# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

# О Правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья

**Постановление Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 28 апреля 1999 г. № 21**

*Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 1999 г. Регистрационный № 1777*

Государственный комитет Российской Федерации по стандартизации и метрологии постановляет:

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

2. Признать утратившими силу Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, утвержденные постановлением Госстандарта России от 17 апреля 1996 г. № 4, зарегистрированные Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 1996 г., регистрационный № 1082, со дня официального введения в действие Правил, указанных в пункте 1.

# ПРАВИЛА

# ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

**Утверждены постановлением Госстандарта России от 28 апреля 1999 г. № 21**

## I. Область применения

Настоящий документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июня 1998 г. № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 26, ст. 966; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 1, ст. 4; 1998, № 10, ст. 1143; 1998, № 31, ст. 3832) — для проведения обязательной сертификации, предусмотренной Федеральным законом "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях" от 9 января 1996 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140) — далее Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), Основами законодательства Российской Федерации об охране труда от 6 августа 1993 г. № 5600-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 35, ст. 1412) и другими законодательными актами, которыми на Госстандарт России возложена организация обязательной и добровольной сертификации продукции, работ, услуг, и другими нормативными актами и является документом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.



gost.e-ecolog.ru

Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья представляет собой систему сертификации однородной продукции Системы сертификации ГОСТ Р, действующей в соответствии с Положением о системе сертификации ГОСТ Р, утвержденным постановлением Госстандарта России от 17.03.98 г. № 11 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.04.98 г., регистрационный № 1520.

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

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

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

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", Законам Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг", "Об обеспечении единства измерений" от 27.04.93 г. № 4871-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 23, ст. 811), Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации, утвержденным постановлением Госстандарта России 16 февраля 1994 г. № 3 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 1994 г., регистрационный № 521 (Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств Российской Федерации № 6, 1994 г.), а также руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402.

## II. Общие положения

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

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

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

2.2. Обязательная сертификация пищевой продукции, реализуемой гражданам для их личных бытовых нужд, а также поставляемая в государственный резерв, осуществляется в соответствии с нормативными документами[1], устанавливающими обязательные требования, направленные на

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

обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охрану окружающей среды.

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

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

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

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

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

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

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

если продукция не предназначена для реализации на территории Российской Федерации;

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

Добровольная сертификация проводится на соответствие показателям нормативных, технических или иных документов, представленных заяви-

телем (стандарты, технические условия, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы, гигиенические заключения, технические задания, требования контракта и др.).

Добровольная сертификация продукции, подлежащей обязательной сертификации, не может заменить обязательную сертификацию такой продукции[1].

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

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

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

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

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

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

2.11. Перечень методик испытаний, допускаемых к применению для контроля показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации, приведен в приложении 12[2]. Допускается использование методик испытаний, не указанных в приложении 12, если они введены в действие на территории РФ в качестве государственных стандартов.

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

полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям, направленным на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья, имущества граждан, окружающей среды, установленных в нормативных

---

[1]Пункт 2 ст. 17 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

[2]Неаттестованные методики, включенные в перечень (приложение 12), подлежат замене по мере появления методик, аттестованных в установленном ГОСТ Р 8.563—96 порядке.

документах для этой продукции, а также другим требованиям, которые на основе законодательных актов должны проверяться при обязательной сертификации, при обычных условиях использования и транспортирования этой продукции;

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

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

2.14. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в изменении № 1 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденном постановлением Госстандарта России от 25.07.96 г. № 15 и зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г., регистрационный № 1139 (Российские вести, 1996, № 147; Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 1996, № 5). Основным критерием выбора схемы является обеспечение доказательности сертификации при минимизации затрат на ее проведение.

В дополнение к схемам сертификации, приведенным в изменении № 1 к Порядку проведения сертификации продукции в Российской Федерации, подтверждение соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации, может также проводиться посредством принятия изготовителем (продавцом, исполнителем) декларации о соответствии.

Декларация о соответствии является документом, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая (продаваемая) им продукция соответствует установленным требованиям. Перечни продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, требования к декларации о соответствии и порядок ее принятия утверждаются Правительством Российской Федерации[1].

Декларация о соответствии, принятая в установленном порядке, регистрируется в органе по сертификации и имеет юридическую силу наравне с сертификатом соответствия[2].

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

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

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

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

---

[1]Абзац 2 пункта 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

[2]Абзац 3 пункта 4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

— Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при осуществлении последующего инспек-

ционного контроля сертифицированной продукции на основе испытаний образцов (проб), взятых у изготовителя или продавца (схема 10);

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

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

Для отечественной продукции:

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

Для импортируемой продукции:

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

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

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

2.17. Скоропортящаяся продукция со сроком годности или хранения до одного месяца (кратковременного хранения) подлежит сертификации, как правило, по схеме, предусматривающей сертификацию производства[1] или сертификацию системы качества (схема 5), по схемам 2а, 3а, 4а или на основе декларации о соответствии продукции по схемам 9а, 10, 10а.

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

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

При сертификации проверяется наличие на товаре информации на русском языке в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 27.12.96 г., № 1575 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. № 2, ст. 244) с изменением от 14 июля 1997 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. № 29, ст. 3532).

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

---

[1] Сертификация производства проводится в соответствии с ГОСТ Р 40.004—96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации производства".

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

2.19. В соответствии с пунктом 2 ст. 13 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 г. № 52-ФЗ (опубликован в "Российской газете", 1999, № 64—65) при сертификации новых видов пищевых продуктов, содержащих принципиально новые или нетрадиционные виды сырья, на которые в СанПиН 2.3.2.560—96 ("Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденные постановлением Госсанэпиднадзора России 24.10.96 г. № 27) не установлены нормативы по показателям безопасности, а также при сертификации продукции, полученной с помощью принципиально новых технологических процессов и (или) с применением нового технологического оборудования, не имеющего разрешения соответствующих компетентных органов на применение в соответствующей отрасли пищевой промышленности, необходимо предварительно получить на эту продукцию гигиеническое заключение. Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

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

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

## III. Структура системы сертификации пищевой продукции

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

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

— органы по сертификации;

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

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

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

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

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

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

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

## IУ. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции

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

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

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

4.4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает:

подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами;

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

отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания;

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

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

выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия;

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

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

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

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

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

4.7. Испытания для сертификации проводятся на пробах, в которых сырьевой состав, технология изготовления и другие признаки, характери-

зующие вид продукции, должны быть такими же, как у продукции, поставляемой потребителю.

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

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

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

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

Результаты идентификации рекомендуется оформлять отдельным протоколом (приложение 16)[1] или отражать в акте отбора.

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

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

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

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

4.13. В соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции ПР 50.3.002—95, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 01.03.96 г. регистрационный № 1041 (Российские вести,

[1] В Бюллетене не приводится.

1996, № 73), орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации (внешнего описания), в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.18. Оформление сертификатов.

Сертификаты соответствия оформляются на бланках установленной формы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.20. При внесении изменений в техническую документацию и технологический процесс производства сертифицированной продукции заявитель обязан известить об этом орган по сертификации в установленном им порядке[1].

4.21. Сертифицированная продукция должна маркироваться знаком соответствия по ГОСТ Р 50460—92 "Знак соответствия при обязательной сертификации. Форма, размеры и технические требования" на основании лицензии, выданной органом по сертификации, согласно Правилам выдачи лицензий на проведение работ по обязательной сертификации и применения знака соответствия, утвержденным постановлением Госстандарта России от 26.05.95 г. № 12 (зарегистрированы Минюстом России 05.04.95 г., регистрационный № 825) (Российские вести, 1995, № 100; Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств Российской Федерации, 1995, № 7).

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям пункта 3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного постановлением Госстандарта России от 21.09.94 г. № 14 (с изменениями и дополнениями от 12.09.96) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.04.95 г., регистрационный № 826) и Правилам применения знака соответствия при обязательной сертификации продукции (утверждены постановлением Госстандарта России от 25.07.96 г. № 14, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г., регистрационный № 1138) (Российские вести, 1996 г., № 147).

Место и способы нанесения знака соответствия указываются в лицензии на применение знака соответствия. При необходимости специфика применения знака соответствия, способ и место маркировки устанавливаются в Порядках сертификации однородных групп продукции.

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

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

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

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

Способы проведения и периодичность проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации при проведении

[1] Пункт 6 ст. 13 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

сертификации в каждом конкретном случае и фиксируются в договоре по инспекционному контролю либо в решении о выдаче сертификата.

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

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

анализ информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;

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

анализ применения знака соответствия и т.п.;

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

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

другие действия, учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

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

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

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

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

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

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

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

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

заявка на проведение сертификации, зарегистрированная в органе по сертификации;

решения органа по сертификации по заявке и о выдаче сертификата;

акт отбора образцов для испытаний;

декларация о соответствии поставщика (при наличии);

протокол идентификации продукции (при наличии);

протоколы лабораторных испытаний;

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

копии контрактов (договоров) на поставку продукции;

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

копии сертификатов происхождения, сертификатов качества изготовителя;

копии документов, содержащих информацию об изготовителе;

ветеринарные свидетельства, заверенные местной госветслужбой для продукции животного происхождения;

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

акт анализа состояния производства;

акт инспекционного контроля за сертифицированной продукцией;

и другие документы, необходимость наличия которых установлена экспертом.

4.27. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции (утвержден заместителем Председателя Госстандарта России 08.02.96 г., зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.03.96 г., регистрационный № 1041) (Российские вести, 1996, № 73). Движение образцов регистрируется органом по сертификации на основе рекомендуемых форм.

## V. Рассмотрение апелляций

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

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

*Приложение 1*

## ПОРЯДОК
## СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

### показателей для идентификации продукции

Идентификация зерна и продуктов его переработки на соответствие требованиям ГОСТов.

| Наименование продукции | Показатели идентификации продукции | НД на методы испытаний продукции |
|---|---|---|
| Зерновые, зернобобовые и масличные культуры | Показатели, подтверждающие классность продукции. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах) Физико-химические показатели (натура, стекловидность, количество и качество клейковины, число падения, пленчатость, кислотное число масла) | Государственные стандарты и другие НД на продукцию и методы испытаний |
| Мука<br>Крупа | Показатели, подтверждающие вид (номер), сортность продукции. Органолептические показатели (запах, цвет, вкус и хруст). Физико-химические показатели: зольность (белизна), число падения, количество и качество клейковины, крупность, примеси, доброкачественное ядро, кислотность | Государственные стандарты и другие НД на продукцию и методы испытаний |

*Приложение 1.1*

## ПЕРЕЧЕНЬ

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

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Зерновые, зернобобовые (зерно, семена) | 971100 971600 | 1001-1008 | | ГОСТ: 5060-86 6293-90 7066-77 7067-88 7758-75 8758-76 8759-92 9353-90 10418-88 13213-77Э 13634-90 16990-88 17109-88 19092-92 22983-88 27850-88Э 28672-90 28673-90 28674-90<br>ГН 1.1.546-96<br>СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1], [3] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | афлатоксин B1 | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | Т-2 токсин (кроме семян) | | МУ 3184-84 [15] |
| | | | | зеараленон (кроме семян) | | МУ 5177-90 [16] |
| | | | | дезоксиниваленол (кроме семян) | | МУ 5177-90 [16]<br>ГОСТ Р 51116-97 [17] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Вредные примеси: спорынья, горчак ползучий, софора листохвостая, термопсис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, куколь, плевел опьяняющий, головневые (мараные, синегузочные) зерна | | ГОСТ 30483-97 [45] |
| | | | | Фузариозные зерна (для пшеницы и ячменя) | | [46, 47] |
| | | | | Фузариозные зерна (для ржи) | | [47] |
| | | | | х) Розовоокрашенные зерна (для ржи) | | |
| | | | | Испорченные зерна | | ГОСТ 30483-97 [45] |
| | | | | Зараженность вредителями | | ГОСТ 13586.4-83 [48]<br>ГОСТ 13586.6-93 [49] |
| | | | | N-Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) для солода пивоваренного | | МУК 4.4.1.011-93 [23] |
| | | | | х) Бенз(а)пирен (для зерна, прошедшего тепловую обработку) | | МУ 4721-88 [26] |
| | | | | Пестициды | | [19, 20] |
| | | | | Радионуклеиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| 2. | Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса) | 972100 | 1202<br>1204-<br>1207 | | ГОСТ: 5947-68 9158-76 9159-71 10582-76 10583-76 12094-76 12095-76 12096-76 12097-76 12098-76 17111-88 22391-89<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>ГН 1.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин B1 | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Зараженность вредителями | | ГОСТ 10853-88 [50] |
| | | | | Кислотное число масла (для подсолнечника) | | ГОСТ 10858-77 [51]<br>ГОСТ 26597-89 [52] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 3. | Продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности) | 929300<br>929400<br>929500 | 1101-<br>1104<br>2302 | | ГОСТ: 7169-66 7170-66 7045-90 26574-85 572-60 5784-60 6292-93 7022-97 18271-72 5550-74 6201-68 14176-69 12307-66 276-60 6002-69 16439-70 21149-93 12183-66 12306-66<br>ГН 1.1.546-96<br>СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин B1<br>Т-2 токсин | | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | эсараленон дезоксиниваленол | | |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Микробнологические показатели (для круп и продуктов детского питания и палочек крупяных, не требующих варки) | | ГОСТ 26972-86 [53]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | Зараженность вредителями | | ГОСТ 27559-87 [54] |
| | | | | Минеральные примеси; испорченные ядра (для крупы) | | ГОСТ 26312.3-84 [55]<br>ГОСТ 13586.6-93 [49]<br>ГОСТ 26312.4-84 [56] |
| | | | | Металломагнитная примесь | | ГОСТ 27558-87 [60]<br>ГОСТ 20239-74 [57] |
| | | | | хх)Наличие болезней и плесеней | | [58] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |



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

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

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

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

## ПОРЯДОК
## СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации хлебобулочных и макаронных изделий**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Хлеб, булочные и сдобные изделия | 911000<br>911300<br>911400<br>911500<br>911600<br>911900 | 1905 | | ГОСТ: 2077-84 5311-50<br>9511-80 9712-61 9713-95<br>9903-61 9831-61 9906-61<br>12582-67 12583-67 12584-67<br>13657-68 14121-69 24298-80<br>24557-89 25832-89 26982-86<br>26983-86 26984-86 26985-86<br>26986-86 26987-86 27842-88<br>27844-88 28620-90 28807-90<br>28808-90 28809-90<br>СанПиН-2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | афлатоксин В1 | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | дезоксиниваленол | | МУ 5177-90 [16] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | зеараленон | | МУ 5177-90 [16] |
| | | | | Т-2 токсин | | МУ 3184-84 [15] |
| | | | | Пестициды | | [19,20] |
| | | | | Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени | | ГОСТ 5667-65 [59] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6. 1.717-98 [27] |
| 2. | Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка, сухари панировочные, хрустящие хлебцы и т.д. | 911700<br>911800 | 1905 | | ГОСТ: 686-83 7128-91 8494-96 9846-88 11270-88 28402-89 28881-90 30317-95 30354-96<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1<br>дезоксиниваленол<br>зеараленон<br>Т-2 токсин | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени | | ГОСТ 5667-65 [59]<br>ГОСТ 27558-87 [60] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (для сухарей панировочных) | | ГОСТ 15113.2-77 [61]<br>ГОСТ 27559-87 [54] |
| | | | | Металломагнитная примесь (для сухарей панировочных) | | ГОСТ 20239-74 [57] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| 3. | Изделия макаронные | 914900 | 1902 | | ГОСТ 875-92<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1<br>дезоксиниваленол<br>зеараленон<br>Т-2 токсин | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели (для продукции, содержащей яичный компонент) | | ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | Содержание металломагнитной примеси, зараженность вредителями | | ГОСТ 14849-89 [62] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |

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

## Перечень показателей для идентификации продукции хлебопекарной и макаронной промышленности

| | | |
|---|---|---|
| 1. Хлеб, булочные, сдобные, слоеные изделия | Состав продукта; внешний вид - форма, поверхность, цвет, вкус*, запах, состояние мячиша, влажность, кислотность | Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97 |
| 2. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка, хрустящие хлебцы | Состав продукта; внешний вид - поверхность, цвет, размеры или количество штук в 1 кг; вкус*, запах, хрупкость | Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97 |
| 3. Сухари панировочные | Внешний вид, цвет, вкус, запах, крупность помола | Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97 |
| 4. Макаронные изделия | Состав продукта; цвет, форма, запах, наличие дефектной продукции (массовая доля крошки, лома, деформированных изделий, прочность макарон), состояние изделий после варки, цвет варочной воды | Маркировка, упаковка, этикетная надпись по ГОСТ 875-92, ГОСТ Р 51074-97, НД на продукцию |

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

## ПОРЯДОК
## СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации растительных масел и продуктов переработки растительных масел**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Растительные масла | 914100 | 1507<br>1508<br>1512<br>1513<br>1514<br>1515 | | ГОСТ: 7825-96 1128-75<br>1129-93 8807-94 8988-77<br>7981-68 8808-91 8990-59<br>10766-64 14083-68 8989-73<br>30306-95<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка, железа) [1] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | железо | | ГОСТ 26928-86 [7] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | Пестициды | | [19, 20] |
| | | | | Эруковая кислота | | ГОСТ 30089-93 [63] |
| | | | | Перекисное число | | ГОСТ 26593-85 [64] |
| | | | | Кислотное число | | ГОСТ 5476-80 [65] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Продукты переработки растительных масел (маргарин, жиры для кулинарии кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонез) | 914210<br>914230<br>914310 | 1516<br>1517 | | ГОСТ: 240-85 28414-89<br>30004.1-93<br>СанПиН 2.3.2.560-96 ·<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 | [1] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 | [10] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 | [9] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 | [11] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 | [5] |
| | | | | | | МУ 5178-90 | [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 | |
| | | | | никель | | МУ 01-19/47-11-91 | [2] |
| | | | | (для жиров и маргаринов) | | ГОСТ 28414-89 | [66] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 | | По п. 1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 30004.2-93 | [68] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| | | | | | | МУК 4.2.577-96 | [69] |
| | | | | Консерванты: бензойная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота | | ГОСТ 240-85 | [70] |

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

*Приложение 3.2*

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при идентификации растительных масел и продуктов переработки растительных масел для сертификационных испытаний**

| № п/п | Наименование продукции | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Растительные масла | Цвет<br>Запах<br>Прозрачность<br>Показатель преломления | НД на растительные масла по приложению 3.1 | ГОСТ 5472-50 [71]<br>ГОСТ 5477-93 [72]<br>ГОСТ 5482-90 [73] |
| | | Жирнокислотный состав триглицеридов* | | ГОСТ 30418-96 [74] |
| | | Физико-химические показатели х) | | |
| 2. | Продукты переработки растительных масел (маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонезы) | Органолептические показатели<br>Физико-химические показатели х) | НД на продукты переработки растительных масел по приложению 3.1 | ГОСТ 976-81 [75]<br>ГОСТ 30004.2-93 [68] |

**Примечание.** *Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности.

*Приложение 3.3*

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей продукции длительного хранения, подтверждаемых при инспекционном контроле перед реализацией**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Растительные масла | | Кислотное число<br>Перекисное число<br>Микотоксины | НД на растительные масла по приложению 3.1 | ГОСТ 5476-80 [65]<br>ГОСТ 26593-85 [64]<br>по п. 1 приложения 3.1 |
| 2 | Продукты переработки растительных масел | | Органолептические показатели<br>Кислотность (для майонезов)<br>Микробиологические показатели | НД на продукты переработки растительных масел по приложению 3.1 | ГОСТ 976-81 [75]<br>ГОСТ 30004.2-93 [68]<br>по п. 2 приложения 3.1 |

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Приложение 4.1*

## Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Мясо, включая полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные, всех видов убойных, промысловых и диких животных и птицы. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные | 921100<br>921400<br>921200 | 0201<br>0202<br>0203<br>0204<br>0205<br>0206<br>0207<br>0208<br>0209<br>0210 | | ГОСТ: 27095-86 10.76-74 779-55 12512-67Э 16867-71 7724-77 12513-67Э 1935-55 27747-88 21784-76 25391- 92 4814-57 3739-89<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1], [3] |
| | | | | свинец | | [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26932-86 [11] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26933-86 [9] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26931-86 [12] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26934-86 [8] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26930-86 [5]<br>ГОСТ 26927-86 [6] |
| | | | | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | | МУ 5178-90 [23]<br>МУК 4.41.011-93 |
| | | | | *)Антибиотики: | | МУК 4.2.026-95 [77] |
| | | | | тетрациклиновая группа | | МУ 3049-84 [76] |
| | | | | гризин | | |
| | | | | бацитрацин | | |
| | | | | левомицетин | | МР 4.18/1890-91 [78] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Пестициды | | [19], [20] | |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 21237-75 | [79] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.1-95 | [80] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.2-93 | [81] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.3-93 | [82] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.4-93 | [83] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.5-93 | [84] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.6-93 | [85] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.2.7-95 | [86] |
| | | | | | | ГОСТ 20235.2-74 | [87] |
| | | | | | | ГОСТ Р 50454-93 | [88] |
| | | | | | | ГОСТ Р 50455-92 | [89] |
| | | | | | | СанПиН 42-123-4940-88 | [90] |
| | | | | | | МУ 2657-82 | [92] |
| | | | | Показатели свежести мяса | | ГОСТ 7269-79 | [93] |
| | | | | | | ГОСТ 23392-78 | [94] |
| | | | | | | ГОСТ 19496-93 | [95] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.0-74 | [96] |
| | | | | | | ГОСТ 7702.1-74 | [97] |
| | | | | | | ГОСТ 20235.0-74 | [98] |
| | | | | | | ГОСТ 20235.1-74 | [99] |
| | | | | | | ГОСТ 23481-79 | [100] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 | [27] |
| **Примечание.** *) Кроме диких животных. | | | | | | | |
| 2 | Колбасные изделия и копчености | 921300 | 0210<br>1601 | | ГОСТ: 20402-75 23670-79 16131-86 16290-86 16351-86 16594-85 17482-85 18256-85 18236-85 18255-85<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Антибиотики | | По п.1 | |
| | | | | Нитрозамины | | По п.1 | |
| | | | | Пестициды | | По п.1 | |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 9958-81 | [101] |
| | | | | Массовая доля влаги (для с/к колбас) | | ГОСТ 9793-74 | [102] |
| | | | | Нитриты | | ГОСТ 8558.1-78<br>ГОСТ 29299-92 | [103]<br>[104] |
| | | | | Фосфаты | | ГОСТ 9794-74 | [105] |
| | | | | Бенз(а)пирен | | МУ 4721-88 | [26] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| 3 | Жиры животные пищевые | 921500 | 1501 | | ГОСТ 25292-82Е<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 | |
| | | | | железо | | ГОСТ 26928-86 | [7] |
| | | | | Антибиотики | | По п.1 | |
| | | | | Пестициды | | По п.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Перекисное число | | ГОСТ 8285-91 [106] |
| | | | | Антиокислители | | ГОСТ 11254-85 [107]<br>ГОСТ Р 50206-92 [108] |
| | | | | Кислотное число | | ГОСТ 8285-91 [106]<br>ГОСТ Р 50457-92 [109] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| 4 | Консервы мясные и мясорастительные | 921600<br>921700 | 1602 | | ГОСТ: 9936-76 10149-62<br>15170-91 17707-72 12186-77<br>12187-66 12296-66 12297-66<br>12314-66 12318-91 12319-77<br>12424-77 12425-66 12427-77<br>697-84 698-84 5284-84<br>7990-56 7993-90 15168-70<br>15169-70 5283-91 9166-59<br>9167-76 9935-76 7987-79<br>9163-90 9165-59 9937-79<br>10008-62 10907-88 608-93<br>28589-90 8286-90 8687-90<br>17472-72 17649-72<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть<br>олово<br>хром | | По п. 1<br><br><br><br><br><br><br>ГОСТ 26935-86 [13]<br>МУ 01-19/47-11-92 [2] |
| | | | | Нитрозамины | | По п.1 |
| | | | | Нитраты (для мясорастительных консервов) | | ГОСТ 29270-95 [25] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Нитриты | | ГОСТ 8558.1-78 [103]<br>ГОСТ 29299-92 [104] |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 30425-97 [37]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 10444.7-86 [38]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ 10444.8-88 [39]<br>ГОСТ 10444.9-88 [40]<br>ГОСТ Р 50454-92 [88]<br>ГОСТ Р 50455-92 [89]<br>СанПиН 42-123- 4940-88 [90]<br>МУ 2657-82 [92] |
| | | | | Герметичность тары и состояние внутренней поверхности металлической тары | | ГОСТ 8756.18-70 [28] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания | | |
| | | | | Органолептические показатели | | Нормативные документы на конкретный вид продукции |
| | | | | Пищевая ценность: | | Нормативные документы на конкретный вид продукции |
| | | | | массовая доля белка | | ГОСТ 25011-81 [110] |
| | | | | массовая доля жира | | ГОСТ 26183-84 [111] |
| | | | | **)энергетическая ценность | | ГОСТ 26186-84 [112] |
| | | | | массовая доля поваренной соли | | |
| | | | | массовая доля сухих веществ (в консервах для детей раннего возраста) | | ГОСТ 9793-74 [102] |
| | | | | железо (в консервах для детей раннего возраста) | | ГОСТ 30178-96 [1] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **)витамины:<br>тиамин (B1)<br>рибофлавин (B2)<br>ниацин (PP) | | |
| | | | | **)Крахмал, рисовая, пшеничная мука и др. | | |
| | | | | Антибиотики:<br>левомицетин<br>тетрациклиновая группа<br>гризин<br>бацитрацин | | МУК 4.2026-95 [77]<br>МР 4.18/1890-91 [78]<br>МУ 3049-84 МЗ СССР [76] |
| | | | | Микотоксины:<br>(для мясорастительных консервов)<br>афлатоксин B1<br>дезоксиниваленол<br>зеараленон<br>Т-2 токсин | | <br><br><br>МУ 4082-86 [14]<br>МУ 5177-90 [16]<br>МУ 5177-90 [16]<br>МУ 3184-84 [15] |
| | | | | Микробиологические показатели: требования промышленной стерильности, отсутствие патогенных микроорганизмов или их токсинов | | СанПиН 42-123-4940-88 [90] |
| | | | | **) Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик. | | |
| 5 | Яйцепродукты (включая яйца) | 921905<br>921906<br>921990<br>984115<br>984615 | 0407<br>0408 | | ГОСТ 27583-88<br>ГОСТ 30363-96<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Антибиотики | | По п.1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 30364.2-96 | [115] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| 6 | Желатин пищевой | 921931 | 350300<br>100 | | ГОСТ 11293-89<br>СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Нитрозамины | | По п. 1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 11293-89 | [116] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

### нормативных документов по отбору проб

| | |
|---|---|
| ГОСТ 7269-79 | Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести |
| ГОСТ 9792-73 | Колбасные продукты и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб |
| ГОСТ 4288-76 | Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания |
| ГОСТ 8756.0-70 | Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию |
| ГОСТ 20235.0-74 | Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества |
| ГОСТ 8285-91 | Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания |
| ГОСТ 26668-85 | Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов |
| ГОСТ 11293-89 | Желатин. Технические условия |
| ГОСТ 7702.0-74 | Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества |
| ГОСТ 7702.2.0-95 | Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям |
| ГОСТ 21784-76 | Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия |
| ГОСТ 25391-82 | Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия |
| ГОСТ 27583-88 | Яйца куриные пищевые. Технические условия |
| ГОСТ 30364.0-97 | Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа |

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, используемых при идентификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки**

| | Показатели | Наименование идентифицируемой продукции | Примечание |
|---|---|---|---|
| | 2 | 3 | 4 |
| | Маркировка оттисками клейм | Мясо в тушах, полутушах и четвертинах | По оттискам клейм определяют: ветеринарное благополучие мяса, направление использования (реализация, промпереработка, проварка, утиль и др.); вид мяса (конина, верблюжатина, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категориям, упитанности, половозрастным признакам) и др. |
| | Маркировка потребительской упаковки | Мясные и мясорастительные консервы | По маркировке на банках можно установить наименование и сорт продукта, вид термической обработки (стерилизация, пастеризация), состав продукта и др. |
| | | Жиры животные топленые, фасованное мясо и мясная продукция | Требования к маркировке изложены в НД на продукцию. По потребительской упаковке можно установить: наименование и сорт продукта; состав продукта и др. |
| | Маркировка батонов (батончиков) | Все виды колбасных изделий | Требования к маркировке колбасной искусственной оболочки изложены в нормативной документации на продукцию. |
| | | | По маркировке оболочки можно установить: наименование и сорт продукта и др.; |
| | | | При отсутствии маркированной оболочки идентификацию осуществляют по товарной отметке (форме вязки). Требования по товарным отметкам изложены в НД на продукцию. |
| | Ярлык (этикетка), трафарет | Продукция, упакованная в транспортную тару | Требования к маркировке транспортной тары, изложенные в НД на продукцию.<br>По ярлыку (этикетке), наклеенному или вложенному в транспортную тару, можно установить наименование, сорт продукции. |
| | Органолептические показатели | Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, субпродукты | Органолептические показатели по НД на продукцию.<br>Идентификацию продукции осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вкусу, запаху, консистенции и др. |

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

*Приложение 4.4*

## КЛАССИФИКАЦИЯ

**мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки, подлежащих сертификации, в зависимости от установленных сроков годности**

| Код ОКП | Вид продукции со сроком годности до 1 месяца | Код ОКП | Вид продукции со сроком годности более 1 месяца |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 921100 | Мясо в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное и подмороженное; мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов), мясо фасованное | 921100 | Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, замороженное мясо птицы мороженное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов), мясо фасованное |
| 921300 | Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные, колбасы фаршированные, колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варенокопченые (при температуре хранения от 12 до 15°С) колбасы полукопченые (при температуре хранения от 6 до 20°С), колбасы варенокопченые, полукопченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом | 921300 | Изделия колбасные: колбасы варенокопченые (при температуре от минус 7 до минус 9°С), колбасы сырокопченые (при температуре хранения от 12 до минус 9°С), копчености: продукты из свинины сырокопченые (при температуре хранения от минус 7 до минус 9°С) |
| | копчености: изделия из свинины, говядины, баранины, конины, субпродуктов и др. сырокопченые, варенокопченые, запеченные, жареные, копченозапеченные, вареные | 921500 | Жиры животные топленые пищевые |
| | | 921600 | Консервы мясные и мясорастительные |
| | | 921200 | Субпродукты замороженные |
| | | 921000 | Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные |
| 921400 | Полуфабрикаты: полуфабрикаты мясные натуральные, полуфабрикаты мясные рубленые | 921900<br>921906<br>984000 | Желатин пищевой<br>Яйца пищевые (при температуре хранения от 0 до минус 20°С) |
| 921400 | Пельмени<br>Фрикадельки<br>Кулинарные изделия | 921990 | Продукты яичные сухие, мороженые |
| 921500 | Жиры животные пищевые свежие | | |
| 921200<br>921906<br>98 4000 | Субпродукты охлажденные<br>Яйца пищевые диетические (при температуре хранения не выше плюс 20°С и не ниже 0°С), столовые (при температуре хранения не выше плюс 20°С) | | |
| 921990 | Продукты яичные охлажденные, мороженые<br>Изделия пищевые на яичной основе | | |

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА И ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ИЗ НИХ, НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации рыбной продукции**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Рыба живая, охлажденная, мороженая, фарш, филе | 926000<br>926110<br>926120<br>926130<br>926160<br>926140 | 0301<br>0302<br>0303<br>0304 | | ГОСТ: 814-96 16081-70<br>815-85 17660-97 1084-83<br>17661-72 1069-75Э 18222-88<br>1168-86 18223-88 3948-90<br>20057-96 6756-57 21230-75<br>7448-96 21607-97 21311-75Э<br>13686-68 28698-90 16079-70<br>24896-81 16080-70 24396-81<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 2.3.4.050-96<br>СанПиН 3.2.569-96<br>ГН 1.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Длина, масса, вид разделки, запах | | НД на продукцию,<br>ГОСТ 1368-91 [202] |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1], [3] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Пестициды | | [19], [20] |
| | | | | Гистамин (тунец, скумбрия, лосось, сельдь | | СанПиН 42-123-4083-86 [117] |
| | | | | Паразитарная чистота | | СанПиН 3.2.569-96 [118] |
| | | | | Нитрозамины | | МУК 4.4.1.011-93 [23] |
| | | | | Полихлорированные бифенилы (*) | | МУ 1792-77 [122]<br>МУ 2141-80 [123] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| 2. | Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла | 927000 | 1604 | | ГОСТ: 280-85Е 12292-93 6065-97 13272-80Е 7144-77 13865-68Е 7403-74Е 16676-71 7452-97 16978-89 7454-90 18056-88Е 7455-78 18423-97 7457-91 19341-73 10119-97 20919-75Е 10531-89 22531-77Е 10981-97 25856-97 12028-86 29276-92 12161-88 29275-92 12250-88 3945-78 3945-78 19588-74 7453-86 20056-97 9862-90 20546-85 10979-85<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 2.3.4.050-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Вкус, запах, наличие посторонних примесей | | НД на продукцию |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | олово (для консервов в сборной жестяной таре) | | ГОСТ 26935-86 |
| | | | | хром (для консервов в хромированной таре) | | МУ 01-19/47-11-92 [13]<br>[2] |
| | | | | Гистамин | | По п.1 |
| | | | | Нитрозамины | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Полихлорированные бифенилы* | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели | Пресервы | ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 28566-90 [41]<br>ГОСТ 29185-91 [34]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | | Рыба, консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре, должна удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А | ГОСТ 30425-97 [37]<br>[119] |
| | | | | Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания | | |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 8756.1-79<br>и НД на продукцию [28] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Пищевая ценность: массовая доля сухих веществ | | ГОСТ 26808-86 | [124] |
| | | | | *) белок<br>жир | | ГОСТ 26829-86 | [125] |
| | | | | *) углеводы<br>*) энергетическая ценность<br>поваренная соль | | ГОСТ 27207-87 | [126] |
| | | | | *) Минеральные вещества: калий<br>фосфор<br>железо | | ГОСТ 30178-96 | [1] |
| | | | | *) Витамины:<br>тиамин (B1)<br>рибофлавин (B2)<br>ниацин (PP) | | | |
| | | | | *) Рисовая или пшеничная мука | | | |
| | | | | Микотоксины (для рыборастительных консервов):<br>афлатоксин B1<br>дезоксиниваленол<br>зеараленон<br>Т-2 токсин | | МУ 4082-86<br>МУ 5177-90<br>МУ 5177-90<br>МУ 3184-84 | [14]<br>[16]<br>[16]<br>[15] |
| | | | | Нитраты (для рыборастительных консервов) | | ГОСТ 29270-95 | [25] |
| | | | | *) Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик. | | | |
| 3. | Рыба сушеная, вялая, копченая, соленая, маринованная | 926340<br>926350<br>926300<br>926200<br>926260 | 1604 | | ГОСТ: 812-88 7448-96<br>813-88 7449-96 2623-97<br>7444-65 7445-66 11298-65<br>7447-97 11482-96 6606-83<br>11829-96 1551-93 Р 51025-97<br>13197-67 Р 51132-98 6481-97<br>10.16-70 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3. | | | | | СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 2.3.4.050-96<br>СанПиН 3.2.569-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Разделка<br>Вкус<br>Запах<br>Готовность продукта<br>Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) | | НД на продукцию |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>цинк<br>медь<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1* |
| | | | | Гистамин | | По п.1* |
| | | | | Полихлорированные бифенилы* | | По п.1*<br><br>*- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах |
| | | | | Нитрозамины | | МУК 4.4.1.011-93 [23] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Бенз(а)пирен (копченая рыба)* | | МУ 4721-88 [26] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ГОСТ Р 50480-93 [32]<br>ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 29185-91 [34] |
| 4. | Икра, молоки рыб и продукты их переработки | 926400<br>926420<br>926430 | 1604 | | ГОСТ: 1573-73 1629-97<br>6052-79Е 7368-79Е 7442-79Е<br>18173-72Е 20352-74<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>ГН 1.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Вкус<br>Запах<br>Наличие посторонних примесей | | НД на продукцию |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Полихлорированные бифенилы (*) | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 29185-91 [34] |
| 5. | Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные, водоросли, морские и | 926500 | 0306<br>0307 | | ГОСТ 20845-75Е<br>ГОСТ 20414-93<br>ГОСТ 24645-81<br>ГОСТ 30314-95 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | продукты их переработки | | | | СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 2.3.4.050-96<br>ГН 1.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Вкус<br>Вкус и запах после варки<br>Наличие посторонних примесей | | НД на продукцию |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 28566-90 [41]<br>ГОСТ 29185-91 [34]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| 6. | Кулинарные изделия из рыбы, супы рыбные | 926891 | 2104 | | ГОСТ 23600-79<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 2.3.4.050-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Вкус<br>Запах<br>Наличие посторонних примесей | | НД на продукцию |
| 7. | Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих | 928113 | 1504 | | ГОСТ 8714-72<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Показатели окислительной порчи: | | |
| | | | | кислотное число | | ГОСТ 7636-85 [121] |
| | | | | перекисное число | | ГОСТ 7636-85 [121] |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>цинк<br>медь<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Полихлорированные бифенилы (*) | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |

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

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

*Приложение 5.2*

## Перечень рекомендуемых показателей для идентификации рыбной продукции:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | Рыба живая | Внешний вид, состояние кожного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах | Маркировка по ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ 7630-96 Упаковка по ГОСТ, ОСТ, ТУ |
| 2. | Рыба охлажденная | Внешний вид, разделка, консистенция, запах | - "- |
| 3. | Рыба мороженая | Внешний вид, разделка, консистенция, запах (после размораживания или варки) | - "- |
| 4. | Рыба соленая, пряная | Внешний вид, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли и запах) | - "- |
| 5. | Рыба горячего копчения | Готовность продукта, внешний вид, цвет поверхности, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. и содержание поваренной соли), запах | - "- |
| 6. | Рыба холодного копчения | Внешний вид, цвет чешуйчатого покрова, консистенция мяса, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли), запах | - "- |
| 7. | Кулинарные изделия | Внешний вид, консистенция, вкус и запах | Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 7630-96 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию |
| 8. | Консервы | Внешний вид, консистенция рыбы, цвет бульона, заливок, массовая доля составных частей, массовая доля сухих веществ | Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 11771-93 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию |
| 9. | Пресервы | Внешний вид, запах, консистенция рыбы, характеристика разделки, буферность | - " - |
| 10. | Икра и молоки | Внешний вид, цвет, вкус, консистенция и состояние, азот летучих оснований, небелковый азот, консерванты | Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 7630-96 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию |
| 11. | Нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | Внешний вид, разделка, вкус и запах, консистенция, цвет, наличие посторонних примесей | - " - |
| 12. | Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих | Внешний вид, вкус, запах, цвет, прозрачность, массовая доля неомыляемых веществ, иодное число, перекисное число | - " - |

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации молока и молочных продуктов**

| | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Молоко сырое (кроме предназначенного для промпереработки) | 981100 | 0401 | | ГОСТ 13264—88<br>СанПиН 2.3.2.560—96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178—96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1]<br>МР 01—19/137-17—95 [3]<br>ГКСЭН (для мышьяка, цинка, кадмия, свинца, меди, олова) |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927—86 [5]<br>МУ 5178—90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930—86 [8] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931—86 [9] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932—86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933—86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934—86 [12] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин М1 | | МУ 4082—86 [14] |
| | | | | Антибиотики: | | МУК 4.2.026—95 [77] |
| | | | | тетрациклиновая группа,<br>пенициллин<br>стрептомицин<br>левомицетин | | МУ 3049—84 [76]<br>МР 4.18/1890—91 [78] |
| | | | | Пестициды: | | ГОСТ 23452—79 [22]<br>[19], [20] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717—98 | [27] |
| | | | | Ингибирующие вещества | | ГОСТ 23454—79 | [127] |
| | | | | Микробиологические показатели: | | | |
| | | | | количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | | ГОСТ 9225—84 | [128] |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480—93 | [32] |
| | | | | Соматические клетки | | ГОСТ 23453—90 | [129] |
| | | | | Нейтрализующие вещества | | ГОСТ 24065—80 | [130] |
| | | | | | | ГОСТ 24066—80 | [131] |
| | | | | | | ГОСТ 24067—80 | [132] |
| | | | | Степень чистоты | | ГОСТ 8218—89 | [133] |
| | | | | Посторонние запахи и привкусы | | ГОСТ 28283—89 | [134] |
| 2 | Цельномолочная продукция (молоко и сливки пастеризованные и стерилизованные, молоко топленое, сметана, кисломолочные напитки и др.)<br><br>Сухие молочные продукты.<br>Мороженое | 922200<br>922300<br>922400<br>922800 | 0401-<br>0403<br>2105 | | ГОСТ: 1349—85 10382—85 4495—87 10970—87 13277—79<br>СанПиН 2.3.2.560—96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы: ртуть, мышьяк, медь, свинец, кадмий, цинк | | По п. 1 | |
| | | | | Микотоксины: афлатоксин М1 | | По п.1 | |
| | | | | Антибиотики: тетрациклиновая группа пенициллин стрептомицин левомицетин | | По п.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Пестициды: | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | |
| | | | | КМАФАнМ | | ГОСТ 9225—84 [128] |
| | | | | бактерии группы кишечной палочки (БГКП-колиформы) | | ГОСТ 9225—84 [128] |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480—93 [32] |
| | | | | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 30347—97 [135] |
| | | | | количество плесневых грибов | | ГОСТ 10444.12—88 [33] [136] |
| | | | | Требования промышленной стерильности | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | ГОСТ 29246—91 [137] |
| | | | | Массовая доля влаги (для сухих молочных продуктов) | | |
| 3 | Творог, творожные изделия, сыры сычужные и плавленые, десерты сливочные | 922200<br>922400<br>922500 | 0406 | | ГОСТ 7616—85<br>ГОСТ 11041—88<br>СанПиН 2.3.2.560—96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: ртуть, мышьяк, медь, свинец, кадмий, цинк | | По п.1 |
| | | | | Микотоксины: афлатоксин М1 | | По п.1 |
| | | | | Антибиотики: тетрациклиновая группа<br>пенициллин<br>стрептомицин<br>левомицетин | | По п.1 |
| | | | | Пестициды: | | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Микробиологические показатели: | | | |
| | | | | бактерии группы кишечной палочки (БГКП-колиформы) | | ГОСТ 9225–84 | [128] |
| | | | | КМАФАнМ | | По п. 2 | |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч .сальмонеллы | | По п. 2 | |
| | | | | Staphylococcus aureus | | По п. 2 | |
| | | | | количество плесневых грибов | | По п. 2 | |
| | | | | количество дрожжей | | ГОСТ 10444.12–88 | [33] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| 4 | Консервы молочные | 922700 | 0402<br>0403<br>0404 | | ГОСТ 718–84<br>ГОСТ 719–85<br>ГОСТ 1923–78<br>ГОСТ 2903–78<br>ГОСТ 1349-85<br>ГОСТ 4937-85<br>ГОСТ 4771-60<br>СанПиН 2.3.2.560–96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы: ртуть, мышьяк, медь, свинец, кадмий, цинк, | | По п. 1 | |
| | | | | хром, | | МУ 01-19/47–11–92 | [2] |
| | | | | олово | | ГОСТ 26935–86 | [13] |
| | | | | Микотоксины | | По п. 1 | |
| | | | | афлатоксин М1 | | По п. 1 | |
| | | | | Антибиотики: | | | |
| | | | | тетрациклиновая группа | | | |
| | | | | пенициллин | | | |
| | | | | стрептомицин | | | |
| | | | | левомицетин | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Низин (для стерилизованных продуктов) | | ГОСТ 1923—78 | [114] |
| | | | | Пестициды: | | По п. 1 | |
| | | | | Микробиологические показатели: | | По п. 2 | |
| | | | | КМАФАнМ | | ГОСТ 9225—84 | [128] |
| | | | | БГКП (колиформы) | | То же | |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480—93 | [32] |
| | | | | Требования промышленной стерильности (для стерилизованных продуктов) | | ГОСТ 30425—97 | [37], [136] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| 5 | Масло коровье | 922100 | 0405 | | ГОСТ 37—91<br>ГОСТ 6822—67<br>СанПиН 2.3.2.560—96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п. 1 | |
| | | | | железо | | ГОСТ 26928—86<br>ГОСТ 30178—96 | [7]<br>[1] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин М1 | | По п. 1 | |
| | | | | Антибиотики:<br>тетрациклиновая группа<br>пенициллин<br>стрептомицин<br>левомицетин | | По п. 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микробиологические показатели: | | | |
| | | | | КМАФАнМ | | ГОСТ 9225—84 | [128] |
| | | | | БГКП (колиформы) | | То же | |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480—93 | [32] |
| | | | | количество плесневых грибов | | ГОСТ 10444.12—88 | [33] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| | | | | Кислотное число (кислотность жировой фазы сливочного масла) | | ГОСТ 3624—92 | [138] |
| | | | | Показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочной основе | | | |
| 6 | Молочные смеси | 922342<br>922341 | 0402 | | СанПиН 2.3.2.560—96 (пп.8.1.1.1 и 8.1.1.2) и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 29245—91 | [139] |
| | | | | Пищевая ценность: | | | |
| | | | | Белок | | ГОСТ 23327—78 | [140] |
| | | | | Жир | | ГОСТ 29247—91 | [144] |
| | | | | *)Жирнокислотный состав | | | |
| | | | | *)Белок молочной сыворотки | | | |
| | | | | *)Казеин | | | |
| | | | | *)Доступный лизин | | | |
| | | | | *)Цистин | | | |
| | | | | *)Биологическая ценность | | | |
| | | | | *)Отношение витамин Е/ПНЖК | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *)Углеводы (лактоза, декстрин-мальтоза и др.) | | | |
| | | | | *)Лактоза | | | |
| | | | | *)Энергетическая ценность | | | |
| | | | | Минеральные вещества: | | | |
| | | | | *)кальций | | | |
| | | | | *)фосфор | | | |
| | | | | *)калий | | | |
| | | | | *)кальций/фосфор | | | |
| | | | | *)натрий | | | |
| | | | | *)калий/натрий | | | |
| | | | | *)магний | | | |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931—86 | [9] |
| | | | | | | ГОСТ 30178—96 | [1] |
| | | | | *)марганец | | | |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934—86 | [12] |
| | | | | | | ГОСТ 30178—96 | [1] |
| | | | | железо | | ГОСТ 26928—86 | [7] |
| | | | | | | ГОСТ 30178—96 | [1] |
| | | | | *)хлориды | | | |
| | | | | *)йод | | | |
| | | | | *)зола | | | |
| | | | | Витамины: | | | |
| | | | | ретинол (А) | | ГОСТ 30627.1—98 | [222] |
| | | | | токоферол (Е) | | ГОСТ 30627.3—98 | [224] |
| | | | | тиамин ($B_1$) | | ГОСТ 30627.5—98 | [226] |
| | | | | рибофлавин ($B_2$) | | ГОСТ 30627.6—98 | [227] |
| | | | | ниацин (РР) | | ГОСТ 30627.4—98 | [225] |
| | | | | аскорбиновая кислота (С) | | ГОСТ 30627.2—98 | [223] |
| | | | | *)кальциферол (D) | | | |
| | | | | *)эргокальциферол ($D_2$) | | | |
| | | | | *)пантотенат ($B_3$) | | | |
| | | | | *)пиридоксин ($B_6$) | | | |
| | | | | *)фолацин ($B_C$) | | | |
| | | | | *)цианкобаламин ($B_{12}$) | | | |
| | | | | *)инозит | | | |
| | | | | *)витамин К | | | |
| | | | | *)холин | | | |
| | | | | *)биотин | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | *)карнитин<br>*)Осмоляльность<br>*)Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки<br>Показатели безопасности<br>Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть<br>медь<br>цинк<br>*)Показатель окислительной порчи:<br>перекисное число<br>Антибиотики:<br>левомицетин<br>тетрациклиновая группа<br>стрептомицин<br>пенициллин<br>Микотоксины:<br>афлатоксин М1<br>Пестициды:<br>гексахлорциклогексан<br>(α, β, γ — изомеры),<br>ДДТ и его метаболиты<br>Микробиологические показатели:<br>КМАФАиМ<br>бактерии группы кишечных палочек (колиформы)<br>E.coli,<br>St. aureus<br>B. cereus<br>патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella<br>микроскопические грибы (плесени)<br>дрожжи | | По п. 1<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>МУК 4.2.026—95 [77]<br>МР 4.18/1890—91 [78]<br>МУ 3049—84 [76]<br><br><br><br>МУ 4082—86 [14]<br><br>ГОСТ 23452—79 [22]<br>[19, 20]<br><br>МУК 4.2.577—96 [69] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ацидофильные и бифидобактерии | | |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Массовая доля влаги | | ГОСТ 29246—91 [137] |
| | | | | Чистота | | ГОСТ 29245—91 [139] |
| | | | | Индекс растворимости | | ГОСТ 30305.4—95 [145] |
| | | | | Кислотность | | ГОСТ 30305.3—95 [141] |
| 7 | Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты | 92 2210<br>92 2211<br>92 2219<br>92 2221<br>92 2231<br>92 2234<br>92 2237<br>92 2241<br>92 2251<br>92 2295<br>92 2299 | 0401<br><br>0403 | | СанПиН 2.3.2.560—96 (пп. 8.1.1.3—8.1.1.7) и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Органолептические показатели | | Нормативные документы на конкретный вид продукта, ГОСТ 29245—91 [139] |
| | | | | Пищевая ценность | | |
| | | | | Белок | | ГОСТ 23327—78 [140] |
| | | | | Жир | | ГОСТ 5867—90 [142] |
| | | | | | | ГОСТ 29247—91 [144] |
| | | | | *)Углеводы | | |
| | | | | *)Энергетическая ценность | | |
| | | | | *)Зола | | |
| | | | | Минеральные вещества: | | |
| | | | | *)фосфор | | |
| | | | | *)натрий | | |
| | | | | *)калий | | |
| | | | | *)кальций | | |
| | | | | железо | | По п. 6 |
| | | | | Витамины: | | |
| | | | | ретинол (А) | | |
| | | | | тиамин ($B_1$) | | |
| | | | | рибофлавин ($B_2$) | | |
| | | | | ниацин (РР) | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | аскорбиновая кислота (С) | | |
| | | | | *)β-каротин | | |
| | | | | токоферол (Е) | | По п. 6 |
| | | | | *)цианкобаламин ($B_{12}$) | | |
| | | | | *)фолиевая кислота | | |
| | | | | Показатели безопасности | | |
| | | | | *)Показатель окислительной порчи: | | |
| | | | | перекисное число | | |
| | | | | Токсичные элементы по п. 6 | | По п. 1 |
| | | | | Антибиотики по п. 6 | | — " — |
| | | | | Микотоксины по п. 6 | | — " — |
| | | | | Пестициды по п. 6 | | — " — |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | По п. 6 |
| | | | | требования промышленной стерильности (для стерилизованных продуктов) | | |
| | | | | КМАФАнМ | | |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформы), | | |
| | | | | St. aureus | | |
| | | | | патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella | | |
| | | | | микроскопические грибы (плесени) | | |
| | | | | дрожжи | | |
| | | | | Кислотность | | ГОСТ 3624—92 [138]<br>ГОСТ 30305.3—95 [141] |

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

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

*Приложение 6.2*

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей продукции длительного хранения, подтверждаемых при инспекционном контроле перед реализацией с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и других организаций, осуществляющих хранение этой продукции**

| Наименование продукции | Наименование показателя |
|---|---|
| Сыры | Афлатоксин М1<br>Микробиологические показатели |
| Сухие молочные продукты | Афлатоксин М1<br>Массовая доля влаги<br>Микробиологические показатели |
| Сгущенные молочные консервы | Афлатоксин М1<br>Олово<br>Свинец<br>Хром<br>Микробиологические показатели |
| Масло | Афлатоксин М1<br>Микробиологические показатели |
| Мороженое | Микробиологические показатели |
| Творог замороженный *) | Афлатоксин М1<br>Микробиологические показатели |

*)нормативы применительно к творожным изделиям.

*Приложение 6.3*

### Временные рекомендации по оценке состава жирных кислот сливочного масла

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

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

*Приложение 7*

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

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

*для свежей плодоовощной продукции:*

паспортом поля или сертификатом соответствия почв земельного участка;

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

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

*для продуктов переработки плодов и овощей:*

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

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

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

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

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

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

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

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

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

*Приложение 7.1*

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки**

| № пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (кроме семенного и посадочного материала) | 972116<br>973000<br>976000<br>976140 | с 0701 по 0709 0714<br>с 0801 по 0810 1202 | | ГОСТ: 1721-85 19215-75 1722-85 20450-75 1723-86 21122-75 1724-85 21405-75 1725-85 21713-76 1726-85 21714-76 4427-82 21715-76 4428-82 21832-76 4429-82 21833-76 5312-90 21920-76 6014-68 21921-76 6828-89 21922-76 6829-89 24433-80 6830-89 25896-83 7176-85 26545-85 7177-80 26766-85 7178-85 26767-85 7967-87 26768-85 7968-89 26832-86 7975-68 27166-86 7977-87 27596-87 13907-86 27572-87 13908-68 27573-87 16270-70 16524-70 17111-88 28472-90 5531-70 16525-70 16830-71 16832-71 16834-71<br>ГОСТ Р 50524-93<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>ГН 11.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции. | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br><br>медь<br>цинк | | ГОСТ 30178-96 [1], [3]<br>ГОСТ 26932-86 [10]<br>ГОСТ 26930-86 [8]<br>ГОСТ 26933-86 [11]<br>МУ 5178-90 [6]<br>ГОСТ 26927-86 [5]<br>ГОСТ 26931-86 [9]<br>ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | Нитраты (для овощей) | | МУ 5048-89 [24]<br>ГОСТ 29270-95 [25] |
| | | | | Пестициды | | [19], [20]<br>ГОСТ 30349-96 [21] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 (для орехов) | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | Гельминты и цисты кишечных простейших* | | [166] |
| | | | | Внешние признаки порчи продукта | | Визуально, органолептически |
| | | | | Горькие ядра (для миндаля) | | ГОСТ 16830-71 [146] |
| | | | | Радионуклиды** | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| 2 | Мороженые или охлажденные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (целые, резаные, измельченные и продукты из них) | 916500<br>916610<br>916600 | 0710<br>0714<br>0811<br>2105 | | ГОСТ 29187-91<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Нитраты (для овощей и овощных продуктов) | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | патулин (для измельченных продуктов из фруктов, томатов) | | ГОСТ 28038-89 [18] |
| | | | | афлатоксин В1 (для продуктов с орехами, бобовыми, зерном) | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | Посторонние и минеральные примеси | | Визуально и по ГОСТ 25555.3-82 [147] |
| | | | | Внешние признаки порчи продукта | | Визуально, органолептически [148], [149] |
| | | | | Микробиологические показатели: | | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.15-94 [29] |
| | | | | дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 10444.12-88 [33] |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | | ГОСТ Р 50474-93 [31] |
| | | | | бактерии рода Salmonella | | ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-91 [34] |
| | | | | дополнительно для продуктов, содержащих иные компоненты, кроме компонентов растительного происхождения: | | |
| | | | | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 10444.2-94 [30] |
| | | | | бактерии рода Proteus | | ГОСТ 28560-90 [35] |
| | | | | энтерококки | | ГОСТ 28566-90 [41] |
| | | | | Escherichia coli | | МУ 2657-82 [92] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Гельминты и цисты кишечных простейших* | | [166] |
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 |
| | | | | Температура продукта (проверяется при хранении) | | Термометрия, ГОСТ 29187-91 [150] |
| 3 | Сушеные овощи, картофель, фрукты, ягоды, орехи, грибы, требующие перед употреблением мойки, варки и/или другой дополнительной обработки | 916400<br>916620<br>916630<br>916640<br>916650<br>972116<br>976231 | 0712<br>0713<br>0714<br>0801<br>0802<br>0803<br>0804<br>0805<br>0806<br>0813<br>1202<br>2103 | | ГОСТ: 1683-71 6882-88 7586-71 7587-71 7588-71 7589-71 12325-66 12326-66 13010-67 16729-71 16730-71 16731-71 16732-71 21567-76 28432-90 28501-90 17594-81<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:*<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п. 1 |
| | | | | Нитраты (для овощей)* | | ГОСТ 29270-95 [25] |
| | | | | Пестициды* | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины:<br>патулин (для продуктов из фруктов, томатов)* | | ГОСТ 28038-89 [18] |
| | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | | ГОСТ 13340.2-77 [151]<br>ГОСТ 1750-86 [152] |
| | | | | Признаки порчи продукта (плесень или спиртовое брожение) | | Визуально, органолептически по ГОСТ 1750-86 [152] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 |
| | | | | Влага или растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 [154]<br>ГОСТ 28561-90 [153]<br>ГОСТ 6882-88 [155] |
| | | | | *нормы — в пересчете на сырье, с учетом фактического содержания сухих веществ в продукте | | |
| 4 | Сухие и с промежуточной влажностью овощи, картофель, орехи, фрукты, ягоды (целые, резаные, измельченные и продукты из них), готовые к употреблению | 916400<br>916630<br>916900<br>972116<br>976140 | 0713<br>0714<br>0801<br>0802<br>0803<br>0804<br>0805<br>0806<br>0813<br>0814 | | ГОСТ: 1683-71 6882-88<br>7586-71 7587-71 7588-71<br>7589-71 12325-66 12326-66<br>13010-67 16729-71 16730-71<br>16731-71 16732-71 21567-76<br>28432-90 28501-90 17594-81<br>16831-71 16833-71 16835-81<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>ГН 1.1.546-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:**<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Нитраты (для овощей)** | | ГОСТ 29270-95 [25] |
| | | | 2008 | Пестициды** | | По п. 1 |
| | | | | Горькие ядра (для миндаля) | | ГОСТ 16831-71 [146] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Микотоксины:** | | |
| | | | | патулин (для продуктов из фруктов, томатов) | | ГОСТ 28038-89 [18] |
| | | | | афлатоксин В1 (для орехов) | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 [147] |
| | | | | Металлические примеси | | ГОСТ 13340.2-77 [151]<br>ГОСТ 1750-86 [152] |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | | ГОСТ 13340.2-77 [151]<br>ГОСТ 1750-86 [152] |
| | | | | Признаки порчи или спиртового брожения | | Визуально: органолептически<br>ГОСТ 1750-86 [152] |
| | | | | Консерванты | | ГОСТ 25555.5-91 [157] |
| | | | | диоксид серы (для картофеля, яблок, абрикосов, винограда сушеных) | | ГОСТ 1750-86 [152] |
| | | | | для продуктов с промежуточной влажностью: | | |
| | | | | сорбиновая кислота | | ГОСТ 26181-84<br>ГОСТ Р 50476-93 [158] |
| | | | | бензойная кислота | | ГОСТ 28467-90 [159]<br>ГОСТ Р 50476-93 [160]<br>[159] |
| | | | | Микробиологические показатели: | | [149] |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.15-94 [29] |
| | | | | дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 10444.12-88 [33] |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | | ГОСТ Р 50474-93 [31] |
| | | | | бактерии рода Salmonella | | ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-91 [34] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 10444.2-94 | [30] |
| | | | | Bacillus cereus (для продуктов с овощами) | | ГОСТ 10444.8-88 | [39] |
| | | | | Радиоууклиды** | | По п. 1 | |
| | | | | Влага или растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90<br>ГОСТ 28561-90<br>ГОСТ 6882-88 | [154]<br>[153]<br>[155] |
| | | | | **нормы — в пересчете на сырье, с учетом фактического содержания сухих веществ в продукте | | | |
| 5 | Овощи и фрукты, грибы солёные, маринованные, квашеные, моченые, фасованные в негерметичную тару | 916700 | 2001<br>2003<br>2004 | | ГОСТ 1633-73<br>ГОСТ 3858-73<br>ГОСТ 7180-73<br>ГОСТ 7180-73<br>ГОСТ 7181-73<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п. 1 | |
| | | | | Нитраты (для овощей) | | МУ 5048-89<br>ГОСТ 29270-95 | [24]<br>[25] |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Консерванты: | | |
| | | | | сорбиновая кислота | | ГОСТ 26181-84 [158]<br>ГОСТ Р 50476-93 [159] |
| | | | | бензойная кислота | | ГОСТ 28467-90 [160]<br>ГОСТ Р 50476-93 [159] |
| | | | | Признаки порчи продукта | | Органолептически<br>ГОСТ 8756.1-89 [161] |
| | | | | Спирт (для моченых яблок и соленых арбузов) | | ГОСТ 25555.2-91 [162] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 [147] |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| | | | | Микробиологические показатели: | | |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | | ГОСТ Р 50474-93 [31] |
| | | | | бактерии рода Salmonella | | ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-91 [34] |
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 |
| 6 | Консервы*** овощные, фруктовые, ягодные, грибные<br>***Стерилизованные или пастеризованные продукты, изготовленные без добавления или с добавлением консервантов, фасованные в герметически укупориваемую тару | 916100<br>916200<br>916300<br>916660<br>916850<br>916860<br>916970 | 2001<br>2002<br>2003<br>2004<br>2005<br>2007<br>2008<br>2009<br>2202 | | ГОСТ: 816-91 1016-90<br>2654-88 7231-90 7694-91<br>15842-90 15877-70 15979-70<br>17472-72 17649-72 18077-72<br>18224-72 18316-95 18611-73<br>20144-74 28649-90 656-79<br>657-79 16366-78 18078-72<br>18192-72 18193-72 25892-83<br>29135-91 937-91 6929-88<br>7009-88 7061-88 22371-77<br>15849-89E 16440-89E | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ГОСТ Р 50903-96<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п.1 | |
| | | | | олово (для консервов в сборной жестяной таре) | | ГОСТ 26935-86 | [13] |
| | | | | хром (для консервов в хромированной таре) | | МУ 01-19/47-11-92 | [2] |
| | | | | Нитраты (для овощных продуктов) | | ГОСТ 29270-95 | [25] |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микотоксины:<br>патулин (для фруктовых и томатных продуктов) | | ГОСТ 28038-89 | [18] |
| | | | | *Плесени по Говарду (для томатопродуктов)* | | ГОСТ 10444.14-91 | [163] |
| | | | | Консерванты (для консервов, изготовленных с применением химических консервантов или использованием полуфабрикатов химического консервирования):<br>диоксид серы | | ГОСТ 25555.5-91 | [157] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | сорбиновая кислота | | ГОСТ 26181-84 [158]<br>ГОСТ Р 50476-93 [159] |
| | | | | бензойная кислота | | ГОСТ 28467-90 [160]<br>ГОСТ Р 50476-93 [159] |
| | | | | pH | | ГОСТ 26188-84 [164] |
| | | | | Массовая доля спирта в овощных и фруктовых соках | | ГОСТ 25555.2-91 [162] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 [147] |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально |
| | | | | Микробиологические показатели: | | [36] |
| | | | | промышленная стерильность | | ГОСТ 30425-97 [37] |
| | | | | Bacillus cereus | | ГОСТ 10444.8-88 [39] |
| | | | | Clostridium perfingens | | ГОСТ 10444.9-88 [40] |
| | | | | молочнокислые микроорганизмы | | ГОСТ 10444.11-89 [43] |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.15-94 [29] |
| | | | | дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 10444.12-88 [33] |
| | | | | осмотолерантные дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 28805-90 [44] |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-91 [34] |
| | | | | ботулинические токсины и Clostridium botulinum | | ГОСТ 10444.7-86 [38] |
| | | | | Для пастеризованных газированных соков и напитков дополнительно:<br>бактерии группы кишечной палочки | | ГОСТ 18963-73 [42] |
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Герметичность упаковки (проверяется при использовании новых видов тары) | | ГОСТ 8756.18-70 | [28] |
| | | | | Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания | | | |
| | | | | Органолептические показатели | | ГОСТ 8756.1-79 и НД на продукцию | [161] |
| | | | | Пищевая ценность: | | | |
| | | | | Массовая доля белка | | ГОСТ 26889-86 | [214] |
| | | | | Массовая доля жира | | ГОСТ 8756.21-89 | [215] |
| | | | | Углеводы, в т.ч. моно- и дисахариды | | ГОСТ 8756.13-87<br>ГОСТ Р 51240-98 | [216]<br>[217] |
| | | | | Титруемая кислотность | | ГОСТ 25555.0-82 | [179] |
| | | | | Массовая доля сухих веществ | | ГОСТ 28561-90<br>ГОСТ 28562-90 | [153]<br>[154] |
| | | | | (*)Минеральные вещества: калий<br>натрий<br>железо | | ГОСТ 30178-96 | [1] |
| | | | | Массовая доля витаминов (в продуктах с нормированным содержанием витаминов): | | | |
| | | | | Аскорбиновая кислота(С) | | ГОСТ 24556-89 | [218] |
| | | | | β-каротин | | ГОСТ 8756.22-80 | [219] |
| | | | | Наличие посторонних примесей растительного происхождения | | ГОСТ 26323-84 | [220] |
| | | | | Массовая доля спирта (в плодах, соках и пюре) | | ГОСТ 25555.2-91 | [162] |
| | | | | Массовая доля поваренной соли | | ГОСТ 26186-84 | [165] |
| | | | | Массовая доля мякоти | | ГОСТ 8756.10-70 | [221] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (*) - подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик | | | |
| 7 | Продукты переработки плодов и овощей, консервированные с помощью сахара, поваренной соли, уксуса, спирта, в негерметичной упаковке | 916200<br>916300<br>916850<br>916860 | 2001<br>2006<br>2007<br>2008<br>2009 | | Контроль по нормам, указанным в гигиеническом заключении | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>мышьяк<br>кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п. 1 | |
| | | | | Нитраты (для овощных продуктов) | | По п. 1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микотоксины:<br>патулин (для продуктов из фруктов и томатов) | | ГОСТ 28038-89 | [18] |
| | | | | Плесени по Говарду (для соленой томатной насты) | | ГОСТ 10444.14-91 | [163] |
| | | | | Консерванты:<br>диоксид серы | | ГОСТ 25555.5-91<br>ГОСТ 1750-86 | [157]<br>[152] |
| | | | | сорбиновая кислота | | ГОСТ 26181-84<br>ГОСТ Р 50476-93 | [158]<br>[159] |
| | | | | бензойная кислота | | ГОСТ 28467-90<br>ГОСТ Р 50476-93 | [160]<br>[159] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 | [147] |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Внешние признаки порчи продукта | | Визуально, органолептически |
| | | | | Микробиологические показатели: (для продуктов, готовых к употреблению) | | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.15-94 [29] |
| | | | | дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 10444.12-88 [33] |
| | | | | осмотолератные дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 28805-90 [44] |
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | | ГОСТ Р 50474-93 [31] |
| | | | | бактерии рода Salmonella | | ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 |
| | | | | Растворимые сухие вещества (для продуктов, консервированных сахаром) | | ГОСТ 28562-90 [154]<br>ГОСТ 28561-90 [153]<br>ГОСТ 6882-88 [155] |
| | | | | Хлориды (для овощных продуктов, консервированных солью) | | ГОСТ 26186-84 [165] |
| 8 | Консервированные для кратковременного хранения продукты переработки плодов и овощей, в том числе продукты, содержащие компоненты животного происхождения, в негерметичной упаковке | 916600<br>916850<br>916860<br>916970 | 2001—2009 | | Контроль по нормам, указанным в гигиеническом заключении | |
| | | | | Токсичные элементы<br>свинец<br>мышьяк | | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | кадмий<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | | |
| | | | | Нитраты (для овощей и овощных продуктов) | | По п. 1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Микотоксины:<br>патулин (для продуктов из фруктов, томатов) | | ГОСТ 28038-89 | [18] |
| | | | | Плесени по Говарду (для томатопродуктов) | | ГОСТ 10444.14-91 | [163] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 | [147] |
| | | | | Посторонние примеси | | Визуально | |
| | | | | Консерванты:<br>диоксид серы<br>сорбиновая кислота | | ГОСТ 25555.5-91<br>ГОСТ 26181- 84<br>ГОСТ Р 50476-93 | [157]<br>[158]<br>[159] |
| | | | | бензойная кислота | | ГОСТ 28467-90<br>ГОСТ Р 50476-93 | [160]<br>[159] |
| | | | | Видимые признаки порчи (плесень, брожение) | | Визуально | |
| | | | | Микробиологические показатели: | | | |
| | | | | мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | | ГОСТ 10444.15-94 | [29] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) | | ГОСТ Р 50474-93 | [31] [92] |
| | | | | Escherichia coli | | МУ 2657-82 | [30] |
| | | | | Staphylococcus aureus | | ГОСТ 10444.2-94 | [35] |
| | | | | бактерии рода Proteus | | ГОСТ 28560-90 | [32] |
| | | | | бактерии рода Salmonella | | ГОСТ Р 50480-93 | [33] |
| | | | | дрожжи и плесневые грибы | | ГОСТ 10444.12-88 | [34] |
| | | | | сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ 29185-91 | |
| | | | | Радионуклиды** | | По п. 1 | |

* — Перечень контролируемой продукции и порядок паразитологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

** — Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава Росси.

## ПЕРЕЧЕНЬ

### показателей для идентификации

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

Идентификация продукции

| Вид продукции | Показатели | Примечание |
|---|---|---|
| Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи, группа 1 Приложения 7.1 | Технические требования (внешний вид, запах, вкус, размер, зрелость, механические повреждения. Повреждения от вредителей и болезней, процент загнивших, зеленых или увядших плодов и другие) | ГОСТы и другие НД на продукцию |
| Консервы и пресервы овощные, фруктовые, ягодные и грибные, группы 5, 6, 7, 8 Приложения 7.1 | Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, состояние тары, наличие посторонних примесей, консистенция, сухие вещества, прозрачность соков и другие)<br>Физико-химические показатели только в спорных случаях | ГОСТы и другие НД на продукцию, ГОСТы на методы испытаний |
| Овощи, грибы, картофель, фрукты сушеные, группы 3, 4 Приложения 7.1 | Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, форма и размеры, консистенция и другие)<br>Физико-химические показатели (массовая доля влаги и другие при необходимости) | ГОСТы и другие НД на продукцию, ГОСТы на методы испытаний |
| Картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы замороженные, группа 2 Приложения 7.1 | Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, форма и размеры, консистенция, состав и другие)<br>Температура продукта | ГОСТ 29187-91 и другая НД на продукцию |

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей продукции длительного хранения, подтверждаемых при инспекционном контроле перед реализацией**

| Наименование продукции | Определяемые показатели |
|---|---|
| Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи | Микотоксины:<br>Патулин (для фруктов и овощей)<br>Афлатоксин $B_1$ (для орехов)<br>Нитраты (для упакованных продуктов)<br>Технические требования в соответствии с НД на продукцию |
| Консервы и пресервы овощные, фруктовые, ягодные и грибные | Микробиологические показатели<br>Органолептические показатели<br>Олово (для консервов в жестяной таре)<br>Хром (для консервов в хромированной таре)<br>Витамины (для витаминизированных консервов с их декларированным содержанием) |
| Овощи, грибы, картофель, фрукты сушеные | Микробиологические показатели<br>Патулин<br>Органолептические показатели<br>Массовая доля влаги |
| Картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы замороженные | Микробиологические показатели<br>Патулин (для фруктов и овощей).<br>Температура продукта |

**Показатели и нормы для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков**

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Наименование определяемого показателя, единица измерения, НД на метод испытания | Норма для вида сока | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | апельсинового сока | ананасового сока | грейпфрутового сока | яблочного сока | виноградного сока | лимонного сока | сока из пассифлоры | грушевого сока (пюре) | абрикосового сока (пюре) | сока (пюре) из черной смородины | вишневого сока (пюре) | малинового сока (пюре) | клубничного сока (пюре) | персикового сока (пюре) | мангового сока (пюре) | сока (пюре) из гуавы | бананового сока (пюре) |
| *А. Обязательные для выполнения требования к качеству* | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сок, полученный непосредственно из плодов Относительная плотность $d^{20}_{20}$ AINO 29030-91 | ≥1,040 | У1,045 | ≥1,038 | ≥1,040 | ≥1,055 | ≥1,028 | ≥1,050 | ≥1,044 | ≥1,041 | ≥1,042 | ≥1,050 | ≥1,025 | ≥1,025 | ≥1,036 | ≥1,057 | ≥1,034 | ≥1,083 |
| Соответствующие градусы Брикса ГОСТ 29030-91 | ≥10,0 | У11,2 | ≥9,5 | ≥10,0 | ≥13,5 | ≥7 | ≥12,4 | ≥11,0 | ≥10,2 | ≥10,5 | ≥12,4 | ≥6,3 | ≥6,3 | ≥9,0 | ≥14,0 | ≥8,5 | ≥20,0 |
| Сок из концентрата Относительная плотность $d^{20}_{20}$ ГОСТ 29030-91 | ≥1,045 | У1,052 | ≥1,040 | ≥1,045 | ≥1,065 | ≥1,032 | ≥1,055 | ≥1,048 | ≥1,045 | ≥1,047 | ≥1,055 | ≥1,028 | ≥1,028 | ≥1,040 | ≥1,061 | ≥1,038 | ≥1,088 |
| Соответствующие градусы Брикса (растворимые сухие вещества) ГОСТ 29030-91 | ≥11,2 | У12,8 | ≥10,0 | ≥11,2 | ≥15,9 | ≥8 | ≥13,5 | ≥11,9 | ≥11,2 | ≥11,6 | ≥13,5 | ≥7,0 | ≥7,0 | ≥10,0 | ≥15,0 | ≥9,5 | ≥21,0 |
| Летучие кислоты как уксусная кислота, г/л ГОСТ 25555.1-91 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 | ≤0,4 |
| Этанол, г/л ГОСТ 25555.2-91 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 | ≤3,0 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| D-яблочная кислота, мг/л ГОСТ Р будет введен в 1999 г. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут |
| Сернистая кислота, мг/л ГОСТ 25555.5-91 | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. | Отсут. |
| Оксиметилфурфурол (ОМФ), мг/л ГОСТ 29032-91 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 | ≤20 |
| L-аскорбиновая кислота (витамин С) ГОСТ 24556-89 | ≥200 | ≥50 | ≥200 | Не норм. | Не норм. | ≥150 | Не норм. | Не норм. | Не норм. | ≥750 | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. |
| Патулин, мг/л ГОСТ 28038-89 | Не норм. | Не норм. | Не норм. | ≥50 | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. |

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Титруемая кислотность при pH 8,1 мэкв ГОСТ 25555.0-82 | 90÷240 | 50÷180 | 120÷290 | 52÷117 | 60÷160 | 700÷970 | 400÷970 | 30÷110 | 100÷300 | | | | | | | | |
| Лимонная кислота, г/л ГОСТ Р 51129-98 | 6,3÷17,0 | 3,0÷11,0 | 8÷20 | 50÷200 | ≤05 | 45÷63 | 25÷50 | ≤4,0 | 1,5÷16 | | | | | | | | |
| D-изолимонная кислота, мг/л ГОСТ Р 51128-98 | 65÷200 | 80÷250 | 140÷350 | Не норм. | Не норм. | 230÷500 | 170÷380 | ≤40 | 75÷200 | | | | | | | | |
| Отношение лимонная кислота/ D-изолимонная кислота | ≤130 | 25÷70 | 50÷95 | Не норм. | Не норм. | ≤200 | 100÷230 | Не норм. | 15÷130 | | | | | | | | |
| L-яблочная кислота, г/л ГОСТ Р 51239-98 | 0,8÷3,0 | 1,0÷4,0 | 0,2÷1,2 | ≥3,0 | 2,5÷7,0 | 1,0÷7,5 | 1,3÷5,0 | 0,8÷5,0 | 5÷20 | | | | | | | | |
| Зола, г/л ГОСТ 25555.4-91 | 2,8÷5,0 | 2,2÷4,5 | 2,3÷4,5 | 1,9÷3,5 | 2,2÷5,0 | 2,3÷4,3 | 5,0÷8,5 | 2,2÷4,0 | 4,5÷9,0 | | | | | | | | |
| Натрий (Na), мг/л ГОСТ будет введен в 1999 г. | ≤3 | ≤30 | ≤30 | ≤30 | ≤30 | ≤30 | ≤200 | ≤30 | ≤35 | | | | | | | | |
| Калий (K), мг/л ГОСТ будет введен в 1999 г. | 1300÷2500 | 900÷2000 | 900÷2000 | 900÷1500 | 900÷2000 | 1100÷2000 | 2200÷3500 | 1000÷2000 | 2000÷4000 | | | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Магний (Mg), мг/л<br>ГОСТ будет введен в 1999 г. | 70÷160 | 70÷250 | 65÷150 | 40÷75 | 75÷150 | 70÷120 | 100÷200 | 100÷200 | 65÷130 | | | | | | | | |
| Кальций (Ca), мг/л<br>ГОСТ будет введен в 1999 г. | 60÷150 | 50÷250 | 50÷160 | 30÷120 | 100÷250 | 45÷160 | 35÷150 | 35÷130 | 85÷200 | | | | | | | | |
| Общий фосфор (P), мг/л<br>ГОСТ будет введен в 1999 г. | 115÷210 | 50÷150 | 100÷200 | 40÷75 | 80÷180 | 80÷150 | 130÷260 | 65÷200 | 100÷300 | | | | | | | | |
| Нитраты ($NO_3$), мг/л<br>ГОСТ 29270-95 | ≤10 | ≤15 | ≤10 | ≤10 | ≤10 | ≤10 | ≤30 | ≤10 | ≤15 | | | | | | | | |
| Сульфаты ($SO_4$), мг/л<br>ГОСТ Р 51123-97 | ≤150 | ≤100 | ≤150 | ≤150 | ≤350 | ≤100 | ≤400 | ≤150 | ≤350 | | | | | | | | |
| Формольное число, мл 0,1 моль NaOH/100 мл<br>ГОСТ Р 51122-97 | 15÷26 | 8÷20 | 14÷30 | 3÷10 | 10÷30 | 13÷26 | 20÷50 | 2÷17 | 12÷50 | | | | | | | | |
| Глюкоза, г/л<br>ГОСТ Р 51240-98 | 20÷50 | 15÷40 | 20÷50 | 15÷35 | 60÷110 | 3÷12 | 20÷55 | 10÷35 | 15÷50 | | | | | | | | |
| Фруктоза, г/л<br>ГОСТ Р 51240-98 | 20÷50 | 15÷40 | 20÷50 | 45÷85 | 60÷110 | 3÷11 | 20÷53 | 50÷90 | 10÷45 | | | | | | | | |
| Отношение глюкоза/фруктоза | ≤1 | 0,8÷1,1 | ≤1,02 | 0,3÷0,5 | 0,9÷1,03 | 0,95÷1,3 | 0,95÷1,2 | ≤0,4 | 1,0÷2,5 | | | | | | | | |
| Сахароза, г/л<br>ГОСТ будет введен в 1999 г. | 10÷50 | 25÷80 | 5÷40 | 5÷30 | Отсут. | ≤7,0 | 10÷45 | Сл.÷15 | Сл.÷55 | | | | | | | | |
| Гесперидин и нарингин<br>ГОСТ будет введен в 1999 г. | Не норм. | Отсут. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | Не норм. | | | | | | | | |
| Пролин (115), мг/л<br>ГОСТ Р 51124-97 | 450÷2090 | 8÷50 | 200÷1400 | ≤20 | 150÷1000 | 100÷800 | 150÷1500 | 30÷500 | 50÷800 | | | | | | | | |
| Свободный от сахаров экстракт, г/л* | 24÷40 | 15÷40 | 25÷40 | 18÷29 | 18÷32 | 65÷82 | 50÷90 | 24÷80 | 35÷70 | | | | | | | | |

*Определяется разницей между содержанием общего экстракта (ГОСТ 29030-91) и суммой содержания глюкозы, фруктозы и сахарозы.

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА

1. Пищевые концентраты относятся к продукции с гарантированным сроком годности более 30 суток (длительного хранения) и по своему назначению подразделяются на:

пищевые концентраты общего применения;

продукты и рационы для спецпотребителя.

2. Обязательная сертификация пищевых концентратов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 10, 10а. Обязательная сертификация продуктов детского питания — по схемам 3а, 4а, 5, 7.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых концентратов, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 8.1.

3. По решению Органа по сертификации испытания могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели документально подтверждены (сертификаты соответствия на сырье и тару, протоколы испытаний и т.п.).

4. Идентификация продукции на соответствие ее наименованию осуществляется в соответствии с нормативными документами и в зависимости от состава:

многокомпонентная продукция — по функциональному признаку;

однородная и малокомпонентная продукция по показателям, приведенным в приложении 8.2.

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат не выдается. Заявка переоформляется на эту же продукцию по новому наименованию.

5. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации на безопасность пищевых концентратов осуществляется в соответствии с нормативными документами:

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

ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа";

ГОСТ 28876-90 "Пряности и приправы. Отбор проб" и др.;

ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа";

ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации пищевых концентратов и крахмала**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда, в т.ч. быстрого приготовления | 919400 | 2104 | | ГОСТ 19327-84<br>ГОСТ Р 50847-96<br>ГОСТ 21831-76<br>ГОСТ Р 51172-98<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | Микотоксины: | | |
| | | | | афлатоксин В1 | | МУ 4082-86 [14] |
| | | | | дезоксиниваленол | | МУ 5177-90 [16] |
| | | | | Т-2 токсин | | МУ 3184-84 [15] |
| | | | | зеараленон | | МУ 5177-90 [16] |
| | | | | Пестициды | | [19], [20] |
| | | | | Массовая доля жира | | ГОСТ 15113.9-77 [167] |
| | | | | Массовая доля влаги | | ГОСТ 15113.4-77 [168] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Металлопримеси | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94 | [29] |
| | | | | | | ГОСТ Р 50474-93 | [31] |
| | | | | | | ГОСТ Р 50480-93 | [32] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.2-94 | [30] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.8-88 | [39] |
| | | | | | | ГОСТ 26972-86 | [53] |
| | | | | | | СанПиН 42-123-4940-88 | [90] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717.-98 | [27] |
| Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочно-зерновой основе. | | | | | | | |
| | | | | Органолептические показатели | | Нормативные документы на конкретный вид продукта | |
| | | | | Пищевая ценность: | | | |
| | | | | *)Белок | | | |
| | | | | Жир | | ГОСТ 15113.9-77 | [143] |
| | | | | | | ГОСТ 29247-91 | [144] |
| | | | | *)Углеводы | | | |
| | | | | *)Энергетическая ценность | | | |
| | | | | Зола | | ГОСТ 15113.8-77 | [169] |
| | | | | *)Минеральные вещества: | | | |
| | | | | кальций | | | |
| | | | | фосфор | | | |
| | | | | натрий | | | |
| | | | | железо | | ГОСТ 30178-96 | [1] |
| | | | | *)Витамины: | | | |
| | | | | тиамин (B1) | | | |
| | | | | рибофлавин (B2) | | | |
| | | | | ниацин (PP) | | | |
| | | | | Антибиотики: тетрациклиновая группа | | МУК 4.2.026-95 | [77] |
| | | | | | | МУ 3049-84 | [76] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | гризин<br>бацитрацин<br>левомицетин | | МР 4.18/1890-91 | [78] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин М1<br>*)Бенз(а)пирен | | МУ 4082-86<br>МУ 4721-88 | [14]<br>[26] |
| | | | | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА | | МУК 4.4.1.011-93 | [23] |
| | | | | Микробиологические показатели:<br>количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов<br>бактерии группы кишечных палочек (колиформы)<br>St. aureus<br>B. cereus<br>патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella<br>микроскопические грибы (плесени) дрожжи | | МУК 4.2.577-96 | [69] |
| | | | | *) - подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик. | | | |
| 2. | Концентраты пищевые. Сладкие блюда. Полуфабрикаты мучных изделий. Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Соусы кулинарные порошкообразные | 919500<br>919520<br>919600 | 2104<br>1901<br>1904<br>2103 | | ГОСТ 18488-73<br>ГОСТ Р 50366-92<br>ГОСТ Р 50365-92<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий | | По п. 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | мышьяк<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | | |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1<br>Т-2 токсин<br>зеараленон | | По п.1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Массовая доля влаги | | ГОСТ 15113.4-77 | [168] |
| | | | | Массовая доля металломагнитной примеси | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Массовая доля примесей | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Массовая доля посторонних примесей | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94<br>ГОСТ Р 50474-93<br>ГОСТ Р 50480-93<br>ГОСТ 10444.2-94<br>ГОСТ 10444.8-88<br>ГОСТ 10444.12-88 | [29]<br>[31]<br>[32]<br>[30]<br>[39]<br>[33] |
| 3. | Кофе, напитки кофейные.<br>Цикорий сушеный для экспорта | 919810<br>919830<br>919843 | 0901<br>2101 | | ГОСТ 6805-97<br>ГОСТ 29148-97<br>ГОСТ Р 50364-92<br>ГОСТ 13031-67Э<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | ГОСТ 30178-96<br>ГОСТ 26932-86<br>ГОСТ 26933-86<br>ГОСТ 26930-86<br>ГОСТ 26927-86<br>МУ 5178-90 | [1]<br>[10]<br>[11]<br>[8]<br>[5]<br>[6] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 | | По п.1 | |
| | | | | Влага (кофе, напитки кофейные) | | ГОСТ 15113.4-77 | [168] |
| | | | | Зола (кофе, напитки кофейные) | | ГОСТ 15113.8-77 | [169] |
| | | | | Кофеин (кофе, напитки кофейные) | | ГОСТ 6805-97<br>ГОСТ 29148-97<br>ГОСТ Р51182-98 | [170]<br>[171]<br>[172] |
| | | | | Металлопримеси и посторонние примеси (кофе, напитки кофейные) | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Зараженность вредителями хлебных запасов (напитки кофейные) | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Металлические примеси и зараженность вредителями хлебных запасов (цикорий) | | ГОСТ 13340.2-77 | [151] |
| | | | | Влага (цикорий) | | ГОСТ 28561-90 | [153] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| | | | | Микробиологические показатели:<br>плесени (для кофейных зерен зеленых) | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| 4. | Чай | 919100<br>919113<br>919111<br>919112<br>919108 | 0902 | | ГОСТ: 1937-90 1938-90<br>1939-90 1940-75 3483-78<br>3716-90 12810-79Э<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 919191<br>919114 | | | документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>медь<br>мышьяк<br>ртуть | | ГОСТ 30178-96<br>ГОСТ 26932-86<br>ГОСТ 26933-86<br>ГОСТ 26931-86<br>ГОСТ 26930-86<br>ГОСТ 26927-86<br>МУ 5178-90 | [1]<br>[10]<br>[11]<br>[9]<br>[8]<br>[5]<br>[6] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 | | По п.1 | |
| | | | | Влага | | ГОСТ 1936-85 | [173] |
| | | | | Водорастворимые экстрактивные вещества | | ГОСТ 28551-90 | [174] |
| | | | | Танин, кофеин | | ГОСТ 19885-74 | [175] |
| | | | | Массовая доля сырой клетчатки | | ГОСТ 28553-90 | [176] |
| | | | | Металломагнитные примеси | | ГОСТ 1936-85 | [173] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| | | | | Микробиологические показатели:<br>плесени | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| 5. | Пряности (тмин, бадьян, кардамон, перец красный молотый, мускатный орех, мускатный цвет, перец черный и белый, корица и др.) | 919900 | 0904<br>0910 | | ГОСТ: 29045-91 29046-91 29047-91 29048-91 29049-91 29050-91 29051-91 29052-91 29053-91 29054-91 29055-91 29056-91<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк | | ГОСТ 30178-96<br>ГОСТ 26932-86<br>ГОСТ 26933-86<br>ГОСТ 26930-86 | [1]<br>[10]<br>[11]<br>[8] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| | | | | Эфирные масла<br>Влага<br>Зола | | ГОСТ 28875-90<br>"-"<br>"-" | [177] |
| | | | | Металлические примеси<br>Зараженность вредителями | | ГОСТ 28875-90<br>"-" | [177] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94<br>ГОСТ Р 50474-93<br>ГОСТ 29185-91<br>ГОСТ Р 50480-93<br>ГОСТ 10444.12-88 | [29]<br>[31]<br>[34]<br>[32]<br>[33] |
| 6. | Блюда консервированные обеденные для спецпотребителя | 916530 | | | ГОСТ 18487-80<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>цинк<br>медь<br>мышьяк<br>ртуть<br>олово (для консервов в сборной жестяной таре)<br>хром (для консервов в хромированной таре) | | По п. 1<br><br><br><br><br><br>ГОСТ 26935-86<br>МУ 01-19/47-11-92 | <br><br><br><br><br><br>[13]<br>[2] |
| | | | | Микробиологические показатели | | | [36] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Жир | | ГОСТ 8756.21-89 | [178] |
| | | | | Хлориды | | ГОСТ 26186-84 | [165] |
| | | | | Сухие вещества | | ГОСТ 28561-90 | [153] |
| | | | | Титруемая кислотность | | ГОСТ 25555.0-82 | [179] |
| | | | | Микотоксины<br>афлатоксин В1<br>дезоксиниваленол<br>Т-2 токсин<br>зеараленон | | По п.1 | |
| | | | | Нитраты | | ГОСТ 29270-95 | [25] |
| | | | | Нитрозамины | | МУК 4.4.1.011-93 | [23] |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |
| 7. | Рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов | | | | ГОСТ 13207-85<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>цинк<br>медь<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 | |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1<br>дезоксиниваленол<br>Т-2 токсин<br>зеараленон | | По п. 1 | |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 | |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Влага | | ГОСТ 15113.4-77 | [168] |
| | | | | Жир | | ГОСТ 15113.9-77 | [167] |
| | | | | Металлопримеси | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Зараженность вредителями | | ГОСТ 15113.2-77 | [61] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.15-94<br>ГОСТ Р 50474-93<br>ГОСТ Р 50480-93<br>ГОСТ 10444.2-94<br>ГОСТ 10444.12-88 | [29]<br>[31]<br>[32]<br>[30]<br>[33] |
| 8. | Красители натуральные пищевые | 916950 | | | СанПиН 2.3.2.560-96 (по сырью) и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Нитраты | | ГОСТ 29270-95 | [25] |
| | | | | Пестициды | | По п.1 | |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| | | | | Микробиологические показатели: | | ГОСТ 10444.15-94<br>ГОСТ Р 50474-94<br>ГОСТ Р 50480-93 | [29]<br>[31]<br>[32] |
| | | | | Растворимые сухие вещества | | ГОСТ 28562-90 | [154] |
| | | | | Влага | | ГОСТ 15113.4-77 | [168] |
| | | | | Растворимость в воде | | ГОСТ 8756.11-70 | [180] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Сернистый ангидрид | | ГОСТ 25555.5-91 [157] |
| | | | | Минеральные примеси | | ГОСТ 25555.3-82 [147] |
| | | | | Металлопримеси | | ГОСТ 15113.2-77 [61] |
| | | | | Массовая доля красящих веществ | | ОСТ 18-405-83 [181] |
| 9. | Соль поваренная пищевая | 919200 | 250100 910 | | ГОСТ 13830-91 Е<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть<br>медь<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 10. | Крахмалы: картофельный, кукурузный | 918700<br>918711<br>918712 | 1108<br>110813 000<br>110812 000 | | ГОСТ 7699-78<br>ГОСТ 7697-82<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Массовая доля влаги | | ГОСТ 7698-93 | [199] |
| | | | | Массовая доля общей золы | | ГОСТ 7698-93 | [199] |
| | | | | Массовая доля сернистого ангидрида | | ГОСТ 7698-93 | [199] |
| | | | | Кислотность | | ГОСТ 7698-93 | [199] |
| | | | | Металломагнитные примеси | | ГОСТ 20239-74 | [200] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ Р 50474-93 | [31] |
| | | | | | | ГОСТ Р 50480-93 | [32] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| | | | | | | ГОСТ 10444.15-94 | [29] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 | |

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

*Приложение 8.2*

**ТАБЛИЦА**

**физико-химических и органолептических показателей для идентификации однородной и малокомпонентной пищеконцентратной продукции**

| № пп | Наименование продукции | Показатели |
|---|---|---|
| 1. | Кофе | Массовая доля кофеина |
| | Кофейные напитки | Массовая доля экстрактивных веществ<br>Органолептика |
| 2. | Чай | Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ<br>Массовая доля танина<br>Органолептика |
| 3. | Цикорий | Массовая доля инулина<br>Органолептика |
| 4. | Кисели | Органолептика (по красителю) |
| 5. | Пряности | Массовая доля эфирных масел<br>Органолептика |
| 6. | Красители натуральные | Массовая доля красящих веществ |

*Приложение 9*

**ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО ПИТЬЕВОГО И ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Обязательной сертификации подлежит продукция винодельческой промышленности, производимая организациями первичного виноделия.

В организациях вторичного виноделия обязательной сертификации подлежит продукция собственного изготовления. При сертификации продукции, полученной от организации первичного виноделия, орган по сертификации переоформляет сертификат при условии сохранения качества продукции, подтвержденного испытаниями.

2. При поступлении на сертификацию напитков и винно-водочной продукции необходимо провести их идентификацию в следующем порядке:

проверка состояния упаковки и маркировки в соответствии с требованиями Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей", ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя" и соответствующих НД, проверка соответствия продукции ее принадлежности к группе по показателям, предусмотренным нормативным документом на продукцию (крепость, массовая концентрация сахаров, приведенный экстракт, титруемые и летучие кислоты, массовая доля сухих веществ, основной ионно-солевой состав, минерализация, органолептическая оценка, метиловый спирт, сивушные масла, альдегиды, эфиры и др., конкретизирующие наименование по технологической инструкции).

При отрицательном результате идентификации продукция не подлежит сертификации по заявленному наименованию на соответствие показателей безопасности нормативным документам.

3. Обязательная сертификация напитков и винно-водочных продуктов проводится по схемам 2, 2а, 3, 3а, 4, 4а, 5, 7, 9а, 10, 10а.

Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации напитков и винно-водочных продуктов, и нормативных документов приведен в приложении 9.1.

4. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний по группам продукции осуществляется по действующим НД, в том числе:

| | | |
|---|---|---|
| напитки безалкогольные, сиропы, квасы | ГОСТ 6687.0-86 | [208] |
| пиво | ГОСТ 12786-80 | [209] |
| воды минеральные | ГОСТ 23268.0-91 | [210] |
| вина, виноматериалы, коньяки | ГОСТ Р 51144-98 | [211] |
| водка | ГОСТ 5363-93 | [190] |
| изделия ликероводочные | ГОСТ Р 51135-98 | [212] |
| спирт этиловый питьевой 95%-ый | ГОСТ 5964-93 | [192] |

Для всей вышеупомянутой продукции - по ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26929-86.

*Приложение 9.1*

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации напитков, вин, коньяков, спирта этилового питьевого и ликеро-водочной продукции**

| № пп | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Напитки безалкогольные | 918510 | 2202 | | ГОСТ 28188-89<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы: | | ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия) [1], [3] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | ртуть | | ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | Микробиологические показатели | | [182]<br>ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ 18963-73 [42]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| | | | | Консервирующие вещества:<br>бензойная кислота<br>сорбиновая кислота | | ГОСТ 30059-93 [183]<br>[183] |
| 2. | Сиропы | 918520 | 2202 | | ГОСТ 28499-90<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели: | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| | | | | Консервирующие вещества<br>бензойная кислота<br>сорбиновая кислота | | По п.1 |
| 3. | Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов | 918531<br>918532<br>918533 | | | ГОСТ 28538-90<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 4. | Спиртные напитки (слабоалкогольные) | 918519 | | | СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| 5. | Концентрированные основы (бальзамы) | 918572 | | | СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 6. | Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч. искусственно минерализованные) | 918540 | 2201<br>2202 | | ГОСТ 13273-88<br>ГОСТ 28188-89<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | По п.1 + [186] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 7. | Пиво, напитки солодовые, напитки броже- | 918420<br>918515 | 2203 | | ГОСТ Р 51174-98<br>СанПиН 2.3.2.560-96 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ния, напитки на зерновом сырье | 918446<br>918449 | | | и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 8. | Вина виноградные, плодовые, игристые, советское шампанское, российское шампанское, вина виноградные газированные (шипучие), виноматериалы виноградные обработанные | 917100<br>917200<br>917300<br>917520<br>917190 | 2204<br>2205 | | ГОСТ: 7208-93 12134-87Э 13885-88Э 13918-88 28616-90 28685-90 Р51157-98 Р51158-98 Р51165-98<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>Сан ПиН 1923-78<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Консервирующие вещества:<br>сорбиновая кислота или сорбат натрия | | ГОСТ 26181-84 [158]<br>ГОСТ Р 50476-93 [159] |
| | | | | Свободная и общая сернистая кислота | | ГОСТ 14351-73 [188] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9. | Виноматериалы плодовые обработанные | 917536 | 2206 | | ГОСТ 28615-90<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Общая сернистая кислота | | ГОСТ 14351-73 | [188] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| 10. | Коньяки, коньячные напитки и бренди, кальвадосы | 917410<br>917420<br>917440 | 2208 | | ГОСТ 12494-77Э<br>ГОСТ 13741-91<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 | |
| | | | | Метиловый спирт | | ГОСТ 13194-74 | [189] |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 | |
| 11. | Напитки винные (виноградные и плодовые) | 917625 | 2206 | | ГОСТ Р 51159-98<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| 12. | Коктейли винные газированные, медовые вина, сидры | 917740<br>917360<br>917390 | | | ГОСТ Р 51156-98<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| 13. | Водка | 918100 | 2208 | | ГОСТ 12712-80<br>ГОСТ 27907-88Э<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Сивушные масла | | ГОСТ 5363-93 [190]<br>ГОСТ 30536-97 [191] |
| | | | | Альдегиды | | |
| | | | | Эфиры | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Метиловый спирт | | |
| 14. | Спирт этиловый питьевой 95%-ный | 918118 | 2207 | | ГОСТ 5963-67<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п. 1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |
| | | | | Сивушные масла | | ГОСТ 5964-93 [192]<br>ГОСТ 30536-97 [191] |
| | | | | Альдегиды | | |
| | | | | Эфиры | | |
| | | | | Метиловый спирт | | |
| 15. | Изделия ликероводочные, ароматизированные алкогольные напитки, в т.ч. газированные | 918100 | 2208 | | ГОСТ 7190-93<br>ГОСТ 27906-88Э<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк<br>ртуть | | По п.1 |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |

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

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности проводится по схемам 2, 2а, 3*, 3а, 4*, 4а, 5 и 7 — для продукции длительного хранения; для продукции кратковременного хранения (кондитерские изделия) — по схемам 2, 2а, 3а, 4а, 5, 8, 9а, 10, 10а.

2. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности, нормативные документы, устанавливающие показатели безопасности и методы их испытаний, приведены в приложении 10.1.

3. Испытания, по решению органа по сертификации, могут быть проведены по сокращенной номенклатуре показателей, при условии, что остальные показатели подтверждены документами, полученными от поставщика и подтверждающими соответствие используемого сырья, вспомогательных материалов, компонентов рецептуры требованиям безопасности, выданными уполномоченным на то органом; документами, подтверждающими соответствие упаковочных материалов и тары требованиям безопасности (нормативные документы, включая гигиеническое заключение органов Госкомсанэпиднадзора).

Перед реализацией сертифицированной кондитерской продукции и продуктов сахарной промышленности после длительного хранения по решению Органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции по показзтелям, которые, при нарушении режимов хранения, могут превысить установленные нормативы безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и мико-токсины).

4. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности осуществляют по нормативным документам на конкретный вид продукции в соответствии с ГОСТ 5904-82 "Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб" и ГОСТ 12569-85 "Сахар. Правила приемки и методы отбора проб".

---

*Схемы применимы только для продуктов сахарной промышленности.

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности**

| № п/п | Наименование продукции | Код ОКП | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазурованные и неглазурованные, помадные, сбивные, грильяжные, пралиновые, марципановые, фруктово-ягодные, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия. Жевательная резинка | 912000 | 1704 | | ГОСТ 4570-93<br>ГОСТ 6441-96<br>ГОСТ 6442-89<br>ГОСТ 6477-88<br>ГОСТ 6478-89Е<br>ГОСТ 6502-94<br>ГОСТ 7060-79<br>ГОСТ 30058-95<br>ГОСТ Р 50230-92<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>СанПиН 1923-78<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | - |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть | | ГОСТ 30178-96 [1], [3]<br>ГОСТ 26927-86 [5]<br>МУ 5178-90 [6] |
| | | | | мышьяк | | ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | медь | | ГОСТ 26931-86 [9] |
| | | | | свинец | | ГОСТ 26932-86 [10] |
| | | | | кадмий | | ГОСТ 26933-86 [11] |
| | | | | цинк | | ГОСТ 26934-86 [12] |
| | | | | Пестициды | | [19], [20] |
| | | | | Микотоксины:<br>афлатоксин В1 (только для изделий, содержащих орехи) | | МУ 4082-86 [14] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32] |
| | | | | Пищевые добавки | | Контроль показателей проводится по методам, указанным в НД на продукцию |
| | | | | Антиоксиданты (в жевательной резинке) | | МУ 01-19/60-11 [194] |
| | | | | Сернистая кислота | | ГОСТ 26811-86 [193] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| 2. | Какао-продукты<br>Какао-порошок<br>Шоколад и изделия из него<br>Конфеты | 912571<br>912500<br><br>912400 | 1805<br>1806 | | ГОСТ 108-76<br>ГОСТ 6534-89Е<br>ГОСТ 4570-93<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | По п. 1 |
| | | | | Микотоксины<br>афлатоксин В1 | | По п. 1 |
| | | | | Металломагнитные примеси, массовая доля золы (для | | ГОСТ 5901-87 [195] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | какао-порошка и шоколада в порошке) | | |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |
| 3. | Мучные кондитерские изделия: торты и пирожные, рулеты, кексы, вафли, пряники, печенье, крекеры, галеты, мучные восточные сладости | 913000 | 1905 | | ГОСТ: 14031-68 14032-68 14033-96 14621-78 15052-96 15810-96 24901-89Е 30057-93 Р 50228-92<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий<br>цинк | | По п.1 |
| | | | | Пестициды | | По п.1 |
| | | | | Микотоксины<br>афлатоксин В1<br>дезоксиниваленол | | МУ 4082-86 [14]<br>МУ 5177-90 [16] |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 10444.2-94 [30]<br>ГОСТ 10444.12-88 [33]<br>ГОСТ 10444.15-94 [29]<br>ГОСТ Р 50474-93 [31]<br>ГОСТ Р 50480-93 [32]<br>МУ 2657-82 [92] |
| | | | | Пищевые добавки | | По п.1 |
| | | | | Сернистая кислота | | |
| | | | | Радионуклиды | | По п.1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4. | Продукты сахарной промышленности: | | | | ГОСТ 21-94<br>ГОСТ 22-94<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | Сахар-песок | 911120 | 1701 | | | |
| | Сахар-рафинад | 911130 | 1701 | | | |
| | | | | Токсичные элементы:<br>ртуть<br>мышьяк<br>медь<br>свинец<br>кадмий | | По п. 1 |
| | | | | Пестициды | | По п. 1 |
| | | | | Микробиологические показатели | | ГОСТ 26968-86 [196] |
| | | | | Массовая доля ферропримесей | | ГОСТ 12573-67 [197] |
| | | | | Радионуклиды | | По п. 1 |

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

*Приложение 10.2*

## Термины и определения, используемые при идентификации кондитерских изделий

| Термин | Определение |
|---|---|
| Шоколад | Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной шоколадной массы, получаемой на основе продуктов переработки какао-бобов (какао тертого, какао-масла, какао-порошка) с сахаром, без добавлений или с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ. Содержание какао тертого и какао-масла в шоколаде должно быть не менее 25%. При производстве шоколада не допускается использование каких-либо жиров-заменителей какао-масла, за исключением начинки. |
| Кондитерская плитка | Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров-заменителей какао-масла с добавлением или без добавления какао-масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ. |
| Сладкая плитка | Кондитерское изделие, изготовленное из массы, полученной путем переработки сахара и кондитерского жира отечественного производства с различными вкусовыми и ароматическими веществами. |
| Шоколадная паста | Кондитерский продукт, представляющий собой однородную тонкоизмельченную пластичную массу, состоящую из сахара, жира, какао-порошка (не менее 12%) с добавлением вкусовых и ароматических веществ. |
| Какао-порошок товарный | Порошкообразный продукт, получаемый путем измельчения какао-жмыха с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ. |
| Какао-напиток | Порошкообразный продукт, состоящий из какао-порошка с сахаром с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ. |
| Какао-порошок производственный | Полуфабрикат, представляющий собой порошок, получаемый путем измельчения какао-жмыха с массовой долей жира не более 14%. |
| Шоколадная глазурь | Полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из продуктов переработки какао-бобов, а также жиров-эквивалентов какао-масла с добавлением или без добавления различных вкусовых и ароматических веществ. |
| Жировая глазурь | Полуфабрикат, представляющий собой жировую массу, изготовленную на основе кондитерского жира, сахара и других вкусовых и ароматических веществ. |
| Карамель | Кондитерское изделие стекловидной структуры, полученное уариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до влажности 1,5—4% с добавлением или без добавления вкусовых, ароматических и красящих веществ. Карамель может быть леденцовой или с начинками. |
| Драже | Кондитерское изделие небольших размеров округлой формы с накатанной сахарной или шоколадной оболочками. Консистенция твердая, но легко раскусываемая. |
| Халва | Кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, изготовленное смешиванием взбитой с пенообразователем карамельной массы с массой растертых обжаренных ядер орехов или жиросодержащих семян (арахиса, кунжута, подсолнечника и др.) |
| Ирис | Кондитерское изделие, изготовленное из сахара, патоки, молока с добавлением жира, вкусовых и ароматических добавок. Ирис литой (карамелеобразный — изделие с мелкокристаллической структурой. |
| Мармелад | Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное путем уваривания желирующего фруктово-ягодного пюре или водного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Мармелад фруктово-ягодный — изделие нежной, студнеобразной консистенции, изготовленное уариванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и другими добавлениями. Мармелад желейный или желейно-фруктовый — изделие прочной студнеобразной консистенции, изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром и смешивания с другими добавлениями или изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением фруктово-ягодных пюре, припасов, подварок, паст и соков, ароматических и красящих веществ. |

| Термин | Определение |
|---|---|
| Пастильные изделия | Кондитерские изделия, приготовленные сбиванием пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахарным или сахаро-паточным сиропом с добавлением фруктово-ягодного сырья, вкусовых, ароматических, красящих веществ, формуемые отливкой в пласт с последующей резкой. |
| Зефир | Кондитерское изделие, полученное путем сбивания пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром и добавлением фруктово-ягодного сырья, ароматических и красящих веществ, формуемое отсадкой. |
| Конфеты | Кондитерские изделия, изготовленные из одной или нескольких конфетных масс. Конфеты могут быть глазированные (с покрытием корпуса глазурью полностью или частично), неглазированные (без покрытия корпуса), шоколадные с начинками. |
| Конфетные массы: | |
| - помадная | мелкокристаллическая масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово-ягодное сырье или другие добавления; |
| - помадно-кремовая | мелкокристаллическая пластичная масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово-ягодное сырье или другие добавления; |
| - фруктовая | студнеобразная слегка вязкая масса из фруктово-ягодного сырья и сахара; |
| - желейная | студнеобразная упругоэластичная масса из сахара и студнеобразователя; |
| - желейно-фруктовая | студнеобразная упругоэластичная масса из сахара, студнеобразователя и фруктово-ягодного сырья; |
| - марципановая | пластичная вязкая масса из необжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с добавлениями (молока, коньяка или др.); |
| - пралине и типа пралине | тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с введением молока, какао-продуктов, меда, взорванных круп или других добавлений; |
| - сбивная | пенообразная масса из сахара, студнеобразователя и пенообразователя или мелкокристаллическая из сахара, патоки и пенообразователя с добавлениями (фруктово-ягодного сырья, молока, какао-порошка или др.); |
| - кремово-сбивная | пенообразная масса из сахара, студнеобразователя, пенообразователя и жира с добавлениями (фруктово-ягодного сырья, молока, какао-порошка или др.); |
| - ликерная | жидкая или частично закристаллизованная сиропообразная масса с добавлением или без добавления алкогольных напитков; |
| - кремовая | маслянистая масса на основе сахара и жира с введением шоколада, ореха, молока или других добавлений; |
| - грильяжная | твердая аморфная масса из сахара, включающая орехи, или масличные или зерновые смеси; |
| - фруктово-грильяжная | мягкая вязкая студнеобразная масса из сахара и фруктово-ягодного сырья, включающая орехи, или масличные, или зерновые семена; |
| - на карамельной основе | фруктовая, помадная или другая конфетная масса, покрытая оболочкой из аморфной или закристаллизованной карамельной массы; пралине, шоколадная или другая конфетная масса, переслоенная карамельной массой, покрытая карамельной оболочкой; |
| - шоколадная | тонко измельченная масса из сахара и какао-продуктов с добавлением молока и орехов, жира или других добавлений; |
| - молочная | частично или полностью закристаллизованная масса из сахара и молока с добавлениями (сливочного масла, ореха, фруктово-ягодного сырья или др.); |

| Термин | Определение |
|---|---|
| - на основе кондитерских жиров - на основе мелкодисперсных компонентов | измельченная масса из сахара, кондитерского жира и различных вкусовых и ароматических веществ; мелкокристаллическая пластичная масса из тонкодисперсной сахарной пудры, патоки, сухих и сгущенных молочных продуктов, фруктово-ягодного сырья и других добавлений; |
| - Печенье сахарное | Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира. Изделия рассыпчатые с равномерной пористостью, с четким отпечатком рисунка на поверхности. |
| - Крекер (сухое печенье) | Мучное кондитерское изделие с большим содержанием сахара, слоистой и хрупкой структуры, поверхность гладкая с проколами. |
| - Галеты | Мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки, смесей различных сортов муки с применением дрожжей, химических разрыхлителей и различных видов сырья. Поверхность изделий гладкая с проколами, допускается наличие отдельных пузырей. |
| - Затяжное печенье | Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из упруго-пластично-вязкого теста. Изделия с хрупкой, рассыпчатой структурой. Поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне. |
| - Овсяное печенье | Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое из пшеничной и овсяной муки с добавлением другого сырья. Поверхность изделий гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья. |
| - Рулеты | Мучные кондитерские изделия, представляющие собой свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками с отделкой или без отделки поверхности. |
| - Ромовая баба | Мучные кондитерские изделия, штучно-формованные, выпеченные из сдобного дрожжевого теста с добавлением изюма, цукатов, в форме усеченного конуса с ребристой или гладкой поверхностью, пропитанные сахарным сиропом и глазированные помадой. |
| - Сдобное печенье | Мучное кондитерское изделие, выпеченное из сдобного теста с высоким содержанием сахара и жира с различной отделкой поверхности или без отделки. |
| - Кексы | Мучные высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с использованием дрожжей или химических разрыхлителей или без них, с отделкой внешней поверхности сахарной пудрой, помадой, шоколадной глазурью или без отделки. |
| - Пряники | Мучные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с добавлением пряностей, разнообразной формы, с выпуклой поверхностью, глазированные или неглазированные, с начинкой или без начинки. |
| - Коврижка | Мучное кондитерское изделие, состоящее из пластов выпеченного полуфабриката из сдобного теста с добавлением пряностей, соединенных начинкой или без начинки, с отделкой или без отделки поверхности. |
| - Вафли | Мучные кондитерские изделия, изготовленные из вафельных листов, представляющих собой тонкие хрупкие пористые пласты. Вафли изготавливают разнообразной формы, с различными видами начинок, при этом вафельный лист плотно соприкасается с начинкой, а также без начинки. |
| -Торты и пирожные | Кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Поверхность изделий художественно отделана. Классификация тортов и пирожных осуществляется по типу выпеченного полуфабриката, входящего в изделие. Масса тортов не менее 250 г. Масса пирожных от 10 до 300 г. |

## ПЕРЕЧЕНЬ

**показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации продукции пчеловодства**

| № пп | Наименование продукции | Код ОКП ОКСТУ | Код ТН ВЭД | Наименование показателя | Нормативные документы, устанавливающие показатели | Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | Продукция пчеловодства:<br>Мед натуральный<br>Пыльца цветочная (обножка) | 988200<br>9882 | 0409000000 | | ГОСТ 19792-87<br>ГОСТ 28887-90<br>СанПиН 2.3.2.560-96<br>и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции | |
| | | | | Аромат, вкус, цвет, запах | | ГОСТ 19792-87 [198]<br>ГОСТ 28887-90 [201] |
| | | | | Токсичные элементы:<br>свинец<br>кадмий<br>мышьяк | | ГОСТ 30178-96 [1]<br>ГОСТ 26932-86 [10]<br>ГОСТ 26933-86 [11]<br>ГОСТ 26930-86 [8] |
| | | | | Пестициды | | [19], [20] |
| | | | | Радионуклиды | | МУК 2.6.1.717-98 [27] |
| | | | | Для меда:<br>Оксиметилфурфурол | | ГОСТ 19792-87 [198] |
| | | | | Диастазное число | | ГОСТ 19792-87 [198] |
| | | | | Для пыльцы цветочной:<br>Массовая доля минеральных примесей | | ГОСТ 28887-90 [201] |
| | | | | Ядовитые примеси | | ГОСТ 28887-90 [201] |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Микробиологические показатели: | | | |
| | | | | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ Р 50480-93 | [32] |
| | | | | Плесени | | ГОСТ 10444.12-88 | [33] |
| | | | | Личинки моли | | Визуально | |

**Примечание**. Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на продукты пчеловодства (в т.ч. мед) является ветеринарное свидетельство, выданное государственной ветеринарной службой. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

## ПЕРЕЧЕНЬ

**нормативных и методических документов, определяющих методы испытаний, указанные в приложениях 1—11**

1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов".
2. МУ 01-19/47-11 (утв. ГКСЭН 25.12.92). Методические указания по атомно- абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
3. МР 01-19/137-17-95 (утв. ГКСЭН 29.12.95). Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках.
4. ГОСТ 26929-94 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов".
5. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".
6. МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.
7. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".
8. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".
9. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".
10. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".
11. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".
12. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".
13. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".
14. МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
15. МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
16. МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах.
17. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".
18. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".
19. Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники № 5—25, 1976—1997 гг.
20. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде/Под ред. М.А.Клисенко, тт. 1, 2. М., 1992.
21. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
22. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".

23. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
24. МУ 5048-89 Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства.
25. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".
26. МУ 4721-88 Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах.
27. МУК 2.6.1.717-98 "Радиационный контроль. Sr 90 и $C_s$ 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания". Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 08.10.98 (введены в действие 08.12.98).
28. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".
29. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
30. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы определения Staphylococcus aureus".
31. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
32. ГОСТ Р 50480-93 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella".
33. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".
34. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
35. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia".
36. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".
37. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".
38. ГОСТ 10444.7-88 "Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum".
39. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus".
40. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения Ciostridium perfringens".
41. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".
42. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".
43. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".
44. ГОСТ 28805-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов".
45. ГОСТ 30483-97 "Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси".
46. "Методические указания по учету фузариозного колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене". Утв. Минсельхозпродом и ГКСЭН России 20.11.96.
47. "Временные методические рекомендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи". Утв. Комитетом по хлебопродуктам Министерства торговли и материальных ресурсов 02.07.92.

48. ГОСТ 13586.4-83 "Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями".
49. ГОСТ 13586.6-93 "Зерно. Метод определения зараженности вредителями".
50. ГОСТ 10853-88 "Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями".
51. ГОСТ 10858-77 "Семена масличных культур. Промышленное сырье. Методы определения кислотного числа масла".
52. ГОСТ 26597-89 "Подсолнечник. Метод определения кислотного числа масла с применением pH-метрии".
53. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".
54. ГОСТ 27559-87 "Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов".
55. ГОСТ 26312.3-84 "Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов".
56. ГОСТ 26312.4-84 "Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра".
57. ГОСТ 20239-74 "Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси".
58. ГОСТ 26361-84 "Мука. Метод определения белизны".
59. ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий".
60. ГОСТ 27558-87 "Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста".
61. ГОСТ 15113.2-77 "Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".
62. ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".
63. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".
64. ГОСТ 26593-85 "Масла растительные. Метод определения перекисного числа".
65. ГОСТ 5476-80 "Масла растительные. Методы определения кислотного числа".
66. ГОСТ 28414-89 "Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия".
67. ГОСТ 5478-90 "Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления".
68. ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".
69. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов".
70. ГОСТ 240-85 "Маргарин. Общие технические условия".
71. ГОСТ 5472-50 "Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности".
72. ГОСТ 5477-93 "Масла растительные. Методы определения цветности".
73. ГОСТ 5482-90 "Масла растительные. Методы определения показателя преломления (рефракции)".
74. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".
75. ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний".
76. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда (хлортетрациклин, окситетрациклин, тетрациклин) в мясных продуктах микробиологическим и химическим методами".
77. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".

78. МР 4.18/1890-91 "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск-Москва, 1991.
79. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".
80. ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
81. ГОСТ 7702.2.2-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia".
82. ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".
83. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus".
84. ГОСТ 7702.2.5-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листрелл".
85. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
86. ГОСТ 7702.2.7-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления бактерий рода Proteus".
87. ГОСТ 20235.2-74 "Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа".
88. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)".
89. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".
90. СанПиН 42-123-4940-88 "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов".
91. ГОСТ 29300-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата".
92. МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
93. ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".
94. ГОСТ 23392-78 "Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести".
95. ГОСТ 19496-93 "Мясо. Метод гистологического исследования".
96. ГОСТ 7702.0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества".
97. ГОСТ 7702.1-74 "Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".
98. ГОСТ 20235.0-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести".
99. ГОСТ 20235.1-74 "Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".
100. ГОСТ 23481-79 "Мясо птицы. Метод гистологического анализа".
101. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".
102. ГОСТ 9793-74 "Продукты мясные. Методы определения влаги".
103. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".
104. ГОСТ 29299-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита".
105. ГОСТ 9794-74 "Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора".

106. ГОСТ 8285-91 "Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания".
107. ГОСТ 11254-85 "Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей".
108. ГОСТ Р 50206-92 "Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии".
109. ГОСТ Р 50457-92 "Жиры и масла животные. Определение кислотного числа и кислотности".
110. ГОСТ 25011-81 "Мясо и мясные продукты. Методы определения белка".
111. ГОСТ 26183-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира".
112. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
113. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов/Под. ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. М., 1998.
114. ГОСТ 1923-78 "Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия".
115. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".
116. ГОСТ 11293-89 "Желатин. Технические условия".
117. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".
118. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации". МЗ России., М., 1997.
119. ГОСТ 29136-91 "Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и безпозвоночных. Метод определения токсичности".
120. ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний".
121. ГОСТ 7636-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа".
122. МУ 1792-77 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов и полихлорированных бифенилов в объектах внешней среды.
123. МУ 2141-80 Методические указания по определению полихлорированных бифенилов в присутствии хлорорганических пестицидов в птицепродуктах методом газовой хроматографии.
124. ГОСТ 26808-86 "Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ".
125. ГОСТ 26829-86 "Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира".
126. ГОСТ 27207-87 "Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли".
127. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".
128. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".
129. ГОСТ 23453-90 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток".
130. ГОСТ 24065-80 "Молоко. Методы определения соды".
131. ГОСТ 24066-80 "Молоко. Метод определения аммиака".
132. ГОСТ 24067-80 "Молоко. Метод определения перикиси водорода".
133. ГОСТ 8218-89 "Молоко. Метод определения чистоты".
134. ГОСТ 28283-89 "Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса".
135. ГОСТ 30347-97 "Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus".

136. ГОСТ 25102-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий".
137. ГОСТ 29246-91 "Консервы молочные сухие. Методы определения влаги".
138. ГОСТ 3624-92 "Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности".
139. ГОСТ 29245-91 "Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей".
140. ГОСТ 23327-78 "Молоко. Методы определения общего белка".
141. ГОСТ 30305.3-95 "Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности".
142. ГОСТ 5867-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения жира".
143. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".
144. ГОСТ 29247-91 "Консервы молочные. Методы определения жира".
145. ГОСТ 30305.4-95 "Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости".
146. ГОСТ 16830-71 "Орехи миндаля сладкого. Технические условия".
147. ГОСТ 25555.3-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей".
148. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов".
149. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов".
150. ГОСТ 29187-91 "Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия".
151. ГОСТ 13340.2-77 "Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".
152. ГОСТ 1750-86 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний".
153. ГОСТ 28561-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги".
154. ГОСТ 28562-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ".
155. ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия".
156. ГОСТ 16831-71 "Ядро миндаля сладкого. Технические условия".
157. ГОСТ 25555.5-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы".
158. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".
159. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".
160. ГОСТ 28467-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".
161. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей".
162. ГОСТ 25555.2-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта".
163. ГОСТ 10444.14-91 "Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду".
164. ГОСТ 26188-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH".
165. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
166. "Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней Среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения

яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода". Утверждены 14.06.1976 г.
167. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".
168. ГОСТ 15113.4-77 "Концентраты пищевые. Методы определения влаги".
169. ГОСТ 15113.8-77 "Концентраты пищевые. Методы определения золы".
170. ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия".
171. ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия".
172. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".
173. ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа".
174. ГОСТ 28551-90 "Чай. Метод определения водорастворимых экстрактных веществ".
175. ГОСТ 19885-74 "Чай. Методы определения содержания танина и кофеина".
176. ГОСТ 28553-90 "Чай. Метод определения сырой клетчатки".
177. ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа".
178. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
179. ГОСТ 25555.0-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности".
180. ГОСТ 8756.11-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов".
181. ОСТ 18-405-83 "Красители натуральные пищевые. Технические условия".
182. ГОСТ 6687.2-90 "Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ".
183. ГОСТ 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".
184. ГОСТ 6687.8-87 "Воды искусственно-минерализованные. Методы определения солей".
185. ГОСТ 14136-75 "Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности".
186. МР 96/225. Методические рекомендации. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям.
187. ГОСТ 6687.4-86 "Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности".
188. ГОСТ 14351-73 "Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты".
189. ГОСТ 13194-74 "Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта".
190. ГОСТ 5363-93 "Водка. Правила приемки и методы анализа".
191. ГОСТ 30536-97 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".
192. ГОСТ 5964-93 "Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа".
193. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".
194. МУ 01-19/60-11. Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке от 04.04.93г.
195. ГОСТ 5901-87 "Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси".
196. ГОСТ 26968-86 "Сахар. Методы микробиологического анализа".
197. ГОСТ 12573-67 "Сахар. Метод определения ферропримесей".

198. ГОСТ 19792-87 "Мед натуральный. Технические условия".
199. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".
200. ГОСТ 4245-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов".
201. ГОСТ 28887-90 "Пыльца цветочная (обножка). Технические условия".
202. ГОСТ 1368-91 "Рыба всех видов обработки. Длина и масса".
203. ГОСТ 4386-89 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов".
204. ГОСТ 4388-72 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди".
205.ГОСТ 4974-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания марганца".
206. ГОСТ Р 51153-98 "Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода".
207. ГОСТ Р 51154-98 "Пиво. Метод определения двуокиси углерода и стойкости".
208. ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".
209. ГОСТ 12786-80 "Пиво. Правила приемки и методы отбора проб".
210. ГОСТ 23268.0-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб".
211. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".
212. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".
213. ГОСТ 23268.2-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода".
214. ГОСТ 26889-86 "Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля".
215. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
216. ГОСТ 8756.13-87 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров".
217. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы".
218. ГОСТ 24556-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С".
219. ГОСТ 8756.22-80 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения каротина".
220. ГОСТ 26323-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения".
221. ГОСТ 8756.10-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания мякоти".
222. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".
223. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".
224. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)".
225. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)".
226. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)".
227. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".

*Приложение 13*

## Форма заявки на проведение сертификации продукции

_____
наименование органа по сертификации,

_____
адрес

**ЗАЯВКА**

**на проведение сертификации продукции**
**в Системе сертификации** _____
наименование системы

1._____
наименование организации-изготовителя, продавца (далее — заявитель)

_____
код ОКП-О

Юридический адрес _____

_____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

в лице_____
Ф.И.О. руководителя

заявляет, что _____
наименование вида продукции, код ОКП

_____ ,
Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном производстве)

выпускаемая по _____
наименование и реквизиты документации изготовителя

_____, соответствует требованиям
(ТУ, стандарт)

_____
наименование и № стандартов

и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие требованиям указанных стандартов по схеме_____
номер схемы сертификации

2. Дополнительные сведения_____

_____

Руководитель организации _____
подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер _____
подпись, инициалы, фамилия

Печать Дата

_____

*Если заявителем является продавец, то после слова "выпускаемая" записывается изготовителем _____
наименование изготовителя

*Приложение 14*

**РЕШЕНИЕ**

**по заявке на проведение сертификации**

№ _____ от "__"_____ 199 __ г.

Рассмотрев заявку_____
наименование организации-изготовителя,

_____
продавца

Юридический адрес _____

_____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____
На сертификацию _____
наименование продукции, код ОКП
Орган по сертификации решает:
1. Сертификация будет проведена по схеме _____
номер схемы сертификации
2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям _____
_____
наименование и обозначение нормативно-технических документов
3. Оценка производства будет проведена _____
_____
наименование аккредитованной организации,
_____
адрес, вид проверки
4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться путем испытания образцов, _____
взятых в торговле и (или) у изготовителя
с периодичностью _____
5. Работы проводятся на основе _____
6. Испытания для сертификации следует провести в _____
наименование
_____
аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Руководитель органа по сертификации

Печать _____ _____
личная подпись расшифровка подписи
"__" _____ 199 __ г.

*Приложение 15*

**АКТ**

**отбора образцов (проб)**

от "__" _____ 199 __ г.

Наименование изготовителя (заявителя) _____
_____
Наименование и адрес организации, где производился отбор образцов (проб)
Наименование вида продукции _____
Единица измерений _____
Размер партии _____
Результат наружного осмотра партии _____
состояние упаковки, маркировки
Дата выработки _____
Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ _____
Количество отобранных образцов _____
масса, упаковочные единицы
(для испытаний _____ )
(для контрольных образцов _____ )
Цель отбора: испытание продукции по показателям безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ, СанПиН и т.п.
Место и дата отбора проб _____
Подписи:
От изготовителя (заказчика) _____ _____
подпись Ф.И.О.
От лаборатории
или органа по сертификации _____ _____
подпись Ф.И.О.

gost.e-ecolog.ru