ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 954-94

Концентраты пищевые
ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Общие технические условия

Канцентраты харчовыя
ПАЎФАБРЫКАТЫ МУЧНЫХ ВЫРАБАЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 7-2009



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68(083.74)(476) МКС 67.060

Ключевые слова: концентраты пищевые, полуфабрикаты мучных изделий, показатели, сырье, требования

ОКП 91 9520
ОКП РБ 15.61.24.000

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН Концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 28 февраля 1994 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2009 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1999 г. (ИУС РБ № 6-1999), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июле 2009 г. (ИУ ТНПА № 7-2009), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2009

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 ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя ПАЎФАБРЫКАТЫ МУЧНЫХ ВЫРАБАЎ Агульныя тэхнічныя ўмовы

Food concentrates
Sloured convenience foods
General specifications

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий, представляющие собой сухие смеси предварительно подготовленных пищевых ингредиентов: муки, сахара, молока, яичного порошка, пищевых добавок или без них и других ингредиентов и предназначенные для приготовления кексов, тортов, печенья, коврижек, блинчиков, оладьев и т. д.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1001-96 Напитки кофейные. Общие технические условия

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 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 6805-2004 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия
ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. 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 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16830-71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16831-71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832-71 Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16833-71 Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16834-81 Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835-81 Ядра орехов фундука. 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 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 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. 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 29148-2003 Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия
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 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 Полуфабрикаты мучных изделий должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты мучных изделий должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразная сыпучая смесь с включениями (цукатов, сушеного винограда, орехов и др.) или без них
Цвет	Свойственный смеси ингредиентов, входящих в состав продукта
Запах	Свойственный смеси ингредиентов, входящих в состав продукта без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.2 По органолептическим показателям готовые блюда из концентратов, приготовленные по способу, указанному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Свойственные соответствующим изделиям, приготовленным обычным кулинарным способом
Вкус и запах	Свойственные одноименным мучным кондитерским и кулинарным изделиям, без посторонних привкуса и запаха

3.2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикаты мучных изделий должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля сахарозы, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.6
Массовая доля влаги, %, не более: – полуфабрикатов для приготовления кексов, тортов, печенья, за исключением полуфабрикатов, в состав которых входят сушеный виноград, цукаты, орехи	11,0	По ГОСТ 15113.4
– остальных	14,0	По ГОСТ 15113.4

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3×10^{-4}	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

3.2.5 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта не допускаются.

3.2.6 Конкретные наименования полуфабрикатов мучных изделий, 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 полуфабрикатов мучных изделий должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в полуфабрикатах мучных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.8 Содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления полуфабрикатов мучных изделий применяют следующее сырье и материалы:

– муку пшеничную хлебопекарную по СТБ 1666;
– муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
– крупу овсяную по ГОСТ 3034;
– муку кукурузную по ГОСТ 14176;
– молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное по СТБ 1858;
– крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– сахар-рафинад по ГОСТ 22;
– сыворотку сухую молочную, сывороточные концентраты по ТНПА;
– сливки сухие по ГОСТ 1349;
– соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, не ниже 1-го сорта;
– натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
– орехи фундука по ГОСТ 16834;
– орехи грецкие по ГОСТ 16832;
– орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
– ванилин по ГОСТ 16599;
– какао-порошок по ГОСТ 108;
– виноград сушеный (кишмиш светлых сортов) по ГОСТ 6882;
– кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
– кофе натуральный жареный по ГОСТ 6805;
– кофе натуральный растворимый по ГОСТ 29148;
– масла эфирные по ТНПА;
– имбирь по ГОСТ 29046;
– гвоздику по ГОСТ 29047;
– орех мускатный по ГОСТ 29048;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– корицу по ГОСТ 29049;
– цукаты по ТНПА;
– цикорий натуральный жареный по ТНПА;

– порошок яичный по ГОСТ 30363;
– напитки кофейные по СТБ 1001;
– пищевые добавки – ароматизаторы, красители, стабилизаторы, регуляторы кислотности, разрыхлители, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);
– перец душистый по ГОСТ 29045;
– перец черный и белый по ГОСТ 29050;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– кориандр по ГОСТ 29055;
– тмин по ГОСТ 29056;
– ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
– ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
– ядра орехов фундука по ГОСТ 16835.

Допускается применять сырье и материалы по другим ТНПА или зарубежного производства, разрешенные Минздравом Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 (Исключен, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

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

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

3.3.4, 3.3.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.2 Допускается по согласованию с получателем полуфабрикаты мучных изделий упаковывать в мешки бумажные по ГОСТ 2226, массой нетто до 30 кг.

3.4.3 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.

3.4.2, 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.4.4 Среднее содержимое партии фасованных полуфабрикатов мучных изделий должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

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

3.4.5 Допускается использование других видов и типов потребительской, транспортной тары по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество полуфабрикатов мучных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

3.4.6 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.

3.4.7 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);
– номер укладчика или смены;
– количество упаковочных единиц;
– масса нетто упаковочной единицы;
– срок годности, условия хранения;
– дата изготовления;
– информация о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

Для продукции, упакованной непосредственно в транспортную тару, дополнительно указывают:
– состав продукта;
– пищевую ценность;
– массу брутто, массу нетто, кг;
– рекомендации по приготовлению;
– обозначение рецептуры согласно 3.4.6.

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

3.4.5 – 3.4.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия полуфабрикатов мучных изделий 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 заверено подписью ответственного лица и печатью.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Массовую долю сахарозы контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества. Массовую долю влаги, металлических примесей, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов контролируют периодически, но не реже одного раза в месяц, а также при разногласиях в оценке качества.

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

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

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

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

4.5 – 4.7 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Методы контроля

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.2, ГОСТ 15113.3, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 15113.6.

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 4.

Таблица 4

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, включая 10 000	5,0	

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.4 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.5 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, – по ГОСТ 30519 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.3 – 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.6 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и методам, утвержденным в установленном порядке, пестицидов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованного товара осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

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

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

5.10 Плесень, видимую невооруженным глазом, определяют визуально.

5.6 – 5.10 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Полуфабрикаты мучных изделий хранят при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности полуфабрикатов мучных изделий с даты изготовления:

– с добавлением кукурузной и овсяной муки – 4 мес;

– без добавления кукурузной и овсяной муки – 6 мес.

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

Сроки годности на конкретные наименования полуфабрикатов мучных изделий указывают в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности полуфабрикатов мучных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 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 04.12.2009. Подписано в печать 29.12.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.- изд. л. 0,57 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