают следующих наименований: белый мясной, столовый, томатный, луковый, грибной, пикантный и т. д.

3.1.2 Соусы в зависимости от технологических режимов обработки сырья подразделяют на соусы:

– не требующие варки;

– быстрого приготовления.

3.1.3 Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

3.1.1 – 3.1.3 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По внешнему виду соусы представляют собой порошкообразные смеси пищевых продуктов с наличием частичек сушеных мяса, грибов, овощей и фруктов, предусмотренных рецептурой. Допускается наличие неплотно слежавшихся комочков.

3.2.2 По органолептическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Сыпучая смесь ингредиентов разной степени измельчения с наличием мелких частиц сушеного мяса, грибов, сушеных овощей, зелени и фруктов, пряностей (при наличии их в соответствии с рецептурами). Допускается наличие комочков, легко рассыпающихся при механическом надавливании
Цвет и запах	Свойственные смеси ингредиентов, без постороннего запаха

3.2.3 По физико-химическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля влаги, %	4,0 – 12,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля продукта, проходящего через сито из сетки проволочной тканой № 2,8, %	80,0	По 5.3
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2
Готовность соуса к употреблению (по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		По ГОСТ 15113.3
– не требующие варки	1,0	
– быстрого приготовления	10,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

3.2.5 Конкретные наименования соусов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, рекомендации по приготовлению, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования соусов должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов (антибиотиков для соусов с добавлением молочных продуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.7 По микробиологическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, установленным в [1].

3.2.8 Содержание радионуклидов в соусах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав), установленные в [2].

3.2.7, 3.2.8 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления соусов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 Для изготовления соусов используют следующие виды сырья:

– муку пшеничную по СТБ 1666;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
– сливки сухие по ГОСТ 1349;
– молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное по СТБ 1858;
– лук сушеный по ГОСТ 7587;
– морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;
– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830;
– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
– белые коренья петрушки, сельдерея сушеные по ГОСТ 16731;
– зелень сушеную по ГОСТ 16732;
– абрикосы, персики сушеные по ГОСТ 28501;
– яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
– перец душистый по ГОСТ 29045;
– гвоздику по ГОСТ 29047;
– мускатный орех по ГОСТ 29048;
– корицу по ГОСТ 29049;
– перец черный по ГОСТ 29050;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– кориандр по ГОСТ 29055;
– тмин по ГОСТ 29056;
– яичный порошок по ГОСТ 30363;
– лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
– грибы сушеные, мясо сушеное, томатный и горчичный порошки, пищевые добавки (усилители вкуса, ароматизаторы, красители, регуляторы кислотности, консерванты) по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом.

Допускается применение аналогичного сырья по другим ТНПА и (или) разрешенного к применению Минздравом с указанием его в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.3 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом.

Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями, установленными в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508. Допускается применение других видов и типов потребительской, транспортной тары, упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество соусов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы потребительской тары от номинального количества (массы нетто) должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

3.4.3 Среднее содержимое партии фасованных соусов должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

Подраздел 3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары в удобном для прочтения месте (на этикетку, ярлык или непосредственно на потребительскую тару) должна быть нанесена следующая информация:

– наименование, местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– масса нетто;
– состав продукта;
– дата изготовления (упаковывания);
– срок годности, условия хранения;
– рекомендации по приготовлению;
– пищевая ценность;
– штриховой идентификационный код;
– информация о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5.2 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной тары (на этикетку, ярлык при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество упаковочных единиц;
– масса нетто упаковочной единицы;
– номер укладчика или смены;
– срок годности, условия хранения, дата изготовления;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.5.3 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

(Исключен, Изм. № 1) (Введен дополнительно, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия соусов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– наименование продукта;

– количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;

– масса нетто упаковочной единицы;

– дата изготовления;

– срок годности, условия хранения;

– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия;

– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Примечание – Данные реквизиты при необходимости могут быть дополнены изготовителем и оформлены соответствующим распорядительным документом.

4.3 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, количество пищевых добавок, плесень, видимую невооруженным глазом, среднее содержимое партии фасованных соусов контролируют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.4 Массовую долю влаги, массовую долю продукта, прошедшего через сито из тканой проволочной сетки № 2,8, готовность соуса к употреблению, массовую долю металлических примесей, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов, плесень, видимую невооруженным глазом, контролируют в каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.5 Массовую долю посторонних минеральных примесей контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества.

(Введен дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, условно-патогенных микроорганизмов) для соусов изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.7 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, условно-патогенных микроорганизмов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.8 Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.9 Контроль наличия генетически модифицированных источников (ГМИ) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

4.6 – 4.9 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор и подготовка проб к анализу – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 15113.0, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.2, ГОСТ 15113.3, ГОСТ 15113.4 и в соответствии с таблицей 3.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, для весов по ГОСТ 29329 или дискретность весов *d* для весов по ГОСТ 24104, а также значения наименьшего предела взвешивания весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 3.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, г, не более	Наименьший предел взвешивания
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2 500, не включая 2 500	2,0	
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

5.3 Массовую долю продукта, прошедшего через сито из сетки проволочной тканой № 2,8, определяют по ГОСТ 15113.1, при этом просеивание производят на ситах из сетки проволочной тканой № 2,8 по ГОСТ 3826 или на штампованных с диаметром отверстий 2,8 мм.

5.2, 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.5 Определение микробиологических показателей соусов – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.6 Контроль среднего содержимого партии фасованных соусов осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.7 Содержание микотоксинов – по ГОСТ 30711 и методикам, утвержденным в установленном порядке, содержание пестицидов, антибиотиков по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.8 Определение наличия ГМИ – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.9 Определение количества пищевых добавок осуществляют весовым методом по фактической закладке.

5.10 Плесень, видимую невооруженным глазом, определяют визуально.

5.6 – 5.10 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Сроки годности соусов с даты изготовления:

– с добавлением молочных продуктов – 6 мес;

– без добавления молочных продуктов – 12 мес.

Допускается установление изготовителем соусов сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [4].

Сроки годности на конкретные наименования соусов указывают в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[2] Гигиенические нормы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.12.2009. Подписано в печать 12.01.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,56 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0549409 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru