ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55577— 2013

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ПРИЗНАКАХ И ЭФФЕКТИВНОСТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН коллективом специалистов Федерального государственного бюджетного учреждения «Научно-исследовательский институт питания» Российской академии медицинских наук (ФГБУ «НИИ питания» РАМН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 036 «Функциональные пищевые продукты»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 06 сентября 2013 г. № 852-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ОКС 67.040, 67.050

Поправка к Изменению № 1 ГОСТ Р 55577—2013 Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности (см. ИУС № 3—2017)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С.61. Библиографические данные	код ОКС «67.010»	код ОКС «67.040»

(ИУС № 6 2017 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ПРИЗНАКАХ И ЭФФЕКТИВНОСТИ

Functional foodstuffs. Information about the distinctive signs and efficiency claims

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на оценку сведений (информации об отличительных признаках и эффективности) о пищевой ценности и эффективности функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов, используемых при маркировке или в рекламе данной пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

ГОСТ Р 52349–2005 Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения в соответствии с ГОСТ Р 52349, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **Информация об отличительных признаках и эффективности:** Информация, приводимая при маркировке или рекламе пищевого продукта об его отличительной пищевой и/или энергетической ценности, или особенном влиянии на физиологические функции организма человека, представленная в виде текста графической, символической или другой форме, в соответствии с отечественными нормативными и законодательными требованиями, а также нормативными правовыми документами стран-членов Евразийского Таможенного союза.

4 Нормативные положения

4.1 Перечень возможных видов «Информации об отличительных признаках и эффективности», возможной в отношении функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов

Наименование продукта, в отношении которого приводится «Информация об отличительных признаках и эффективности» (далее – «Информация»), должно дополняться надписью «Функциональный пищевой продукт». Приведенная в маркировке функционального пищевого продукта/или

Издание официальное

функционального пищевого ингредиента информация, кроме общих сведений о пищевой ценности, должна включать:

- «Информацию» об отличительных признаках продукта, характеризующих его пищевую и/или энергетическую ценность;

- «Информацию» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма человека входящего(их) в состав продукта функционального(ых) пищевого(ых) ингредиента(ов) при систематическом употреблении такого продукта в составе пищевых рационов.

4.2 Условия использования «Информации об отличительных признаках и эффективности» о функциональных свойствах пищевого продукта и/или ингредиента

«Информация об отличительных признаках и эффективности» пищевого продукта и (или) ингредиента, характеризующих его (их) пищевую и/или энергетическую ценность, или «Информация об отличительных признаках и эффективности», содержащая сведения об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма человека входящего(их) в состав продукта функционального(ых) пищевого(ых) ингредиента(ов) при систематическом употреблении такого продукта в составе пищевых рационов может быть приведена изготовителем на этикетке, потребительской упаковке, в рекламно-информационных материалах, электронных и печатных средствах массовой информации, специализированных электронных и печатных изданиях при выполнении следующих условий:

- при соответствии продукта требованиям ГОСТ Р 52349 и другим национальным стандартам и правовым актам Российской Федерации, в область применения которых входят функциональные пищевые продукты и/или функциональные пищевые ингредиенты;

- соотношение пищевых веществ в пищевых продуктах или категориях пищевых продуктов (их наличие или отсутствие, или пониженное содержание), в соответствии с представленной «Информацией», должно оказывать благоприятный эффект на физиологические функции организма;

- пищевые вещества, в отношении которых была дана «Информация, должны:

а) содержаться в готовом пищевом продукте в установленных количествах в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения и не превышать верхние допустимые уровни установленные нормативными и правовыми актами Российской Федерации или Евразийского Таможенного союза [1], [2];

б) содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в 100 $см^3$ или 100 г, или разовой порции пищевого продукта должно составлять не менее 15 % от уровня рекомендуемого суточного потребления, содержание пробиотических микроорганизмов в составе функциональных пищевых продуктов должно составлять не менее 10^6 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 $см^3$ такой продукции.

в) не присутствовать в готовом пищевом продукте или присутствовать в небольших количествах, обеспечивающих определенные пищевые или физиологические эффекты, в соответствии с установленными требованиями к условиям использования в маркировке пищевой продукции «Информации об отличительных признаках и эффективности» в соответствии с [3], приложением А, приложением Б;

г) функциональные пищевые продукты и функциональные пищевые ингредиенты, в отношении которых используется «Информация об отличительных признаках и эффективности», должны использоваться в приемлемой для усвоения форме [4];

- количество пищевого продукта, предусмотренное для использования потребителем с определенным содержанием пищевых веществ или других веществ, к которым относится «Информация об отличительных признаках и эффективности», определяется в соответствии с национальными стандартами и правовыми актами Российской Федерации или Евразийского Таможенного союза;

- условия использования «Информации» об отличительных признаках продукта, характеризующих его пищевую и/или энергетическую ценность установлены в приложении А;

- условия использования «Информации» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма входящего(их) в состав продукта функционального(ых) пищевого(ых) ингредиента(ов) при систематическом употреблении такого продукта в составе пищевых рационов установлены в приложении Б;

- по показателям безопасности функциональные пищевые продукты должны соответствовать требованиям и нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского Таможенного союза [4], [5].

- доказательная база приведенной в маркировке «Информации» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма человека входящего(их) в состав продукта функционального(ых) пищевого(ых) ингредиента(ов) при систематическом употреблении такого продукта в составе пище-

вых рационов должна быть обоснована при помощи утвержденных методов доказательной медицины.

4.3 Перечень видов «Информации об отличительных признаках и эффективности», не подлежащей использованию

Не могут быть утверждены и использованы следующие виды «Информации об отличительных признаках и эффективности» функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов:

- «Информация» о том, что будет нанесен вред здоровью, если не потреблять данный продукт;
- «Информация», в которой дается ссылка на норму или сумму потери массы тела в результате потребления продукта;
- «Информация», содержащая ссылки на изменение физиологических функций организма человека, которые могут повысить или вызвать опасения потребителя;
- «Информация» в отношении напитков с содержанием алкоголя более 0,5 %.
- виды «Информации», не включенные в перечень приложений А и Б.
- виды «Информации» не имеющей обоснования с точки зрения доказательной медицины.

4.4 Перечень сведений, не подлежащих для использования в качестве «Информации об отличительных признаках и эффективности»

Используемая «Информация об отличительных признаках и эффективности» не должна содержать:

- вводящих в заблуждение сведений;
- сведений, вызывающих сомнения в безопасности и (или) пищевой ценности других пищевых продуктов;
- утверждений, одобряющих избыточное потребление пищевого продукта;
- утверждений о том, что сбалансированная и разнообразная диета не может оказывать соответствующее функциональное действие на организм человека;
- сведений о возможных изменениях физиологических функций, которые могут вызвать опасения потребителя;
- сведений об отсутствии или низком содержании в пищевом продукте компонентов, если его наличие в пищевом продукте в существенном количестве не является типичным или ожидаемым.
- сведений не достаточно обоснованных с точки зрения доказательной медицины.

4.5 Требования, предъявляемые к маркировке (рекламе) функциональных пищевых продуктов

При использовании в маркировке или рекламе функциональных пищевых продуктов и/или ингредиентов «Информации об отличительных признаках и эффективности» (об их благоприятном действии на организм человека) необходимо соблюдение следующих условий:

- маркировка функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов на потребительской таре осуществляется в соответствии с [3];
- список возможных видов «Информации» об отличительных признаках пищевого продукта, характеризующих его пищевую и/или энергетическую ценность, и условия использования этой «Информации» при маркировке и (или) рекламе функциональных пищевых продуктов, представлены в приложении А;
- список возможных видов «Информации» об ожидаемом благоприятном влиянии на функциональное состояние организма человека функционального(ых) пищевого ингредиента(ов), входящего в состав продукта при его систематическом употреблении, и условия использования этой «Информации» в маркировке и/или рекламе функциональных пищевых продуктов представлены в приложении Б;
- виды «Информации» об отличительных признаках пищевого продукта, характеризующих его пищевую и/или энергетическую ценность, вошедшие в приложение А, в соответствии с [3], не требуют дополнительного подтверждения; ссодержание (или отсутствие) упомянутого в «Информации» компонента пищевого продукта должно быть подтверждено на конец срока его годности;
- подтверждение соответствия «Информации» об ожидаемом благоприятном влиянии на функциональное состояние организма человека функционального пищевого ингредиента (ингредиентов), вошедшие в приложение Б, должно проводится с учетом требований, предъявляемых к специализированным пищевым продуктам [5] и имеющейся базы данных доказательной медицины.

Приложение А
(рекомендуемое)

Условия использования «Информации» об отличительных признаках функциональных пищевых продуктов

А.1 Условия использования «Информации» об отличительных признаках функциональных пищевых продуктов, обоснованных с точки зрения доказательной медицины, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Показатель пищевой ценности или ингредиент	«Информация» об отличительных признаках пищевой продукции	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Энергетическая ценность (калорийность)	Со сниженной калорийностью	«Информация» о том, что пищевой продукт является ограниченно калорийным, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если его энергетическая ценность сокращена как минимум на 30 % по сравнению с аналогичным пищевым продуктом, с указанием характеристики(ик), которая(ые) сокращает(ют) общую энергетическую ценность пищевого продукта
	Низкокалорийный	«Информация» о том, что пищевой продукт является низкокалорийным, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 40 ккал (170 кДж)/100 г или не более 20 ккал (80 кДж)/100 $см^3$ для жидкостей. Для столовых подсластителей применяется предел в 4 ккал (17 кДж)/порция, с эквивалентными подслащи-вающими свойствами, равными 6 г сахарозы (приблизительно одна чайная ложка сахарозы).
	Безкалорийный	«Информация» о том, что пищевой продукт является безкалорийным, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 4 ккал (17 кдж)/100 $см^3$. Для столовых подсластителей применяется предел в 0,4 ккал (1,7 кДж)/порция, с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы (приблизительно одна чайная ложка сахарозы).
Белок	Источник белка	«Информация» о том, что пищевой продукт является источником белка, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если, по крайней мере, 12 % энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком при условии, что количество белка на 100 г/$см^3$ составляет не менее 5 % от суточной потребности в белке
	С высоким содержа-нием белка	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет высокое содержание белка, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если, по крайней мере, 20% энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком

Продолжение таблицы А.1

Показатель пищевой ценности или ингредиент	«Информация» об отличительных признаках пищевой продукции	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Жир	С низким содержа-нием жира	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет низкое содержание жира, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 3 г жира на 100 г или 1,5 г жира на 100 $см^3$ (1,8 г жира на 100 $см^3$ для обезжиренного молока)
	Обезжиренный	«Информация» о том, что пищевой продукт является обезжиренным, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 0,5 г жира на 100 г/$см^3$. «Информация», выраженная в виде «обезжиренные на X %» не допускается
Холестерин	Низкое содержание холестерина	«Информация» о том, что пищевой продукт содержит низкое количество холестерина, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если содержание холестерина составляет не более 0,02 г на 100 г или 0,01 г на 100 $см^3$ при одновременном соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г или не более 0,75 г насыщенных жирных кислот на 100 $см^3$
	Холестерин отсутствует	«Информация» о том, что пищевой продукт не содержит холестерин, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если его содержание составляет не более 0,005 г на 100 г или 0,005 г на 100 мл при одновременном соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г или 0,75 г насыщенных жирных кислот на 100 $см^3$
Насыщенные жирные кислоты	С низким содержанием насыщенного жира	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет низкое содержание насыщенного жира, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, может быть сделано только в том случае, если сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в продукте не превышает 1,5 г на 100 г или 0,75 г/100 $см^3$ для жидкостей. В любом случае сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот не должна обеспечивать более 10 % калорийности
	Не содержащий насыщенных жиров	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет низкое содержание насыщенного жира, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в продукте не превышает 0,1 г насыщенных жиров на 100 г или 100 $см^3$

Продолжение таблицы А.1

Показатель пищевой ценности или ингредиент	«Информация» об отличительных признаках пищевой продукции	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Омега-3 жирные кислоты	Источник Омега-3 жирных кислот	«Информация» о том, что пищевой продукт является источником Омега-3 жирных кислот, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 0,2 г на 100 г или для жидкостей на 100 $см^3$, а для жиров и масел растительных или животных, а также жировых продуктов с массовой долей общего жира не менее 98 % – сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 1,2 г на 100 г или для жидкостей на 100 $см^3$
	Высокое содержание Омега-3 жирных кислот	«Информация» о том, что пищевой продукт является источником высокого содержания Омега-3 жирных кислот, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее чем 0,4 г на 100 г или для жидкостей на 100 $см^3$, а для жиров и масел растительных или животных, а также жировых продуктов с массовой долей общего жира не менее 98 % – сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 2,4 г на 100 г или для жидкостей на 100 $см^3$
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Не содержит сахаров	«Информация» о том, что пищевой продукт не содержит сахаров, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит не более 0,5 г сахаров на 100 г или 100 $см^3$
	С низким содержанием сахаров	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет низкое содержание сахара, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит не более 5 г сахаров на 100 г или 2,5 г на 100 $см^3$ пищевого продукта
	Без добавления сахаров	«Информация», утверждающее, что в пищевой продукт не добавлялись сахара, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт не содержит никаких добавленных моно- или дисахаридов, либо любых других пищевых продуктов, использованных из-за их свойств подслащивания. Если сахара присутствуют в пищевом продукте по его природе, то на этикетке должно быть приведено следующее указание: «Содержит сахара в натуральном виде»
	Содержит только натуральные/природные сахара	«Информация», утверждающее, что в пищевой продукт содержит только натуральные сахара, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если в составе пищевой продукции присутствуют только присущие ей природные сахара

Продолжение таблицы А.1

Показатель пищевой ценности или ингредиент	«Информация» об отличительных признаках пищевой продукции	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Пищевые волокна	Источник пищевых волокон	«Информация» о том, что пищевой продукт является источником пищевых волокон, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит по крайней мере 3 г волокон на 100 г или, как минимум, 1,5 г волокон на 100 ккал
	С высоким содержанием пищевых волокон	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет высокое содержание пищевых волокон, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит, по крайней мере, 6 г волокон на 100 г или, как минимум, 3 г волокон на 100 ккал
Витамины и минеральные вещества	Источник (наимено-вание витамина/ов) и/или (наименование минерала/ов)	«Информация» о том, что пищевой продукт является источником витаминов и/или минералов, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 % от суточной потребности в витаминах и минеральных веществах на 100 г или для жидкостей на 100 $см^3$ либо на одну порцию, если ее размер составляет менее 100 г или для жидкостей менее 100 $см^3$
	С высоким содержание (наименование витамина/ов) и/или (наименование минерала/ов)	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет высокое содержание витаминов и/или минералов, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если витамины и/или минеральные вещества составляют не менее 30 % от суточной потребности в витаминах и минеральных веществах на 100 г, для жидкостей на 100 $см^3$ или на одну порцию, если ее размер составляет менее чем 100 г (для жидкостей менее 100 $см^3$).
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	С низким содержанием натрия/пищевой соли	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет низкое содержание натрия/пищевой соли, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит не более 0,12 г натрия, или эквивалентное значение для соли, на 100 г или на 100 $см^3$. Для воды, кроме минеральных вод, данное значение не должно превышать 2 мг натрия на 100 $см^3$
	С очень низким содержанием натрия/пищевой соли	«Информация» о том, что пищевой продукт имеет очень низкое содержание натрия/пищевой соли, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит не более 0,04 г натрия, или эквивалентное значение для соли, на 100 г или на 100 $см^3$. Данную «Информацию» не следует использовать в маркировке натуральных минеральных и других вод

Окончание таблицы А.1

Показатель пищевой ценности или ингредиент	«Информация» об отличительных признаках пищевой продукции	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Не содержит натрий или пищевую соль	«Информация» о том, что пищевой продукт не содержит натрия или пищевой соли, а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, если продукт содержит не более 0,05 г натрия, или эквивалентное значение для соли, на 100 г
Содержание пищевых веществ	Легкий/облегченный	«Информация» о том, что продукт является «легким» или «облегченным», а также любая «Информация», имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, должно отвечать тем же условиям, которые применяются для термина «с пониженным содержанием»; «Информация» должна также содержать характеристику(ки), которая(ые) делает(ют) пищевой продукт «легким» или «облегченным»
	В натуральном виде/натуральный/ природный	Если пищевой продукт по своей природе отвечает условиям по использованию «Информации» о пищевой и энергетической ценности, установленным в настоящем Приложении, термин «в натуральном виде/натуральный» может быть поставлен перед «Информацией»

Приложение Б
(рекомендуемое)

Перечень разрешенных к использованию видов «Информации» в отношении содержащихся в функциональных пищевых продуктах функциональных пищевых ингредиентов, обоснованных с точки зрения доказательной медицины

Б.1 Перечень разрешенных к использованию видов «Информации» в отношении содержащихся в функциональных пищевых продуктах функциональных пищевых ингредиентов, обоснованных с точки зрения доказательной медицины, приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Белки	Способствуют наращиванию мышечной массы	«Информация» может быть использована в отношении пище-вых продуктов–источников белка
Пищевые продукты со сниженным содержанием насыщенных жирных кислот	Снижение потребления насыщенных жирных кислот способствует нормализации уровня холестерина крови	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с низким содержанием насыщенного жира»
Мононенасыщенные и/или полиненасы-щенные жирные кисло-ты	Замена насыщенных жирных кислот в рационе ненасыщенными жирными кислотами способствует нормализации уровня холестерина крови	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием ненасы-щенных жирных кислот»
Олеиновая кислота	Замена насыщенных жирных кислот в рационе ненасыщенными жирными кислотами способствует нормализации уровня холестерина крови	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием ненасы-щенных жирных кислот»
Полифенолы оливкового масла	Способствуют защите липидов крови от окислительного стресса	«Информация» может быть использована только в отношении оливкового масла, содержащего не менее 5 мг гидрокситирозола или его производных (олеуропеиновый комплекс и тирозол) на 20 г оливкового масла. «Информа-ция» должна сопровождаться сведениями о том, что положительный эффект может быть достигнут при потреблении оливкового масла в количестве 20 г/сутки
Эссенциальные жирные кислоты	Необходимы для нормального роста и развития детей	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников эссенциальных жирных кислот
Альфа-линоленовая кислота и линолевая кислота	Способствуют нормальному росту и развитию детей	«Информация» должна быть дополнена информацией о том, что благоприятный эффект может быть достигнут в случае потребления линолиевой кислоты в количестве 1 %, а альфа линоленовой кислоты в количестве 0,2 % от суточной потребности в энергии

Продолжение таблицы Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Эйкозопентаеновая и докозагексаеновая кислота	Способствуют нормальной работе сердца	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников Омега-3 жирных кислот. «Информация» должна быть дополнена сведениями о том, что благоприятный эффект может быть достигнут при потреблении эйкозопентаеновой и докозаге-ксаеновой кислот в количестве не менее 250 мг/сутки
Пищевые продукты со сниженным содержа-нием натрия	Снижение потребления натрия способствует нормализации артериального давления	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с низким содержанием натрия (пищевой соли)»
Пектин	Способствует нормализации уровня холестерина в крови	«Информация» может быть использована только в случае потребления пектина в количестве 6 г/сутки. «Информа-ция» должна сопровождаться предупреждением о возможном затруднении глотания в случае употребления пектина с небольшим количеством воды
Пищевые волокна ячменя	Способствуют усилению перистальтики кишечника	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием пищевых волокон»
Овсяные отруби	Способствуют усилению перистальтики кишечника	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием пищевых волокон»
Отруби из пшеницы	Способствуют ускорению прохождения пищи через кишечник	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием пищевых волокон» и дополняться сведением о том, что желаемый эффект может быть достигнут при потреблении отрубей из пшеницы в количестве не менее 10 г/сутки
	Способствуют усилению перистальтики кишечника.	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «с высоким содержанием пищевых волокон».
Витамин А (ретинол)	Способствует поддержанию нормального состояния кожных покровов и слизистых оболочек	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина А
Витамин B_1 (тиамин)	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B_1 (тиамина)
Витамин B_2 (рибо-флавин)	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B_2 (рибофлавина)

Продолжение таблицы Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Витамин B_3 (ниацин)	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B_3 (ниацина)
	Способствует нормальному функционированию нервной системы	
Витамин B_5 (пантотеновая кислота)	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B_5 (пантотеновой кислоты)
Витамин B_6 (пири-доксин)	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B6 (пиридоксина)
	Способствует нормальному функционированию нервной системы	
Биотин	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников биотина
	Способствует нормальному функционированию нервной системы	
	Способствует поддержанию нормального состония волос	
Витамин B_{12}	Способствует нормализации состава крови (усвоению железа)	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина B_{12}
Витамин С	Способствует защите клеток организма от окислительного стресса	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина С
	Способствует нормализации образования коллагена и улучшению работы кровяных сосудов	
Витамин D_3	Способствует образованию и улучшению функционирования коллагена костей	
	Улучшает всасывание железа	
	Способствует поддержанию нормального состояния костей и зубов	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина D
	Способствует нормализации всасывания/усвоению кальция и фосфора	
	Способствует поддержанию нормальной концентрации кальция в крови	
	Способствует нормализации состояния костей	
	Необходим для роста и нормального развития детей	
Витамин К (Убихинон Q_{10})	Способствует нормализации свертывания крови	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина К
Витамин Е	Способствует защите клеток от окислительного стресса	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников витамина Е
Кальций	Способствует поддержанию нормального состояния костей	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников кальция
Кальций и витамин D	Способствует поддержанию нормального состояния костей.	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников кальция и витамина D
Магний	Способствует поддержанию нормального состояния костей.	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов – источников магния.
	Способствует нормальному функционированию мышц, включая сердечную мышцу	
Фосфор	Способствует поддержанию нормального состояния костей	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников фосфора

Продолжение таблицы Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Медь	Способствует улучшению состояния соединительных тканей	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников меди
	Способствует нормализации энергетического обмена	
	Способствует нормализации транспорта железа в организме	
Молибден	Способствует нормализации метаболизма серосодержащих аминокислот	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников молибдена
Йод	Поддерживает нормальное функционирование щитовидной железы и продукцию тиреоидных гормонов	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников йода
	Способствует нормализации когнитивной (познавательной) деятельности	
Железо	Способствует нормализации энергетического обмена	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников железа
	Способствует нормализации синтеза гемоглобина и миоглобина	
	Способствует нормализации транспорта кислорода в организме	
Селен	Способствует защите клеток организма от окислительного повреждения	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников селена
	Способствует нормализации функции щитовидной железы и надпочечников	
Цинк	Способствует нормализации кислотно-щелочного баланса	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников цинка
Калий	Способствует нормальному функционированию нервной и мышечной системы	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников калия
	Способствует нормализации кровяного давления	
Бетаин	Способствует нормализации метаболизма гомоцистеина	«Информация» может быть использована только по отношению к пищевым продуктам, содержащим не менее 500 мг бетаина на одну порцию еды. «Информация» может быть дополнена сведениями о том, что благоприятный эффект может быть достигнут при потреблении бетаина в количестве 1,5 г/сутки В целях предупреждения неблагоприятных последствий «Информация» должна сопровождать сведениями о том, что потребление бетаина в количестве более 4 г/сутки может в значительной степени повысить уровень холестерина в крови
Глюкоманнаны	Способствует нормализации содержания холестерина крови	«Информация» может быть использовано только в отношении пищевых продуктов содержащих суточную дозу глюкоманана – 4 г/сутки. «Информация» должна сопро-вождаться предупреждением о возможном затруднении глотания в случае употребления глюко-манана с небольшим коли-чеством воды
Арабиноксилан, полученный из эндо-сперма пшеницы	Способствует снижению гликемического индекса	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов содержащих арабиноксилан, полученный из эндосперма пшеницы в количестве не менее 8 г на 100 г углеводов в одной порции еды

Продолжение таблицы Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Ксилит, сорбит, маннит, мальтит, лактит, эритрит, сукра-лоза, полидекстроза, изомальтит	Потребление пищи, содержащей (наименование указанного ве-щества), способствует снижению содержания глюкозы крови по сравнению с пищевыми продуктами, содержащими сахар	«Информация» может быть использована по отношению к пищевым продуктам, в которых сахар заменен на ксилит, сорбит, маннит, мальтит, лактит, эритрит, сукралозу, полидекстрозу, изо-мальтит. «Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, сопровождающихся надписью «со сниженным содержанием саха- ра(ов)»
Растительные стерины/эфиры растительных станолов	Способствуют снижению уровня холестерина в крови	«Информация» должна сопровождаться информацией о том, что данный эффект может быть достигнут при потреблении стеринов/станолов в количестве не менее 0,8 г/сутки
Креатин	Способствует увеличению физической выносливости при выполнении интенсивных упражнений	«Информация» должна сопровождаться сведениями о том, что данный эффект может быть достигнут при потреблении креатина в количестве 3 г/сутки
Хитозан	Способствует снижению уровня содержания холестерина крови	«Информация» должна сопровождаться сведениями о том, что данный эффект может быть достигнут при потреблении хитозана в количестве не менее 3 г/сутки
Холин	Способствует нормализации метаболизма гомоцистеина Способствует нормализации метаболизма липидов Способствует нормализации функционирования печени	«Информация» должна сопровождаться сведениями о том, что данный эффект может быть достигнут при потреблении холина в количестве не менее 82,5 мг/100 г или 1г/100 мл или в одной порции продукта
Лактулоза	Способствует улучшению перистальтики и микробоценоза кишечника	«Информация» может быть использована только в отношении пищевых продуктов, содержащих в одной порции 10 г лактулозы и должна сопровождаться дополнительными сведениями о том, что положительный эффект может быть достигнут только в случае потребления лактулозы в количестве не менее 10 г/сутки
Лактобактерии *(Lactobacillus acidophilus, L. casei, L. plantarum, L. fermentum, L. rhamnosus, L. reuteri)*	Способствуют нормализации микрофлоры кишечника.	«Информация» должна быть дополнена сведениями о том, что благоприятный эффект может быть достигнут в случае потребления пищевых продуктов содержащих лактобактерии в количестве не менее 10^6 КОЕ/г
Бифидобактерии (*Bifidobacterium bifidum, B. longum, B. infantis, B. adolescenteis, B. breve)*	Способствуют нормализации микрофлоры кишечника	«Информация» должна быть дополнена сведениями о том, что благоприятный эффект может быть достигнут в случае потребления пищевых продуктов содержащих бифидобактерии в количестве не менее $5x10^6$ КОЕ/г

Окончание таблицы Б.1

Функциональный пищевой ингредиент	Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*	Условия, соблюдаемые при использовании «Информации»
Живые йогуртные культуры (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus*)	Способствуют усвоению лактозы у лиц с нарушениями всасывания лактозы	«Информация» должна быть дополнена сведениями о том, что благоприятный эффект может быть достигнут в случае потребления пищевых продуктов содержащих заквасочные культу-ры йогурта в количестве не ме-нее 10^6 КОЕ/г
Инулин, олигосахариды	Способствуют нормализации микрофлоры кишечника	«Информация» может быть использована в отношении пищевых продуктов–источников инулина
* Благоприятный эффект при систематическом потреблении функциональных ингредиентов достигается только в случае их содержания в пищевых продуктах в соответствии с [2], [4] с учетом возможных противопоказаний в виде индивидуальной непереносимости, наличия научных данных, полученных с использованием методов доказательной медицины для каждого вида функционального пищевого продукта.		

Библиография

[1] МР 2.3.1.2432–08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации

[2] МР 2.3.1.1915–04 Методические рекомендации «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»

[5] ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

УДК: 663/664.777:006.034 ОКС 67.040

Ключевые слова: функциональные пищевые продукты, функциональные пищевые ингредиенты, «Информация» об отличительных признаках пищевого продукта, «Информация» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма функционального пищевого ингредиента, методы доказательной медицины

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 64 экз. Зак. 3929

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

ОКС 67.040

Изменение № 1 ГОСТ Р 55577—2013 Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2016 № 1838-ст

Дата введения — 2017—07—01

Титульный лист, первая страница. Наименование стандарта. Заменить слова: «Продукты пищевые функциональные» на «Продукты пищевые специализированные и функциональные»;

первая страница. Наименование стандарта на английском языке. Заменить слова: «Functional foodstuffs» на «Specialized and functional foodstuffs».

Раздел 1. Изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на оценку сведений (информации об отличительных признаках) о пищевой ценности и эффективности специализированных и функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов, для которых изготовитель декларирует данные сведения в маркировке и/или в рекламе данной пищевой продукции».

Раздел 2. Для ГОСТ Р 52349—2005 наименование дополнить словами: «Продукты пищевые».

Раздел 3. Первый абзац. Заменить слова: «и определения в соответствии с ГОСТ Р 52349» на «по [1], [2], ГОСТ Р 52349».

Подраздел 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Перечень возможных видов «Информации об отличительных признаках и эффективности», возможной в отношении специализированных и функциональных пищевых продуктов и функциональных пищевых ингредиентов.

В наименование продукта, в отношении которого приводится «Информация об отличительных признаках и эффективности» (далее — «Информация»), включают слова «Специализированный или функциональный пищевой продукт». Приведенная в маркировке специализированного или функционального пищевого продукта или функционального пищевого ингредиента информация, кроме общих сведений о пищевой ценности, должна включать:

- «Информацию» об отличительных признаках специализированного или функционального продукта, характеризующих его пищевую и/или энергетическую ценность, в том числе для специализированных продуктов — информацию о заданном составе продукции (содержании и/или соотношении отдельных веществ или всех веществ и компонентов) или изменении содержания (и/или соотношения) отдельных веществ относительно их естественного содержания в таких пищевых продуктах и (или) включении не присутствующих изначально веществ или компонентов, для функциональных продуктов — информацию о включении в состав функциональных пищевых ингредиентов;

- «Информацию» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма человека входящего(их) в состав специализированного или функционального продукта функционального(ых) пищевого(ых) ингредиента(ов) при систематическом употреблении таких продуктов в составе пищевых рационов».

Подраздел 4.2. Наименование. Исключить слова: «**о функциональных свойствах**»;

первый абзац. Заменить слова: «в состав продукта» на «в состав специализированного или функционального продукта»;

второй абзац. Заменить слова: «функциональные пищевые продукты» на «специализированные или функциональные пищевые продукты»;

пятый абзац. Заменить слова: «уровни установленные нормативными и правовыми актами Российской Федерации или Евразийского Таможенного союза [1], [2]» на «уровни, установленные [3], [4]»;

шестой абзац. Заменить слова: «потребления,» на «потребления;», «функциональных пищевых продуктов» на «специализированных или функциональных пищевых продуктов»;

после слов «такой продукции» дополнить словами: «, но содержание в суточной порции таких продуктов не должно быть ниже, чем содержание, указанное в таблице Б.1 (приложение Б)»;

седьмой абзац. Заменить ссылку: «[3]» на «[5]»;

восьмой абзац. Заменить слова: «функциональные пищевые продукты» на «специализированные и функциональные пищевые продукты»; заменить ссылку: «[4]» на «[1]»;

одиннадцатый абзац. Заменить слова: «в состав продукта» на «в состав специализированного или функционального продукта»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

«- по показателям безопасности специализированные и функциональные пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2];».

Подраздел 4.3. Первый абзац. Заменить слова: «функциональных пищевых продуктов» на «специализированных и функциональных пищевых продуктов».

Подраздел 4.5. Наименование изложить в новой редакции: «**Требования, предъявляемые к маркировке и/или рекламе специализированных и функциональных пищевых продуктов**»;

первый, третий и четвертый абзацы. Заменить слова: «функциональных пищевых продуктов» на «специализированных и функциональных пищевых продуктов»;

второй абзац. Заменить слова: «функциональных пищевых продуктов» на «специализированных и функциональных пищевых продуктов», «таре» на «упаковке»; заменить ссылку: «[3]» на «[5]»;

пятый абзац. Заменить ссылку: «[3]» на «[5]»; заменить слово: «ссодержание» на «содержание»;

шестой абзац. Заменить ссылку: «[5]» на «[2]».

Приложение А. Наименование. Заменить слова: «**функциональных пищевых продуктов**» на «**специализированных и функциональных пищевых продуктов**»;

пункт А.1. Заменить слова: «функциональных пищевых продуктов» на «специализированных и функциональных пищевых продуктов».

Приложение Б. Наименование. Заменить слова: «**функциональных пищевых продуктах**» на «**специализированных и функциональных пищевых продуктах**»;

пункт Б.1. Заменить слова: «функциональных пищевых продуктах» на «специализированных и функциональных пищевых продуктах»;

таблица Б.1. Графа «Функциональный пищевой ингредиент». Строку «Витамин С» объединить со строкой «Витамин D_3» (слова «Витамин D_3» исключить);

строку перед функциональным пищевым ингредиентом «Витамин К (Убихинон Q_{10}) дополнить словами: «Витамин D_3»;

функциональный пищевой ингредиент «Витамин С». Графа «Ожидаемый благоприятный эффект при систематическом потреблении*». Заменить слово: «кровяных» на «кровеносных»;

функциональный пищевой ингредиент «Лактобактерии *(Lactobacillus acidophilus, L. casei, L. plantarum, L. fermentum, L. rhamnosus, L. reuteri)*». Графа «Условия, соблюдаемые при использовании «Информации». Заменить слова: «10^6 КОЕ/г» на «10^6 колониеобразующих единиц в 1 г или 1 $см^3$ таких продуктов, но не менее, чем $5x10^7$ колониеобразующих единиц в суточной порции таких продуктов»;

функциональный пищевой ингредиент «Бифидобактерии (*Bifidobacterium bifidum, B. longum, B. infantis, B. adolescenteis, B. breve)*». Графа «Функциональный пищевой ингредиент». После слов «*B. breve*» дополнить словами: «, *B. animalis subsp. animalis, B. animalis subsp. lactis*»;

графа «Условия, соблюдаемые при использовании «Информации». Заменить слова: «$5×10^6$ КОЕ/г» на «10^6 колониеобразующих единиц в 1 г или 1 $см^3$ таких продуктов, но не менее, чем $5×10^8$ колониеобразующих единиц в суточной порции таких продуктов»;

функциональный пищевой ингредиент «Живые йогуртные культуры (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus*)». Графа «Функциональный пищевой ингредиент». Заменить слова: «Живые йогуртные культуры (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus*)» на «Живые микроорганизмы заквасочной культуры йогурта (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*)»;

графа «Условия, соблюдаемые при использовании «Информации». Заменить слова: «содержащих заквасочные культу-ры йогурта в количестве не ме-нее 10^6 КОЕ/г» на «, содержащих живые микроорганизмы заквасочной культуры йогурта в количестве не менее 10^7 колониеобразующих единиц в 1 г или 1 $см^3$ таких продуктов»;

сноска. Заменить ссылку: «[2]» на «[1]».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«[1] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 027/2012	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

[3] МР 2.3.1.2432—08 Методические рекомендации «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.

[4] МР 2.3.1.1915—04 Методические рекомендации «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 июля 2004 г.

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Библиографические данные. Ключевые слова. Перед словами «функциональные пищевые продукты» дополнить словами: «специализированные пищевые продукты»;

код ОКС «67.010» дополнить кодом: «67.050».

(ИУС № 3 2017 г.)

gost.e-ecolog.ru