МКС 67.180.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 6 СТБ 934-93

СЛАДОСТИ САХАРНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫСМАКІ ЦУКРОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 1. Исключить слова: «сладкие ядра орехов и семена арахиса,»;

после слов «сахарные сладости» дополнить словами: «в том числе обогащенные»;

после слова «белка» дополнить словом: «, суфле».

Раздел 2. Исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ ISO 21571-2008, СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 10853-88, ГОСТ 10854-88, ГОСТ 10856-96, ГОСТ 15113.2-77, ГОСТ ИСО 21571-2009, ГОСТ ИСО 21572-2009, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97» и их наименования;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 961-2005 Торты и пирожные. Общие технические условия

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

СТБ 2397-2015 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ EN 12822-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Измерение количества альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов

СТБ EN 12823-1-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение количества полного транс-ретинола и 13-цис-ретинола

СТБ EN 12823-2-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Определение содержания бета-каротина

СТБ EN 14122-2012 Продукты пищевые. Определение витамина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

СТБ EN 14152-2012 Продукты пищевые. Определение витамина B_2 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ EN 14663-2014 Продукция пищевая. Определение витамина B_6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

ГОСТ 26570-95 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения кальция

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 30502-97 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Атомно-абсорбционный метод определения содержания магния

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

примечание. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

gost.e-ecolog.ru

Стандарт дополнить разделом – 2а:

«2а Классификация

В зависимости от способа изготовления сахарные сладости подразделяют на:
– сахарные сладости обогащенные;
– сахарные сладости с накатанной оболочкой;
– сахарные сладости с использованием взбитого белка, суфле;
– сахарные сладости из взорванного зерна и круп в сахаре или глазури;
– косхалву;
– сухофрукты в глазури с добавлением орехов или без добавления орехов.
Сахарные сладости на основе полуфабрикатов подразделяют на:
– карамельного производства;
– помадной массы;
– уваренного сахарного сиропа и крахмала с различными добавлениями;
– сбивной желейно-фруктовой массы с различными добавлениями.
В зависимости от наличия отделки поверхности сахарные сладости подразделяют на:
– без отделки;
– с отделкой: глазированные, декорированные.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Сахарные сладости должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам, согласованным и утвержденным в установленном порядке, технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021 и соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов для пищевой продукции.».

Пункт 3.2.1. Таблица 1 изложить в новой редакции:

«**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
– форма	Разнообразная, соответствующая данному наименованию сахарных сладостей, без повреждений и деформации. При механизированном способе изготовления допускаются деформированные сахарные сладости – не более 6 % к содержимому упаковочной единицы.
– поверхность	Соответствующая данному наименованию сахарных сладостей. Глазированные сахарные сладости должны иметь ровную или волнистую поверхность; глазированные шоколадной и кондитерской глазурью, должны иметь блестящую ровную или волнистую поверхность глазури, без подтеков, следов поседения. Допускается матовая поверхность при использовании шоколадной и кондитерской глазури с содержанием молочной продукции (или продуктов переработки молока), а также жировой глазури.
– цвет	Допускается незначительное просвечивание корпусов и небольшие раковины на нижней поверхности сахарных сладостей при механизированном способе глазирования. Декорированные сахарные сладости должны иметь частичное покрытие или в виде рисунка отделочным полуфабрикатом. Свойственный данному наименованию сахарных сладостей
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию сахарных сладостей, без посторонних привкуса и запаха. Для сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства с добавлением воздушных зерен допускается карамельный тон
Структура и консистенция	Соответствующие данному наименованию сахарных сладостей. Для сахарных сладостей на основе полуфабрикатов карамельного производства – твердые. Допускается незначительная липкость».

Пункт 3.2.2. Заменить слова: «изделия и» на «сахарных сладостей и минимальное»;

после слов «полуфабрикатов карамельного производства,» дополнить словами: «помадной массы,»;

дополнить абзацем (после первого):

«Минимальное количество сахарных сладостей в 1 кг не является бракеражным показателем».

Пункт 3.2.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

«Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	Приведено в рецептурах на конкретное наименование сахарных сладостей с учетом допустимых отклонений
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,5 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,0 %
Массовая доля редуцирующих веществ, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений
Массовая доля глазури для глазированных изделий, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Содержание витаминов, в том числе β-каротина, и минеральных веществ (при внесении)	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом 3.2.6а
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2

Примечания

1 Отклонение массовой доли сахара, жира и глазури в сторону увеличения не ограничивается.

2 Массовую долю общего сахара и жира нормируют в сахарных сладостях, в состав рецептуры которых входит соответственно сахаросодержащее (патока, инвертный сироп, сахарный сироп, мед сахарный янтарный) и (или) жиросодержащее сырье (маргарины, спреды и топленые смеси, жиры, растительные масла, масло из коровьего молока); редуцирующие вещества – в сахарных сладостях, при изготовлении и хранении которых происходит процесс инверсии.».

Пункт 3.2.5. Таблицу 3 изложить в новой редакции:

Таблица 3

Наименование группы изделий	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформные)	бактерии рода Salmonella		
Сахарные сладости на основе:					
– помадной массы	5×10^3	0,1	25	200	100
– уваренного сахарного сиропа и крахмала с различными добавлениями и сахарных сладостей с использованием взбитого белка	1×10^4	0,01	25	–	100
– сбивной желейно-фруктовой массы с различными добавлениями, суфле:					
– без отделки	1×10^3	0,1	25	50	100
– с отделкой в том числе глазированные, декорированные	5×10^3	0,1	25	50	100
– полуфабрикатов карамельного производства	5×10^3	0,1	25	50	50
Сахарные сладости из взорваного зерна и круп в сахаре или глазури	5×10^3	0,1	25	50	50
Косхалва	5×10^2	0,1	25	50	100

Окончание таблицы 3

Сахарные сладости с накатанной оболочкой	1×10^4	0,1	25	50	50
Сухофрукты в глазури с добавлением орехов или без добавления орехов	5×10^4	0,1	25	200	100

Пункты 3.2.6 и 3.2.7 изложить в новой редакции:

«**3.2.6** Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сахарных сладостях должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

3.2.7 Содержание радионуклидов в сахарных сладостях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [6].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктами – 3.2.6а (после 3.2.6), 3.2.8:

«**3.2.6а** Обогащенные сахарные сладости должны содержать витамины, минеральные вещества – не менее 15 % и не более 50 % рекомендуемой нормы физиологической суточной потребности человека на 100 г сахарных сладостей, или на 100 ккал энергетической ценности, или на усредненную суточную порцию для сахарных сладостей с энергетической ценностью 350 ккал и более на 100 г в соответствии с требованиями [1]–[5].

Примечание – Формы витаминов и минеральных веществ – в соответствии с [4] (таблица 4).

3.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в сахарные сладости в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [7], [8].».

Подраздел 3.3. Наименование изложить в новой редакции:

«**3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам».**

Пункт 3.3.1. Первый, второй, четвертый, седьмой абзацы изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления сахарных сладостей используют следующее сырье, пищевые добавки и ароматизаторы отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– сахар-песок, сахар белый, сахарную, рафинадную, декоративную пудру;

– масложировую продукцию;

– молоко и молочную продукцию;»;

пятый, шестой, восьмой абзацы исключить;

– дополнить абзацами (после двадцатого):

«– смеси карамелизирующие;

– сироп глюкозы;»;

восемнадцатый абзац. Заменить слово: «плодовые» на «фруктовые»;

двадцать пятый абзац. После слова «наполнители» дополнить словами: «для кондитерских изделий»;

тридцатый абзац. Исключить слово: «пищевые»;

тридцать третий абзац. Исключить слово: «пищевые» (5 раз);

дополнить абзацем (после тридцать седьмого):

«– витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы, витаминные или витаминно-минеральные премиксы (смеси.).

Сороковой абзац изложить в новой редакции:

«Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления сахарных сладостей, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, СТБ 1188, [1]–[4], [9].».

Пункты 3.3.2–3.3.4 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [6].

3.3.3 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование сахарных сладостей, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

3.3.4 По показателям безопасности пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [7], [8].».

Пункты 3.4.1 и 3.4.2 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Сахарные сладости изготавливают весовыми или упакованными с одинаковым или различным номинальным количеством.

Требования к количеству сахарных сладостей, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара по – СТБ 8019.

3.4.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы упакованных сахарных сладостей от номинального количества не должен превышать значения:

– для сахарных сладостей с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.1 (приложение А));

– для сахарных сладостей с различным номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.3 (приложение А)).

Допускаемые положительные отклонения содержимого упаковочной единицы упакованных сахарных сладостей от номинального количества не ограничены.».

Пункт 3.4.3. Первый абзац. Исключить слова и ссылку: «упаковку из полистирола с крышками по [5],»; заменить слово: «фасуют» на «упаковывают»; заменить слово: «продуктов» на «пищевой продукции»; заменить слова: «пищевых продуктов» на «пищевой продукции»;

пятый абзац. Заменить слово: «фасование» на «упаковывание»;

третий, шестой, седьмой абзацы. Заменить слова: «пищевых продуктов» на «пищевой продукции» (3 раза).

Пункт 3.4.4 второй абзац. Дополнить после слова «укладывание» словом: «сахарных».

Пункт 3.4.5. Заменить слова: «пищевых продуктов.» на «пищевой продукции.».

Пункт 3.4.6. Первый абзац. Заменить слово: «Фасованные» на «Упакованные»;

второй и третий абзацы. Заменить слово: «фасованных» на «упакованных» (2 раза); заменить слова: «пищевых продуктов» на «пищевой продукции» (2 раза).

Пункты 3.4.7 и 3.4.8 изложить в новой редакции:

«**3.4.7** При внутригородских перевозках допускается упаковывание упакованных сахарных сладостей в хлебные лотки в один ряд, коробок с сахарными сладостями – в два слоя плотной оберточной бумаги с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой по ГОСТ 18251, массой нетто не более 10 кг, и укладывание сахарных сладостей в контейнеры, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА.

3.4.8 Допускается упаковывать весовые и упакованные сахарные сладости в многооборотную упаковку. При этом упаковка внутри должна быть выстлана в соответствии с требованиями, указанными в 3.4.5. Транспортная упаковка, которая может быть отнесена к многооборотной упаковке в соответствии с ТР ТС 005, перед повторным применением должна быть обработана способом, указанным в сопроводительной документации на нее.».

Пункт 3.4.10 изложить в новой редакции:

«**3.4.10** Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность сахарных сладостей в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [10], [11].».

Пункты 3.5.1–3.5.4 изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки и способы ее доведения приводятся с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должны содержать следующую информацию:

– наименование сахарных сладостей (для наборов наименование каждого наименования сахарных сладостей);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество (для наборов количество сахарных сладостей каждого наименования);

– состав (для наборов состав каждого наименования сахарных сладостей);

– содержание витаминов, в том числе β-каротина, минеральных веществ (для обогащенных сахарных сладостей);

– среднюю суточную потребность в витаминах, минеральных веществах (для обогащенных сахарных сладостей);

– пищевую ценность (для наборов пищевую ценность каждого наименования);

– условия хранения;

– дату изготовления;

– срок годности;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.

Примечание – Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять листком-вкладышем, вложенным внутрь упаковки.

3.5.2 Маркировка транспортной упаковки с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» – по ГОСТ 14192.

Допускается по согласованию с получателем транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На каждую единицу транспортной упаковки с упакованными сахарными сладостями наносят информацию с учетом требований ТР ТС 022 и с указанием:

– наименования и местонахождение изготовителя;

– наименования сахарных сладостей (для наборов наименование каждого наименования сахарных сладостей);

– количества пищевой продукции;

– количества упаковочных единиц и количества в упаковочной единице (для упакованных сахарных сладостей с одинаковым номинальным количеством);

– условий хранения;

– даты изготовления;

– массы нетто (для упакованных сахарных сладостей с различным номинальным количеством);

– сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады);

– срока годности.

3.5.3 Маркировка транспортной упаковки для весовых сахарных сладостей – по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода), а также с указанием сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады). Данная информация должна быть представлена изготовителем в виде информационных листков (листка-вкладыша) продавцу, который доводит ее до потребителя, либо содержаться в сопровождающих документах.

3.5.4 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для весовых, помещенных непосредственно в транспортную упаковку сахарных сладостей, наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункты 4.1–4.4 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку сахарных сладостей проводят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – определенное количество сахарных сладостей одного наименования, в потребительской упаковке одного типа и с одинаковым значением номинального количества (для упакованных сахарных сладостей с одинаковым номинальным количеством), изготовленных одной бригадой;

– в розничной торговой сети – определенное количество сахарных сладостей одного наименования, в потребительской упаковке одного типа и с одинаковым значением номинального количества (для упакованных сахарных сладостей с одинаковым номинальным количеством), полученных по одной товарно-транспортной накладной.

Для контроля содержимого упаковочной единицы упакованных сахарных сладостей с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

Для контроля упакованных сахарных сладостей с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии упакованных сахарных сладостей» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя план выборочного контроля по СТБ 8035 или иной план выборочного контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

Партию упакованных сахарных сладостей по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанному в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по СТБ 8035 или ГОСТ ISO 2859-1;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.2.

4.2 Для каждой партии сахарных сладостей, поставляемых в розничную торговую сеть, в товарно-транспортную накладную вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии сахарных сладостей требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, регистрационного номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности.

Допускается вместо записи в товарно-транспортной накладной выдавать удостоверение качества и безопасности.

4.3 Органолептические показатели, массу нетто, количество штук в 1 кг, состояние упаковки и качество маркировки сахарных сладостей определяют в каждой партии; физико-химические показатели (кроме массовой доли сорбиновой кислоты) определяют не реже одного раза в неделю; содержание витаминов, в том числе β-каротина и минеральных веществ, массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, определяют не реже одного раза в полугодие; массовую долю глазури, массовую долю редуцирующих веществ, массовую долю деформированных сахарных сладостей – не реже одного раза в месяц.

Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) определяют в соответствии со схемой микробиологического контроля, утвержденной в установленном порядке.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, ГМО и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, массовую долю сорбиновой кислоты осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, разработанной и утвержденной в установленном порядке.».

Раздел 4 дополнить пунктом – 4.6:

«**4.6** Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдение требований к партии упакованных сахарных сладостей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

Контроль содержания пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют по закладке в каждой партии.».

Пункт 5.1 дополнить после ссылки «ГОСТ 5904» ссылкой: «СТБ 2397».

Пункты 5.2 и 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.2** Методы испытаний – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902, СТБ 8035.

Определение содержимого упаковочной единицы, контроль соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдения требований к партии упакованных сахарных сладостей – по СТБ 8035.

Содержимое упаковочной единицы сахарных сладостей с различным номинальным количеством определяют по СТБ 8035 (подраздел 5.5).

Проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества упакованных сахарных сладостей с различным номинальным количеством осуществляют по СТБ 8035 (раздел 7), со следующим дополнением: проверяют соблюдение критериев приемки партии, установленных в СТБ 8019.

5.4 Методы микробиологических испытаний – по ГОСТ 26670, ГОСТ 27543, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.».

Пункт 5.3. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904».

Пункт 5.5. Первый абзац. Исключить ссылку: «СТБ 1313,»;

второй абзац. Заменить ссылки: «[6], [7]» на « [12], [13]»;

третий абзац. Заменить ссылку: «[8]» на «[14]»;

четвертый абзац. Заменить ссылку: «[9]» на «[15]».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«**5.6** Определение ГМО проводится по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, [16].

Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.7–5.9:

«**5.7** Содержание минеральных веществ определяют по ГОСТ 26928, ГОСТ 26570, ГОСТ 30502, витаминов – по СТБ EN 12822, СТБ EN 12823-1, СТБ EN 12823-2, СТБ EN 14122, СТБ EN 14152, ГОСТ EN 14663, ГОСТ 7047, [17]–[22].

5.8 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют по СТБ 961, массовую долю редуцирующих веществ – по ГОСТ 5903, массовую долю деформированных сахарных сладостей, массовую долю глазури для глазированных сахарных сладостей, структуру и консистенцию сахарных сладостей – по СТБ 2394, массу нетто – по ГОСТ 5897.

5.9 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА на методы и по методикам выполнения измерений, включенным в [23] *, при условии обеспечения сопоставимости испытаний при их использовании.».

Пункт 6.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**6.1** Транспортирование и хранение сахарных сладостей – в соответствии с требованиями ТР ТС 021.

Сахарные сладости транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.».

Пункт 6.3 изложить в новой редакции:

«**6.3** Сахарные сладости должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Сахарные сладости не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Не допускается хранить сахарные сладости совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.».

Пункты 6.5 и 6.6 изложить в новой редакции:

«**6.5** Сроки годности и условия хранения на конкретные наименования сахарных сладостей, в том числе на обогащенные сахарные сладости, устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

6.6 Рекомендуемые ** сроки годности сахарных сладостей при температуре воздуха (18 ± 5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с даты изготовления, не более:

– 72 ч – с суфле;

– 7 сут – с суфле, содержащим сорбиновую кислоту;

– 10 сут – для изделий на основе помадной массы;

– 25 сут – для изделий на основе уваренного сиропа и крахмала, сбивной желейно-фруктовой массы, косхалвы и других сахарных сладостей с использованием взбитого белка;

– 45 сут – для изделий на основе сбивной желейно-фруктовой массы (глазированных);

– 1 мес – для сухофруктов в глазури;

– 2 мес – для изделий с накатанной оболочкой;

– 3 мес – для изделий на основе полуфабрикатов карамельного производства;

– 6 мес – для изделий из взорванных зерен и круп.

Сроки годности ** для наборов с сахарными сладостями разных наименований изготовитель устанавливает по сахарным сладостям, имеющим наименьший срок годности.

---

* Область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

** Рекомендуемые сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[4] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

[6] 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

[7] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[9] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[10] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[11] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г № 119

[12] МВИ.МН 5177-2006 Методика выполнения измерения ДОН с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ ДОН» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки»
БелГИМ, 2006 г.

[13] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86

[14] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80

[15] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
БелГИМ

[16] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[17] МВИ.МН 2052-2004 Методика определения витамина B_1 (тиамина) в продуктах питания
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27 октября 2004 г.

[18] МВИ.МН 3756-2011 Определение содержания витамина B_1 (тиамина гидрохлорида) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 24 марта 2011 г.

[19] МВИ.МН 3972-2011 Определение содержания витамина B_2 (рибофлавина) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 21 июля 2011 г.

[20] МВИ.МН 3320-2010 Определение содержания витамина B_6 в кондитерских изделиях и пищевых концентратах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 5 марта 2010 г.

[21] МВИ.МН 2146-2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 25 ноября 2004 г.

[22] МВИ.МН 3239-2009 Определение β-каротина в специализированных продуктах питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 3 ноября 2009 г.

[23] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.».

(ИУ ТНПА № 9-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 934-93

СЛАДОСТИ САХАРНЫЕ

Общие технические условия

ПРЫСМАКІ ЦУКРОВЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 664.143(083.74)(476) МКС 67.180.10

Ключевые слова: сладости сахарные, изделия, показатели, сырье, требования

ОКП 91 2900
ОКП РБ 15.84.22.600; 15.84.23

(Измененная редакция, Изм. № 3)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 15 ноября 1993 г. № 8

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 2013 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 1998 г. (ИУС РБ № 5-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в декабре 2003 г. (ИУС РБ № 6-2003), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в феврале 2007 г. (ИУ ТНПА № 2-2007), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в январе 2011 г. (ИУ ТНПА № 1-2011), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в мае 2013 г. (ИУ ТНПА № 5-2013), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 8-2013)

© Госстандарт, 2013

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

СЛАДОСТИ САХАРНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫСМАКІ ЦУКРОВЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sugar sweet
General specifications

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

Дата введения 1994-04-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сахарные сладости: кос-халву, сухофрукты в глазури, сухофрукты в глазури с добавлением ядер орехов, изделия из взорванного зерна и круп в сахаре или глазури, сладкие ядра орехов и семена арахиса, изделия с накатанной оболочкой и другие изделия с использованием взбитого белка и изделия на основе полуфабрикатов: карамельного производства (грильяж, козинаки и др.), помадной массы (шербет и др.), уваренного сахарного сиропа и крахмала, сбивной желейно-фруктовой массы с различными добавлениями.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

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

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

Издание официальное

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 7247-2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10853-88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 10854-88 Семена масличные. Метод определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси

ГОСТ 10856-96 Семена масличные. Метод определения влажности

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16835-81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

ГОСТ 24370-80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

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

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 ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

3 Общие технические требования

3.1 Сахарные сладости должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных правил и норм, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству сахарных сладостей, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям сахарные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
– форма	Разнообразная, соответствующая данному наименованию изделия или изделий (для наборов), без повреждений и деформации. При механизированном способе изготовления допускаются деформированные изделия – не более 6 % к массе нетто. Для сладких ядер орехов и семян арахиса наличие целых семян с механическими повреждениями в количестве не более 6 % к массе нетто.
– поверхность	Соответствующая данному наименованию изделия или изделий (для наборов). Глазированные изделия должны иметь ровную или волнистую поверхность, глазированные шоколадной глазурью – блестящую поверхность. Допускается незначительное просвечивание корпусов и небольшие раковины на нижней поверхности изделий при механизированном способе глазирования. Допускается для сладких ядер орехов и семян арахиса наличие на поверхности сахара.
– цвет	Свойственный данному наименованию изделия или изделий (для наборов)

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственный данному наименованию изделия или изделий (для наборов), без посторонних привкуса и запаха. Для изделий на основе полуфабрикатов карамельного производства с добавлением воздушных зерен допускается карамельный тон
Структура и консистенция	Соответствующая данному наименованию изделия или изделий (для наборов). Для изделий на основе полуфабрикатов карамельного производства – твердая. Допускается незначительная липкость

3.2.2 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия и количество штук в 1 кг для сахарных сладостей на основе: полуфабрикатов карамельного производства, уваренного сахарного сиропа и крахмала, сбивной желейно-фруктовой массы должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	Приведено в рецептурах на конкретное наименование изделия с учетом допустимых отклонений
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,5 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,0 %
Массовая доля редуцирующих веществ, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений
Массовая доля глазури для глазированных изделий, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), не более – для сладких ядер орехов и семян арахиса	3×10^{-4}
Массовая доля сорной и масличной примеси (суммарно), %, не более – для сладких ядер орехов и семян арахиса	6,0
Массовая доля неочищенных семян арахиса и ядер орехов (в околоплодной оболочке), %, не более	3,0
Зараженность вредителями хлебных запасов – для сладких ядер орехов и семян арахиса	Не допускается

Примечания

1 Отклонение массовой доли сахара, жира и глазури в сторону увеличения не ограничивается.

2 Массовую долю общего сахара и жира нормируют в сахарных сладостях, в состав рецептуры которых входит соответственно сахаросодержащее и (или) жиросодержащее сырье, редуцирующие вещества – в изделиях, при изготовлении которых проводится процесс инверсии.

3 К сорной примеси относят: минеральную примесь, органическую примесь (плодовые и семенные оболочки, скорлупа, плодоножки, части стеблей, листьев, корзинок), испорченные семена арахиса, ядра орехов с явно испорченным ядром или явно измененным цветом.

4 К масличной примеси относят семена арахиса, ядра орехов: пораженные вредителями, битые и давленые (остаток менее половины ядра, проросшие, недозрелые, ссохшиеся).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей сахарных сладостей приведены в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.5 По микробиологическим показателям сахарные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование группы изделий	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
Изделия на основе:					
– помадной массы	5×10^3	0,1	25	200	100
– уваренного сахарного сиропа и крахмала и изделий с использованием взбитого белка	1×10^4	0,01	25	–	100
– сбивной желейно-фруктовой массы:					
– неглазированные	1×10^3	0,1	25	50	100
– глазированные	5×10^3	0,1	25	50	100
– полуфабрикатов карамельного производства, сладкие ядра орехов и семена арахиса, изделия из взорванных зерен и круп	5×10^3	0,1	25	50	50
Косхалва	5×10^2	0,1	25	50	100
Изделия с накатанной оболочкой	1×10^4	0,1	25	50	50
Сухофрукты в глазури	5×10^4	0,1	25	200	100

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в сахарных сладостях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], ТР ТС 021 *, [2].

3.2.7 Содержание радионуклидов в сахарных сладостях не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [3].

3.2.6, 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления сахарных сладостей используют следующее сырье:

– сахар, сахарную, рафинадную, декоративную пудру;

– продукты переработки круп;

– маргарины, спреды и топленые смеси;

– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;

– растительные масла и жиры;

– молоко и продукты переработки молока, в том числе сухие продукты переработки молока, продукты маслоделия;

– растительные сливки;

– продукты экструзионной технологии;

– куриные пищевые яйца, яичные продукты, в том числе сухой белок;

– крахмальную патоку;

– кукурузный и картофельный крахмал;

– шоколадные, сахарные, десертные, шоколадно-ореховые, ореховые пасты, пасты-какао, топпинги: сладкие соусы, сиропы;

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.12.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"».

– шоколад и какао-продукты, в том числе шоколадную массу;
– пряности и приправы;
– ликероводочные и винодельческие изделия;
– этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья;
– продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фрукты в желе, фруктовые и овощные сиропы, сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи) овощи и фрукты, цукаты из них, сухие экстракты (лимонника, цикория, зеленого чая, гибискуса и др.), сухие соки, порошки – фруктовые, овощные, эфирные пищевые масла (апельсина, лимона, мяты и др.), ягодные и плодовые экстракты;
– натуральный мед;
– сахарный янтарный мед;
– арахис, орехи – фундук, миндаль, кешью, грецкий орех, кокос и др.;
– семена масличных культур – кунжут, подсолнечник, мак и др.;
– ванилин;
– шоколадные, кондитерские, жировые глазури и др.;
– наполнители, начинки, смеси для начинок и кремов;
– натуральный кофе и продукты его переработки;
– мармелад;
– халву;
– лецитин;
– пищевые ароматизаторы;
– уксус для пищевых целей;
– концентрат квасного сусла;
– пищевые добавки – подсластители, пищевые красители, пищевые кислоты, пищевые разрыхлители, комплексные пищевые добавки, пенообразователи, желирующие агенты, в том числе агар, агароид, фурцелларан (агар из фурцеллярии), пектин, желатин, желирующий крахмал, каррагинан и др.;
– тальк;
– пищевой парафин;
– воск;
– экстракт мыльного корня;
– поваренную пищевую йодированную соль;
– питьевую воду.

Сырье, применяемое для изготовления сахарных сладостей, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021 *, [1], [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5)

3.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 *, [2], [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

3.3.3 Перечень сырья со ссылками на ТНПА должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование сахарных сладостей, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 4)

3.3.4 Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [2], [4].

(Введен дополнительно, Изм. № 4) (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.4 Упаковка

3.4.1 Сахарные сладости изготавливают фасованными и весовыми.

3.4.2 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованных сахарных сладостей от номинального количества не должны превышать значения, указанные в СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованных сахарных сладостей от номинального количества не ограничены.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.12.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"».

3.4.3 Сахарные сладости фасуют в коробки из картона коробочного по ГОСТ 7933, пачки из картона коробочного или бумаги для упаковывания продуктов на автоматах по ГОСТ 7247, упаковку из полистирола с крышками по [5], пакеты или пачки из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 24370, в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, пленки полиэтиленовые марки Н по ГОСТ 10354, пленки полипропиленовые по ТНПА, в пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или другие полимерные пленки и материалы по другим ТНПА, соответствующие требованиям ТР ТС 005, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов номинальным количеством не более 1,5 кг.

Допускается упаковывание сахарных сладостей в картонные коробки оригинальной формы: высокие вертикальные сужающиеся в верхней торцевой части с образованием боковой складки коробки-баульчики и др., изготавливаемые по специальному заказу из картона коробочного по ГОСТ 7933 или другим ТНПА, номинальным количеством не более 300 г.

При упаковывании в коробки допускается укладывать сахарные сладости в капсюли или корректсы или мешки-вкладыши из бумаги этикеточной по ГОСТ 7625 или из других материалов по ТНПА, соответствующих требованиям ТР ТС 005, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены и обеспечивать качество, безопасность и сохранность сахарных сладостей в процессе их транспортирования, хранения и реализации.

Допускается фасование сахарных сладостей разных наименований в одну единицу потребительской упаковки.

Дно коробки и верхний ряд сахарных сладостей застилают пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730, бумагой оберточной по ГОСТ 8273 или другими материалами по другим ТНПА, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов. При упаковывании сахарных сладостей в корректсы, капсюли или мешки-вкладыши дно коробок допускается не застилать.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА, соответствующих требованиям ТР ТС 005, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов, которые обеспечивают сохранность, качество и безопасность сахарных сладостей в процессе транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

3.4.4 Весовые сахарные сладости упаковывают насыпью или слоями в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, массой нетто не более 10 кг, в ящики фанерные по ГОСТ 10131, в ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, массой нетто до 15 кг, ящики из плетеного шпона по ТНПА, массой нетто до 9 кг.

Для внутригородских перевозок допускается укладывание сладостей в лотки по ГОСТ 11354.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

3.4.5 При укладывании весовых сахарных сладостей ящики и лотки должны быть выстланы пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 или другими материалами по другим ТНПА, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

3.4.4, 3.4.5 (Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

3.4.6 Фасованные сахарные сладости укладывают в чистые ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131, многооборотные из древесины по ГОСТ 11354, массой нетто не более 20 кг, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ящики из тарного картона по ГОСТ 13515, массой нетто не более 15 кг и ящики из плетеного шпона по ТНПА, массой нетто не более 9 кг.

Ящики из древесины и древесных материалов перед укладыванием в них фасованных сахарных сладостей застилают пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730, бумагой оберточной по ГОСТ 8273 или другими материалами по другим ТНПА, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

Свободные промежутки в ящиках, оставшиеся после укладывания фасованных сахарных сладостей, заполняют бумагой или материалами по ТНПА, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5)

3.4.7 При внутригородских перевозках допускается упаковывание фасованных сахарных сладостей в хлебные лотки в один ряд, коробок со сладостями – в два слоя плотной оберточной бумаги с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой по ГОСТ 18251, массой нетто не более 10 кг и укладывание продукции в контейнеры, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

3.4.8 Допускается упаковывать фасованные и весовые изделия в возвратную упаковку. При этом упаковка внутри должна быть выстлана в соответствии с требованиями, указанными в 3.4.5.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

3.4.9 Упаковка, применяемая для упаковывания сахарных сладостей, должна быть чистой, прочной, сухой, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность сахарных сладостей.

3.4.10 Потребительская и транспортная упаковка должны быть укупорены любым способом, обеспечивающим качество продукции в процессе транспортирования и хранения.

3.4.9, 3.4.10 (Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

3.4.11 (Введен дополнительно, Изм. № 3) (Исключен, Изм. № 5)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка фасованных сахарных сладостей – по СТБ 1100, ТР ТС 022 *, с указанием следующих реквизитов:

– наименования продукта;
– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– номинальное количество;
– состава продукта;
– пищевой ценности;
– условий хранения;
– даты изготовления;
– срока годности;
– обозначения настоящего стандарта и рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– штрихового идентификационного кода.

Маркировку наносят на все типы потребительской упаковки (пакеты, коробки, пачки, коррексы и т. д.).

При включении в состав сахарных сладостей сырья, изготовленного из/с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

Допускается нанесение информации рекламного характера.

Маркировку наносят путем прикрепления ярлыка или нанесения четкого оттиска по трафарету или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

Допускается вышеуказанную информацию на сахарные сладости в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке, вложенном внутрь пакета.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.5.2 Для неупакованных сахарных сладостей информация по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода) должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов продавцу, который доводит ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

3.5.3 Маркировка транспортной упаковки с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной упаковки с сахарными сладостями наносят информацию, характеризующую продукцию, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (для фасованной продукции – при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта (для весовой продукции);
– пищевой ценности (для весовой продукции);

---

* Допускается переходный период в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 881 от 09.12.2011 «О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"».

– массы брутто;
– массы нетто (для весовой продукции);
– количества упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованной продукции);
– условий хранения;
– даты изготовления;
– срока годности;
– обозначения настоящего стандарта и рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.5.4 Допускается не наносить маркировку на лотки с сахарными сладостями.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

Каждая партия сахарных сладостей должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя;
– наименования сахарных сладостей;
– количества упаковочных единиц и номинального количества упаковочной единицы (для фасованной продукции);
– объема партии;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– типа упаковки;
– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;
– подтверждения о соответствии сахарных сладостей требованиям настоящего стандарта;
– обозначения настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя продукции не менее 30 сут с даты окончания срока годности сахарных сладостей.

Для каждой партии сахарных сладостей, поставляемых в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии сахарных сладостей требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения, регистрационного номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности.

Допускается вместо штампа или записи в товарно-транспортной накладной оформлять удостоверение качества и безопасности.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)

4.2 Органолептические показатели, содержимое упаковочной единицы (масса фасованных сахарных сладостей), среднее содержимое партии фасованных сахарных сладостей, количество штук в 1 кг, состояние упаковки и качество маркировки сахарных сладостей определяют в каждой партии; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, определяют не реже одного раза в полугодие; массовую долю неочищенных семян арахиса и ядер орехов (в околоплодной оболочке), зараженность вредителями хлебных запасов, массовую долю сорной и масличной примеси определяют в каждой партии; массовую долю металлических примесей определяют не реже одного раза в 3 мес; остальные физико-химические показатели определяют не реже одного раза в неделю.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

4.3 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов) определяют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, генетически модифицированных источников (при наличии их в сырье), осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

4.5 В технологической документации изготовителя, утвержденной в установленном порядке, должны быть предусмотрены действия по управлению несоответствующей продукцией.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 5904, подготовка проб для определения показателей безопасности – СТБ 1059, ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы испытаний – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 5899, ГОСТ 10853, ГОСТ 10854, ГОСТ 10856, ГОСТ 15113.2, ГОСТ 16831, ГОСТ 16835.

Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

5.3 Отбор и подготовка проб для микробиологических испытаний – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.4 Методы микробиологических испытаний – ГОСТ 26670, ГОСТ 27543, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и [6], [7].

Содержание пестицидов определяют по [8].

Содержание радионуклидов определяют по [9].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

5.6 Определение генетически модифицированных источников проводится по СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [10].

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Сахарные сладости транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках – по ГОСТ 26663, ГОСТ 24597. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 3 м.

6.2 При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

6.3 Сахарные сладости должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре (18 ± 5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сахарные сладости не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить сахарные сладости совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.4 Ящики со сладостями при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах или штабелями на поддонах высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

6.5 Транспортирование и хранение для ядер орехов и сладких семян арахиса – по ГОСТ 24508.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.6 Сроки годности сахарных сладостей при указанных условиях хранения и транспортирования (с даты изготовления), не более:

– 10 сут для изделий на основе помадной массы;

– 25 сут для изделий на основе уваренного сиропа и крахмала, сбивной желейно-фруктовой массы, косхалвы и других сахарных сладостей с использованием взбитого белка;

– 45 сут для изделий на основе сбивной желейно-фруктовой массы (глазированных);

– 1 мес для сухофруктов в глазури;

– 2 мес для изделий с накатанной оболочкой;

– 3 мес для изделий на основе полуфабрикатов карамельного производства и сладких ядер орехов и семян арахиса;

– 6 мес для изделий из взорванных зерен и круп.

Срок годности для наборов с сахарными сладостями разных наименований устанавливают по сахарным сладостям, имеющим наименьший срок годности.

Сроки годности на конкретные наименования сахарных сладостей устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса производства, сырья, вида отделки, упаковочных материалов, условий хранения и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Срок годности сахарных сладостей может быть изменен изготовителем на основании [11] и должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие сахарных сладостей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 5)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[3] Гигиенические нормативы
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 26.04.1999 № 16

[4] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[5] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 600012322.001-2000 Тара разового пользования для пищевых продуктов

[6] МВИ. МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина В1 в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин В1 30/15» производства R-Biopharm (Германия), БелГИМ, 2007 г.

[7] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86

[8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 № 2142-80

[9] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь, БелГИМ

[10] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.11.2007 № 80

[11] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
«Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 4) (Измененная редакция, Изм. № 5)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 16.09.2013. Подписано в печать 25.10.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.- изд. л. 0,95 Тираж 2 экз. Заказ 917

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru