

Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции"
Постановление Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 года N 392

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 26 апреля 2008 года N 392

Технический регламент
"Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной
промышленности, крахмалов и крахмальной продукции"

1. Общие положения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции" (далее - Технический регламент) устанавливает требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции, и процессам жизненного цикла.

2. Требования технического регламента распространяются на продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальную продукцию, относящиеся по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан группе 11 "Производство мукомольно-крупяной промышленности; крахмал; инулин; пшеничная клейковина".

Технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к продукциям, указанным в приложении 1 настоящего Технического регламента.

3. Технический регламент не распространяется на продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальную продукцию для детского, и лечебно-профилактического питания, а также кормовую продукцию.

4. К рискам, возникающим посредством воздействия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции на жизнь, здоровье человека, интересы потребителей и окружающей среды на территории Республики Казахстан, к которым устанавливаются требования со стороны уполномоченных органов санитарно-эпидемиологического благополучия населения, относятся:

1) содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и металломагнитной примеси в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

2) загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов мукомольной и крупяной продукции;

3) зараженность возбудителями "картофельной болезни" хлеба пшеничной муки;

4) микробиологические показатели в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

5) содержание пищевых добавок в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции.

5. При производстве мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:

1) приемке и подготовке сырья к переработке;

2) подготовке оборудования, производственных и складских помещений;

3) процессах (стадиях) производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции;

4) процессах (стадиях) утилизации и уничтожения.

6. Для целей применения настоящего технического регламента идентификация продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляется на основании:

1) визуального осмотра продукции;

2) информации, представленной с продукцией в виде текста на этикетке, потребительской таре, ярлыке, листе-вкладыше;

3) данных лабораторного контроля и испытаний (в необходимых и арбитражных случаях).

Методы идентификации для целей применения настоящего Технического регламента должны соответствовать действующим государственным стандартам.

2. Термины и определения

В настоящем техническом регламенте применяются следующие термины и определения:

шлифовальная машина - машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной формы (округлой, шаровидной) и требуемого внешнего вида;

кормовой зернопродукт - зернопродукт, направляемый на кормовые цели;

мука ячменная - мука, получаемая в результате размола зерна ячменя;

аспирация - процесс удаления пыли и газов, образующихся в процессе работы технологического оборудования из производственных помещений;

вредная примесь зерна - примесь растительного происхождения, опасная здоровью человека и животных;

мука пшеничная - хлебопекарная мука, вырабатываемая из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20 %;

клейковина пшеничная сухая - продукт переработки зерна в виде порошка, применяемая в виде улучшителя в хлебопекарном производстве;

бункер - емкость для кратковременного хранения и гравитационной разгрузки сыпучих материалов, в которой вертикальная

часть не превышает $1,5 \sqrt{F}$ где F - площадь поперечного сечения бункера в плане;

вальцовый станок - станок для измельчения зерна, рабочими органами которого являются два горизонтально расположенных цилиндрических вальца с рифленой или шероховатой поверхностью и вращающихся с разными окружными скоростями навстречу друг другу;

выбой готовой продукции - упаковка готовой продукции в потребительскую тару или бестарный отпуск готовой продукции с бункеров выбойного отделения;

зерно злаков плющенное - зерно злаков прошедшее через плющильный станок;

зерновая примесь - битое, давленное, проросшее, изъеденное или поврежденное зерно, не относящееся согласно Техническим требованиям (ГОСТу, стандарту организации) к основному зерну и сорной примеси;

вымольная машина - центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;

злаковая культура - растение, принадлежащее к семейству злаковых, зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, рис, просо), которые широко используется для питания людей и для корма животных;

машина для мокрого шелушения зерна - машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;

зернобобовая культура - растение, принадлежащее к семейству бобовых, широко культивируемые в производстве;

крупа - продукты переработки зерна крупяных культур (пшеница, ячмень, овес, просо, гречиха, рис). Представляют крупные частицы (размером 1-3 мм) полученные из

центральной части (ядра) зерна посредством удаления цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек, в некоторых случаях и алейроновый слой;

крупяная продукция - продукция, полученная в результате переработки зерна в крупу;

зеленая патока - отход производства кристаллической глюкозы;

моечная машина - оборудование, применяемое для мокрой очистки поверхности зерна или картофеля и увлажнения зерна перед помолом;

мука кукурузная - мука, получаемая в результате размола зерна кукурузы;

вредители - амбарные вредители, животные, повреждающие и уничтожающие зерно и зернопродукты при хранении и перевозках;

картофель - клубневое растение, относящееся к семейству пасленовых. Возделывается с целью получения клубней, используемых для питания человека, в качестве сырья для перерабатывающей промышленности, а также на корм животных;

отруби - плодовые оболочки зерна, отсортированные в процессе производства муки;

объемный дозатор - устройство для дозирования заданного объема зерна;

крахмал - природный углевод, накапливаемый в клетках растений в виде крахмальных зерен и выделяемый из крахмалсодержащего сырья при его переработке;

крахмальная патока (глюкозный сироп) - очищенный и концентрированный сироп различного углеводного состава, полученный при частичном гидролизе крахмала;

крахмалопаточная продукция - продукция, полученная в результате выработки крахмала и крахмальной продукции из крахмалсодержащего сырья. К крахмалопаточной продукции относятся: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, нативные и модифицированные крахмалы, декстрины, саго крахмальное и другие продукты на основе крахмала;

мука рисовая - мука, получаемая в результате размола зерна риса;

отходы - продукты, получаемые при очистке сырья на ситовом, вибропневматическом, магнитном и аспирационном оборудовании, не пригодные для использования на продовольственные, кормовые и технические цели, подлежащие уничтожению (минеральная, металломагнитная, вредная примеси и органическая пыль);

контроль отходов - сортирование отходов переработки зерна на три категории в зависимости от содержания основного зерна. Отходы первой и второй категории используют на кормовые цели, а отходы третьей категории подлежат уничтожению;

мука ржаная - хлебопекарная мука, получаемая в результате размола зерна ржи;

мука ржано-пшеничная или пшенично-ржаная - хлебопекарная мука, полученная в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60 %, пшеницы 40 % - для ржано-пшеничного помола; пшеницы - 70 % и ржи 30 % - для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более +5 %, -5 %);

шелушильная машина - машина для удаления цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек зерна;

шелушенное зерно - зерно без цветочных пленок, плодовых и семенных оболочек;

экстракт, сгущенный кукурузный - сгущенная под разрежением замочная вода, содержащая растворимые вещества кукурузного зерна;

магнитные заграждения - устройства для выделения металломагнитных примесей;

срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли-продажи. По истечении срока хранения продукт пригоден для потребления, однако его потребительские свойства (потребительская стоимость) могут быть снижены;

сепаратор - зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;

машина ударного действия - оборудование, предназначенное для измельчения продукта с помощью ударного воздействия;

мука сорговая - мука, получаемая в результате размола зерна сорго;

мука овсяная - мука, получаемая в результате размола зерна овса;

обочная машина - зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;

триер - зерноочистительная машина, выделяющая из зерна примеси отличающихся от зерен основной культуры по толщине и длине;

бичевая машина - центробежная машина для дополнительного измельчения промежуточных продуктов размола после вальцового станка;

мука - тонкодисперсный продукт, с размером частиц от 0,14 мм, получаемый при размоле зерна;

мукомольная продукция - продукция, полученная в результате переработки зерна в муку;

зародыш - составная часть зерновки (семени);

дробилка - устройство для измельчения твердого материала до определенной степени дисперсности;

шнек интенсивного увлажнения - оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

хлопья - продукт переработки зерна, получаемый в результате вспучивания зерна;

пыль - мельчайшие органические и неорганические твердые частицы, способные находиться в воздухе во взвешенном состоянии;

хранение сырья и готовой продукции - содержание сырья и готовой продукции в условиях, обеспечивающих его сохранность;

щеточная машина - зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений;

мука грубого помола - мука, получаемая в результате размола всех составных частей зерновки;

энтолейтор - машина, предназначенная для обеззараживания зерна.

3. Условия обращения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на рынке

7. При размещении на рынке мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

8. Продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальная продукция, выпускаемые в оборот на территории Республики Казахстан, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Технического регламента в порядке, установленном в разделе 16 настоящего Технического регламента.

9. В целях обеспечения доведения информации до потребителя, изготовитель (продавец) продукции указывает в сопроводительной документации сведения о соответствии продукции требованиям настоящего технического регламента и имеет сертификат соответствия.

4. Требования к безопасности сырья

10. Для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции используют зерно злаковых и зернобобовых культур продовольственного назначения, а также дополнительно для производства (изготовления) крахмалопаточной продукции картофель, выращиваемый для пищевых и кормовых целей.

11. Требования к безопасности зерна злаковых и зернобобовых культур, предназначенных для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, должны соответствовать требованиям Технического регламента "Требования к безопасности зерна".

12. Требования к безопасности картофеля, предназначенного для производства (изготовления) крахмалопаточной продукции, должны соответствовать требованиям технического регламента "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов его переработки".

13. Зерновая примесь, отвечающая требованиям безопасности к зерну, используется на кормовые цели.

14. Зерно и зерновая примесь, не отвечающие требованиям безопасности к зерну, используется для переработки на продукты технического назначения.

15. Зерно, отходы, не пригодные для переработки на технические цели, и вредная примесь уничтожаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан по безопасности пищевой продукции и экологической безопасности.

16. Не допускаются использование сырья:

1) не имеющего сопроводительных документов (сертификат соответствия, паспорт качества), удостоверяющих его безопасность и качество;

2) с наличием загрязнений, в количествах, превышающих допустимые нормы приведенных в технических регламентах "Требования к безопасности зерна" и "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов его переработки", или с наличием веществ, ухудшающих органолептические показатели;

3) с признаками порчи и (или) истекшим сроком годности (для картофеля).

5. Требования к безопасности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

17. Предельно-допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, металломагнитных примесей и микробиологических показателей в продуктах мукомольно-крупяной промышленности, крахмалах и крахмальной продукции, предназначенных для реализации, не должны превышать норм, установленных в приложении 2 настоящего Технического регламента.

18. Вода, используемая в производстве (изготовлении), должна соответствовать безопасности согласно норм и требованиям Технического регламента "Требования к безопасности питьевой воды для населения".

19. Материалы и их композиции, контактирующие с продуктами мукомольно-крупяной промышленности, крахмалами и крахмальной продукцией должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан и иметь документ, удостоверяющий безопасность, выданный уполномоченным органам в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.

20. В мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции допускаются применение пищевых добавок согласно приложению 3 настоящего технического регламента.

Содержание пищевых добавок не должны превышать норм, установленных в приложении 3 настоящего Технического регламента.

6. Требования к разработке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

21. Сроки годности нового вида (сорта) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции подтверждаются результатами исследований, проведенных санитарно-эпидемиологической службой.

22. Постановка на производство нового вида (сорта) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется в соответствии с требованиями действующих нормативных документов в Республике Казахстан, при наличии нормативной и технологической документации, утвержденной в установленном порядке, гигиенического заключения на производство.

7. Требования к оценке безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции

23. Изготовитель продукции обеспечивает:

1) стабильность безопасности и качества продукции при соблюдении установленных режимов хранения, транспортирования и реализации;

2) систему контроля, включающую контрольные и критические точки процесса производства, оценку безопасности и качества готовой продукции;

3) производственный контроль с установленной периодичностью, который может проводиться как лабораториями самих предприятий, так и другими лабораториями, аккредитованными в установленном порядке в требуемой области деятельности.

24. При отрицательных результатах контрольных испытаний проводят повторные испытания продукции с удвоенной выемкой образцов.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Если повторные испытания подтверждают отрицательный результат, то продукция бракуется. Изготовитель определяет источники и причины загрязнения продукции и осуществляет мероприятия по их устранению.

25. Оценка рисков безопасности при производстве (изготовлении) продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции необходимо проводить на основе принципов ХАССП.

26. Оценка рисков безопасности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции и их этапов жизненного цикла осуществляются путем:

1) выявления таких характеристик продукции, которые могут вызвать вредное воздействие на организм человека и животных, предназначенных для производства пищи;

2) анализа воздействия каждого из выявленных потенциальных опасностей на организм человека;

3) определения адекватных мер ограничения выявленных рисков.

27. Оценка рисков безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляется в каждом конкретном случае, как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования продукции.

28. Сведения об оценке рисков и способах их минимизации на всех процессах (стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения продукции должны содержаться в нормативно-технической документации.

Проведение анализа рисков, предусмотренного требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции при разработке (создании) новых видов пищевой продукции обязательно.

29. Управление рисками должно основываться на результатах оценки рисков, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на здоровье человека.

8. Требования к безопасности процессов (стадий) производства мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

30. Требования к безопасности технологий организационных, инженерных и технических мероприятий, разработанных и согласованных на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства (изготовления), а также на всех этапах производственного цикла: при переработке, хранении, транспортировании, реализации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, а также при использовании, переработки или утилизации побочных продуктов переработки зерна и картофеля, образующихся отходов и продукции, не соответствующей установленным требованиям.

31. Все процессы приемки, хранения, подготовки и переработки сырья и хранения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, независимо от мощности объектов, должны проводиться в условиях чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности производства (изготовления) пищевой продукции.

32. При производстве (изготовлении) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции магнитные заграждения должны устанавливаться перед сепараторами, обоечными, щеточными, моечными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушительными машинами, энтолейторами и другими машинами ударного действия, также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

33. Мойка и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать производство (изготовление) и оборот продукции, соответствующей требованиям по безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом и исключать возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

34. Для мойки и дезинфекции используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

35. Все работы по дезинсекции, газации, дегазации, дератизации, приготовлению отравленных приманок, перевозке, приемке, хранению и отпуску ядовитых веществ, обезвреживанию загрязненных ядохимикатами средств индивидуальной защиты, дезинсекционных машин, транспортных средств, тары, мест пролива ядохимикатов, а также уничтожению ядовитых веществ, пришедших в негодность должны осуществляться при наличии соответствующей лицензии на проведение данных работ в строгом соответствии с действующими в отрасли специальными инструкциями, методическими указаниями и правилами, согласованными с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.

9. Требования к производственным помещениям

36. Производственные и складские помещения для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

37. Производственные помещения должны располагаться в удалении от:

1) экологически загрязненных районов и промышленных производств с высоким уровнем риска загрязнения пищевых продуктов;

2) районов, подвергающимся наводнениям, если не обеспечены меры безопасности в соответствии с требованиями уполномоченного органа в области промышленной безопасности;

3) районов, подверженных заражению паразитами;

4) районов, где нет возможности эффективной утилизации твердых и жидких отходов.

38. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью сырья, изготавливаемой продукции, качеством уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья и готовой продукции.

39. Санитарно-эпидемиологические условия воздушной среды в рабочей зоне производственных помещений предприятий по производству мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны отвечать действующим требованиям законодательства Республики Казахстан.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать установленных предельно допустимых концентраций приведенной в приложении 4 настоящего Технического регламента.

40. Все производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественную, принудительную или смешанную вентиляцию.

41. Помещения для выбоя готовой продукции в мешки и фасовки в пакеты должны быть изолированы от других производственных и складских помещений.

42. Складские помещения и емкости для хранения продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции должны быть изолированы от атмосферных и грунтовых вод.

10. Требования к оборудованию и метрологическому обеспечению

43. Оборудование для мукомольно-крупяной и крахмалопаточной промышленности должно быть:

1) изготовлено из материалов, разрешенных уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами;

2) обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции;

3) пройти процедуру подтверждения соответствия установленным требованиям.

44. Конструкция оборудования должна:

1) обеспечивать возможность свободного доступа для ремонта, санитарной обработки и обслуживания оборудования;

2) исключать возможность попадания смазочных масел в сырье и готовую продукцию;

3) обеспечивать надежное крепление сборочных единиц, узлов, деталей, исключая возможность попадания их в продукцию.

Применяемые в зоне контакта с продуктами конструкционные материалы должны быть коррозионостойкими, не образовывать примесей, загрязняющих продукцию или оказывающих влияние на ее вкус, запах и цвет, иметь гладкую и ровную поверхность, стойкую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.

45. Проверку применяемых средств измерений и контроля параметров технологических процессов производят в соответствии с перечнем и периодичностью, а также порядком проведения поверки средств измерений, определяемым уполномоченным органом по техническому регулированию и метрологии.

Изготовитель мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должен обеспечить контроль за исправностью средств измерений по всему технологическому процессу.

11. Требования по хранению мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

46. Хранение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется в складских помещениях, отвечающих экологическим, строительным, пожарным и санитарно-эпидемиологическим требованиям, в условиях обеспечивающих безопасность пищевой продукции и исключая возможность его попутного загрязнения.

47. Размещение и хранение в складе готовой продукции производят отдельно по каждому виду, сорту и дате выбоа.

Не допускается хранение в одном складе продукции, зараженной вредителями (насекомыми и грызунами) и незараженной.

В помещении, предназначенном для хранения сырья и мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, категорически не допускается совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции.

48. Хранение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должно осуществляться в условиях, установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности в соответствии с действующими нормативными документами на конкретный вид пищевой продукции.

49. Сыпучие продукты мукомольно-крупяной и крахмалопаточной промышленности хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями (насекомые и грызуны), складах с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Сгущенные крахмалопродукты (патока, сиропы, зеленая патока), а также экстракт кукурузный сгущенный особых условий хранения не требуют.

50. Сроки хранения и годности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции устанавливает изготовитель с учетом показателей безопасности и качества используемого сырья и пищевых добавок, технологических режимов производства, материала упаковки на основании результатов исследований, проведенных санитарно-эпидемиологической службой.

Изготовитель продукции отвечает за ее безопасность в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

12. Требования к упаковке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

51. Упаковка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна обеспечивать сохранение ее качества и безопасности на всех этапах обращения продукции.

52. Упаковка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна соответствовать Техническому регламенту "Требования к упаковке, маркировке, этикированию и правильному их нанесению".

13. Требования к маркировке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

53. Маркировка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикированию и правильному их нанесению", выполняться на государственном и русском языках, быть достоверной, не вводить в заблуждение потребителя и не создавать ошибочное представление о ее составе и свойствах.

54. При экспорте продукции маркировка выполняется на иностранном языке в соответствии с требованиями иностранного получателя продукции.

55. Маркировка наносится непосредственно на потребительскую, групповую или транспортную упаковку (тару), или прикрепляемые (навешиваемые) к ним ярлыки или этикетки, методами, исключающими их утерю или в соответствующих сопроводительных документах.

Информация наносится любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

56. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на его качество, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукции.

14. Знак соответствия на рынке

57. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, соответствие которой подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, маркируется знаком соответствия на рынке.

58. Маркирование продукции знаком соответствия на рынке осуществляет изготовитель (продавец) на основании сертификата или декларации о соответствии.

59. Маркирование продукции знаком соответствия на рынке следует осуществлять способами, обеспечивающими четкое его изображение. Изображение знака может быть выполнено печатанием, гравированием, травлением или другим способом.

15. Требования к транспортировке

60. Изготовитель (продавец) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, обеспечивает их перевозку в условиях, обеспечивающих исключение риска загрязнения и порчи пищевой продукции.

61. Транспортирование и оборот продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

В случае если при транспортировании, хранении и реализации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции допущены отступления от требований действующих нормативных документов, которые привели к снижению их безопасности, то такие продукты реализации не подлежат, направляются на экспертизу и в соответствии с ее результатами утилизируются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан и настоящим Техническим регламентом.

62. Не допускаются перевозки продукции транспортными средствами, в которых транспортировались токсичные, облученные продукты питания, радиоактивные вещества и резко пахнущие грузы, а также совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Во время погрузки, перевозки и разгрузки необходимо беречь продукцию от атмосферных осадков, влаги.

63. Перевозимая пищевая продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.

16. Требования к реализации и размещению продукции на рынке

64. Субъекты, осуществляющие размещение и реализацию мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на рынке, должны иметь необходимые помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения

продукции в соответствии с нормативными документами на конкретные виды продукции.

65. Реализация продукции должна осуществляться в соответствии с законодательством и правилами в области торговли с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов, обеспечивающих безопасность продукции жизни и здоровью людей и окружающей среды.

Реализуемая продукция по безопасности должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, дополнительные требования могут быть изложены в контракте (договоре). В контракте (договоре) могут быть предусмотрены более высокие требования к качеству и безопасности продукции по сравнению с показателями, установленными законодательством на данную группу продукции.

66. При поставке безопасной продукции, но по качеству ниже указанной в контракте (договоре), покупатель в праве принять продукцию как соответствующую ниже по качеству категории, классу, сорту при условии ее перемаркировки.

67. При реализации продукции должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем.

68. К реализации не допускается продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, с истекшими сроками хранения или годности, имеющая признаки недоброкачества, маркированная с нарушением требований настоящего Технического регламента, не имеющая сопроводительных документов установленной формы.

69. Покупатели и потребители продукции в целях своей безопасности соблюдают рекомендации изготовителя (продавца) по использованию и потреблению продукции в соответствии с требованиями, изложенными в маркировке.

В случае обнаружения порчи продукции, субъекты, осуществляющие ее реализацию, снимают ее с реализации, отзывают у потребителя, направляют на экспертизу, обеспечивают при необходимости ее утилизацию или уничтожение.

17. Требования по утилизации и уничтожению некачественной и опасной жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

70. Некачественной и опасной жизни и здоровью человека признается мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция:

- 1) не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента;
- 2) имеющая явные признаки недоброкачества;
- 3) не имеющая документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность;
- 4) с неустановленным или истекшим сроком годности или хранения.

71. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, признанная некачественной и опасной, должна быть изъята с реализации с проведением дополнительной экспертизы в аккредитованной лаборатории. По результатам экспертизы должно быть принято решение о направлении их использования, утилизации или уничтожения.

72. Некачественная и опасная мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельных помещениях с соблюдением условий, исключающих доступ к ней.

73. Все расходы, связанные с транспортировкой, хранением, экспертизой, утилизацией или уничтожением, оплачиваются изготовителем (продавцом) продукции.

74. Утилизация или уничтожение некачественной и опасной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется любым технически доступным способом под контролем органов государственного контроля и надзора с соблюдением санитарно-гигиенических требований и охраны окружающей среды.

75. Утилизация или уничтожение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции оформляется документом в соответствии настоящего Технического регламента, подтверждающим факт утилизации или уничтожения.

76. Порядок утилизации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, признанной непригодным для использования по назначению:

- 1) для проведения экспертизы представителями уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования в присутствии изготовителя (продавца) продукции отбираются пробы (образцы) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

2) пробы (образцы) печатываются и передаются для проведения исследований в аккредитованную лабораторию;

3) комиссия, состоящей из представителей уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования, а также изготовителя (продавца) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, на основе полученных результатов исследований проб (образцов) признает продукцию непригодным для использования по назначению и принимает решение об использовании мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на кормовые или технические цели. Решение комиссии оформляется актом по форме согласно приложению 5 настоящего Технического регламента, который подписывается всеми членами комиссии и изготовителем (продавцом).

77. Порядок уничтожения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, признанной опасной жизни и здоровью человека:

1) при выявлении изготовителем (продавцом) несоответствий мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом, или на основании предписания уполномоченного органа изготовитель (продавец) в соответствии с осуществляемой деятельностью обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и прекращает один или несколько процессов (стадий) производства (изготовления), оборота или утилизации опасной пищевой продукции;

2) по результатам экспертизы комиссия, состоящая из представителей уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования, а также изготовителя (продавца) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, составляет акт на уничтожение, в котором указывается:

дата и место составления акта, наименование предприятия-изготовителя (продавца), которому принадлежит мукомольная, крупяная или крахмалопаточная продукция;

вид (сорт) и количество мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, подлежащей уничтожению;

показатели, по которым продукция признана опасной жизни и здоровью человека;

способ уничтожения, срок и место;

фамилия, имя, отчество членов комиссии;

3) на основании акта комиссия принимает меры по изолированию и обеспечению сохранности опасной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции и решение об уничтожении или захоронении ее;

4) перед принятием решения комиссия по просьбе изготовителя (продавца) может повторно провести контрольное испытание забракованной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в независимой аккредитованной лаборатории;

5) мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе (стадии) уничтожения подвергаются обеззараживанию в соответствии с требованиями уполномоченного органа в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан;

6) процесс (стадия) уничтожения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции выполняется изготовителем (продавцом) при обязательном присутствии членов комиссии;

7) факт обеззараживания и уничтожения опасной жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции оформляется актом по прилагаемой форме согласно приложению 6 настоящего технического регламента, который подписывается всеми членами комиссии и изготовителем (продавцом);

8) во избежание загрязнения воздушного бассейна, почв, подземных вод и поверхностных водоемов при уничтожении и захоронении опасного жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, в местах предусмотренных для этих целей, комиссия должна иметь положительное заключение государственной экологической экспертизы и решение природоохранных органов.

18. Подтверждение соответствия

78. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, процессы их жизненного цикла соответствующие гармонизированным стандартам, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

Перечень гармонизированных стандартов утверждается уполномоченным органом в области технического регулирования по согласованию с заинтересованными государственными органами.

79. Подтверждение соответствия мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции требованиям настоящего Технического регламента осуществляется согласно действующим законам Республики Казахстан.

Процедуры подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции, представлены в приложении 7 настоящего Технического регламента.

19. Перечень гармонизированных стандартов

СТ РК 3.4-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок проведения подтверждения соответствия продукции.

Общие требования.

СТ РК 3.15.1-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Основные положения.

СТ РК 3.15.2-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Порядок проведения сертификации систем качества.

СТ РК 3.15.3-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Порядок проведения сертификации производств.

СТ РК 3.27-2002 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия.

Общие требования.

СТ РК 3.60-2005 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Порядок проведения подтверждения соответствия зерна и продуктов его переработки.

СТ РК 4.4-94 Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция пищевой и сельскохозяйственной промышленности. Основные положения.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Основные положения.

СТ РК 1014-2000 Идентификация продукции. Общие положения.

СТ РК 1020-2000 Рис казахстанской селекции. Крупа рисовая.

Технические условия.

СТ РК 1023-2000 Мука пшеничная хлебопекарная "Казахстанская".

Технические условия.

- СТ РК 1179-2003 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
- ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
- ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия.
- ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.
- ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
- ГОСТ ИСО 2591-1- Ситовой анализ. Часть 1. Методы с использованием 2002 контрольных сит из проволочной ткани и перюрированных металлических листов.
- ГОСТ 2929-75 Толокно овсяное. Технические условия.
- ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
- ГОСТ ИСО 3310-1- Сита контрольные. Часть 1. Сита контрольные из 2002 металлической проволочной ткани. Технические требования и испытания.
- ГОСТ 3924-74 Сетки проволочные стальные тканые.
- ГОСТ 4403-77 Ткани шелковые для сит.
Технические условия.
- ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия.
- ГОСТ 5312-90 Горох шлифованный. Технические условия.
- ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.
- ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия.
- ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.
- ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия.
- ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
- ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.
- ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная.
Технические условия.
- ГОСТ 7169-66 Отруби пшеничные. Технические условия.
- ГОСТ 7170-66 Отруби ржаные. Технические условия.
- ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия.
- ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный.
Технические условия.
- ГОСТ 9404-88 Мука и отруби.
Метод определения влажности
- ГОСТ 12183-66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная.
Технические условия.
- ГОСТ 12306-66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.
- ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия.
- ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. Технические условия.
- ГОСТ 16439-70 Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум).
Технические условия.
- ГОСТ 17527-86 Упаковка. Термины и определения.
- ГОСТ 18271-72 Крупка пшеничная дробленая.

- Технические условия.
- ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси.
- ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия.
- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб.
- ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.
- ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов.
- ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера примесей и доброкачественного ядра.
- ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности.
- ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев.
- ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности.
- ГОСТ 26361-84 Мука. Метод определения белизны.
- ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
- ГОСТ 26791-85 Мука, крупа, хлопья овсяные и толокно. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
- ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке.
- ГОСТ 27494-87 Мука и отруби. Методы определения зольности.
- ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.
- ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебными запасов.
- ГОСТ 27560-87 Мука. Метод определения крупности.
- ГОСТ 27669-88 Мука пшеничная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба.
- ГОСТ 27670-88 Мука кукурузная. Метод определения жира.
- ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения.
- CODEX STAN 152- Стандарт на муку пшеничную.
1985
- CODEX STAN 163- Стандарт на продукцию белковую пшеничную, в том
1987 числе пшеничную клейковину.
- CODEX STAN 192- Общий стандарт на пищевые добавки.
1995
- CODEX STAN 193- Общий стандарт на содержание загрязняющих
1995 веществ и токсинов в продуктах питания.
- SAC/RCP 1-1969 Рекомендуемые международные правила. Общие
принципы пищевой гигиены.
- SAC/RCP 47-20011 Правила гигиенической практики для
транспортировки пищевых продуктов.

Приложение 1
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности продуктов

мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

Перечень объектов технического регулирования, на которые настоящий
Технический регламент устанавливает обязательные для применения и
исполнения требования безопасности

N

п/п

Наименование позиции

Код ТНВЭД РК

1

2

3

1.

Мука пшеничная или пшенично-ржаная:

1101 00

1.1.

мука пшеничная:

1.1.1.

из пшеницы твердой

1101 00 110 0

1.1.2.

из пшеницы мягкой и спельты

1101 00 150 0

1.2.

мука пшенично-ржаная

1101 00 900 0

2.

Мука из зерна прочих злаков, кроме
пшеничной или пшенично-ржаной:

1102

2.1.

мука ржаная

1102 10 000 0

2.2.

мука кукурузная:

1102 20

2.2.1.

с содержанием жира не более 1,5 мас. %
1102 20 100 0

2.2.2.
прочая
1102 20 900 0

2.3.
мука рисовая
1102 30 000 0

2.4.
прочая:
1102 90

2.4.1.
мука ячменная
1102 90 100 0

2.4.2.
мука овсяная
1102 90 300 0

2.4.3.
прочая:
1102 90 900

2.4.3.1.
мука сорговая
1102 90 900 1

2.4.3.2.
прочая
1102 90 900 9

3.
Крупа, мука грубого помола и гранулы
из зерна злаков:
1103

3.1.
крупа и мука грубого помола:

3.1.1.
из пшеницы:
1103 11

3.1.1.1.
из пшеницы твердой

1103 11 100 0

3.1.1.2.

из пшеницы мягкой и спельты

1103 11 900 0

3.1.2.

из кукурузы:

1103 13

3.1.2.1.

с содержанием жира не более 1,5 мас.%

1103 13 100 0

3.1.2.2.

прочая

1103 13 900 0

3.1.3.

из зерна прочих злаков:

1103 19

3.1.3.1.

из ржи

1103 19 100 0

3.1.3.2.

из ячменя

1103 19 300 0

3.1.3.3.

из овса

1103 19 400 0

3.1.3.4.

из риса

1103 19 500 0

3.1.3.5.

прочая:

1103 19 900

3.1.3.5.1.

из сорго

1103 19 900 1

3.1.3.5.2.

прочая

1103 19 900 9

3.2.

гранулы:
1103 20

3.2.1.

из ржи
1103 20 100 0

3.2.2.

из ячменя
1103 20 200 0

3.2.3.

из овса
1103 20 300 0

3.2.4.

из кукурузы
1103 20 400 0

3.2.5.

из риса
1103 20 500 0

3.2.6.

из пшеницы
1103 20 600 0

3.2.7.

прочие
1103 20 900 0

4.

Зерно злаков, обработанное другими способами (например, шелушеное, плющенное, переработанное в хлопья, обрушенное, в виде сечки или дробленое), кроме риса товарной позиции 1006; зародыши зерна злаков, целые, плющенные, в виде хлопьев или молотые:

1104

4.1.

зерно плющенное или переработанное в хлопья:

4.1.1.

овса:

1104 12

4.1.1.1.
плющенное
1104 12 100 0

4.1.1.2.
переработанное в хлопья
1104 12 900 0

4.1.2.
прочих злаков:
1104 19

4.1.2.1.
пшеницы
1104 19 100 0

4.1.2.2.
ржи
1104 19 300 0

4.1.2.3.
кукурузы
1104 19 500 0

4.1.2.4.
ячменя:

4.1.2.4.1.
плющенное
1104 19 610 0

4.1.2.4.2.
переработанное в хлопья
1104 19 690 0

4.1.2.5.
прочее:

4.1.2.5.1.
рисовые хлопья
1104 19 910 0

4.1.2.5.2.
прочее
1104 19 990 0

4.2.

прочее обработанное зерно (например, шелушеное, обрушенное, в виде сечки или дробленое):

4.2.1.

овса:

1104 22

4.2.1.1.

шелушеное

1104 22 200 0

4.2.1.2.

шелушеное и переработанное в сечку
или дробленое

1104 22 300 0

4.2.1.3.

обрушенное

1104 22 500 0

4.2.1.4.

дробленое без какой-либо иной обработки

1104 22 900 0

4.2.1.5.

прочее

1104 22 980 0

4.2.2.

кукурузы:

1104 23

4.2.2.1.

шелушеное, переработанное в сечку или
непереработанное, дробленое или
недробленое

1104 23 100 0

4.2.2.2.

обрушенное

1104 23 300 0

4.2.2.3.

дробленое без какой-либо иной обработки

1104 23 900 0

4.2.2.4.

прочее
1104 23 990 0

4.2.3.
прочих злаков:
1104 29

4.2.3.1.
ячменя:

4.2.3.1.1.
шелушеное
1104 29 010 0

4.2.3.1.2.
шелушеное и переработанное в сечку
или дробленое ("Grutze" или "grutten")
1104 29 030 0

4.2.3.1.3.
обрушенное
1104 29 050 0

4.2.3.1.4.
дробленое без какой-либо иной обработки
1104 29 070 0

4.2.3.1.5.
прочее
1104 29 090 0

4.2.3.2.
прочее:

4.2.3.2.1.
шелушеное, переработанное в сечку или
непереработанное, дробленое или
недробленое:

4.2.3.2.1.1.
пшеницы
1104 29 110 0

4.2.3.2.1.2.
ржи
1104 29 150 0

4.2.3.2.1.3.
прочее
1104 29 190 0

4.2.3.2.2.
обрушенное:

4.2.3.2.2.1.
пшеницы
1104 29 310 0

4.2.3.2.2.2.
ржи
1104 29 350 0

4.2.3.2.2.3.
прочее
1104 29 390 0

4.2.3.2.3
дробленое без какой-либо иной обработки:

4.2.3.2.3.1.
пшеницы
1104 29 510 0

4.2.3.2.3.2.
ржи
1104 29 550 0

4.2.3.2.3.3.
прочее
1104 29 590 0

4.2.3.2.4.
прочее:

4.2.3.2.4.1.
пшеницы
1104 29 810 0

4.2.3.2.4.2.
ржи
1104 29 850 0

4.2.3.2.4.3.
прочее

1104 29 890 0

4.3.

зародыши зерна злаков, целые, плющенные,
в виде хлопьев или молотые:

1104 30

4.3.1.

пшеницы

1104 30 100 0

4.3.2.

других злаков

1104 30 900 0

5.

Крахмал; инулин:

1108

5.1.

крахмал:

5.1.1.

пшеничный

1108 11 000 0

5.1.2.

кукурузный

1108 12 000 0

5.1.3.

картофельный

1108 13 000 0

5.1.4.

маниоковый

1108 14 000 0

5.1.5.

прочий:

1108 19

5.1.5.1.

рисовый

1108 19 100 0

5.1.5.2.

прочий

1108 19 900 0

5.2.

инулин

1108 20 000 0

6.

Клейковина пшеничная, сухая или сырая

1109 00 000 0

Приложение 2

к Техническому регламенту

"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной
промышленности, крахмалов и крахмальной продукции

Виды

продуктов

Показатели

Допус-

тимые

уровни,

мг/кг,

не более

Примечание

1

2

3

4

Крупа, толокно, хлопья

Токсичные элементы:

свинец

0,5

мышьяк

0,2

кадмий
0,1

ртуть
0,03

Микотоксины:

афлатоксин В1
0,005

дезоксиниваленол
0,7
пшеничная

1,0
ячменная

Т-2 токсин
0,1

зеараленон
1,0
пшеничная,
ячменная,
кукурузная

Пестициды:

гексахлорциклогексан
(а, в, у-изомеры)
0,5

ДДТ и его метаболиты
0,02

гексахлорбензол
0,01
пшеничная

ртутьорганические
пестициды
не
допус-
каются

2,4-Д кислота, ее соли,
эферы
не
допус-
каются

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137
50

стронций-90
30

Загрязненность и
зараженность вредителями
хлебных запасов
(насекомые, клещи)
не
допус-
каются

Крупа,
толокно
хлопья
(убрать,
повтор)
Металломагнитная примесь
размером отдельных частиц
в наибольшем линейном
измерении 0,3 мм и/или
массой не более 0,4 мг
3,0

Мука
пшеничная,

в т.ч. для
макаронных
изделий,
ржаная,
тритикалевая,
кукурузная,
ячменная,
просяная
(пшенная),
рисовая,
гречневая,
сорговая
Токсичные элементы:

свинец
0,5

мышьяк
0,2

кадмий
0,1

ртуть
0,03

Микотоксины:

афлатоксин В1
0,005

дезоксиниваленол
0,7
пшеничная

1,0
ячменная

Т-2 токсин
0,1

зеараленон
1,0
пшеничная,
кукурузная,
ячменная

Пестициды:

гексахлорциклогексан
(а, в, у-изомеры)
0,5

ДДТ и его метаболиты

0,02
из зерновых

0,05
из
зернобобовых

гексахлорбензол
0,01
пшеничная

ртутьорганические
пестициды
не
допус-
каются

2,4-Д кислота, ее соли,
эферы
не
допус-
каются

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137
50

стронций-90
30

Загрязненность и
зараженность вредителями
хлебных запасов
(насекомые, клещи)
не
допус-
каются

Зараженность возбудителями
"картофельной болезни"
хлеба
1.103
для муки
пшеничной

Металломагнитная примесь
размером отдельных частиц
в наибольшем линейном
измерении 0,3 мм и/или
массой не более 0,4 мг
3,0

Зародыши
семян
зерновых,
зернобобовых,
хлопья из
них, отруби,
пшеничная
клейковина
Токсичные элементы:

свинец
1,0

мышьяк

0,2

кадмий
0,1

ртуть
0,03

Микотоксины:

афлатоксин В1
0,005

дезоксиниваленол
0,7
из пшеницы

1,0
из ячменя

зеараленон
1,0
из пшеницы,
ячменя,
кукурузы

Пестициды:

гексахлорциклогексан
(а, в, у-изомеры)
0,5

ДДТ и его метаболиты
0,02

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137

170

стронций-90
120

Загрязненность и
зараженность вредителями
хлебных запасов
(насекомые, клещи)
не
допус-
каются

Металломагнитная примесь

размером частиц до 2 мм
5,0
отруби
пшеничные,
ржаные

в т.ч. размером частиц от
0,5 до 2 мм
1,5

Мука с
различным
содержанием
жира из
семян
бобовых
культур
Токсичные элементы:

свинец
1,0

мышьяк
1,0

кадмий
0,2

ртуть
0,03

Микотоксины:

афлатоксин В1
0,005

Пестициды:

гексахлорциклогексан
(а, в, у-изомеры)
0,5
кроме сои

0,2
из сои

ДДТ и его метаболиты
0,05

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137
80

стронций-90
100

Мука с

различным
содержанием
жира из
семян
бобовых
культур
(убрать,
повтор)

Металломагнитная примесь
размером отдельных частиц
в наибольшем линейном
измерении 0,3 мм и/или
массой не более 0,4 мг
3,0

Крахмалы,
патока и
продукты их
переработки

Токсичные элементы:

свинец
0,5

мышьяк
0,5

кадмий
0,1

ртуть
0,02

Пестициды:

гексахлорциклогексан
(а, в, у-изомеры)
0,5
кукурузные

0,1

картофельные

ДДТ и его метаболиты

0,05

кукурузные

0,1

картофельные

Радионуклиды Бк/кг:

цезий-137

400

стронций-90

100

Металломагнитная примесь

не

допус-

кается

картофельные

Микробиологические показатели.

Виды

продуктов

КМА

ФАНМ

КОЕ/г

не

более

Не допускается в г

продукта

Дрож-

жи,

КОЕ/г,

не

более

Пле-

сени,

КОЕ/г,

не

более

Примечание

БГКП
(коли-
формы)
Пато-
генные,
в т.ч.
сальмо-
неллы
В.
sergeus
S.
aureus

1
2
3
4
5
6
7
8
9

Крупы,
не тре-
бующие
варки
(концен-
трат
пищевой
тепловой
сушки)
5.103
0,01
25
0,1
-
-
50

Палочки
крупяные
всех
видов
1.104
1,0
25

0,1

-

-

50

Мука
всех

видов

5.104

-

-

-

-

-

100

B.subtilis

не более

103 (для

пшеничной

муки)

Отруби

пищевые

из

зерновых

5.104

0,1

25

-

-

-

100

с терми-

ческой

обработкой

Пищевые

волокна

из

отрубей

5.104

0,1

25

-

-

-

50

Мука
соевая
5.104
0,1
25
-
0,1
100
100
сульфит
редуци-
рующие
клубоидии
0,1 в г
продукта,
не более

Крахмал
сухой
(карто-
фельный,
кукуруз-
ный, го-
роховый)
1.105
0,01
25
-
-
500
500

Патока
низко-
осаха-
ренная
1.104
1,0
25
-
-
50
100

Мальтин,
мальто-
декстрины
5.104
1,0
25

-
-
50
100

Концен-
трат
лактолозы
5.103
1,0
50
-
не допус-
кается
50
100

Глюкозо-
фруктоз-
ный
сироп
1.105
1,0
25
-
-
50
100

Глюкоза
гранули-
рованная
с соко-
выми до-
бавками
1.104
1,0
25
-
-
50
100

Приложение 3
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,

крахмалов и крахмальной продукции"

Допустимые уровни содержания пищевых добавок

Виды
продуктов
Показатели
Допустимые
уровни, мг/кг,
не более

1
2
3

Мука
перекись кальция E930
20

тиосульфат натрия E 539
50

цистеин и его натриевая и
калиевая соли E 920
200

азодикарбономид - E 927a
45

хлорины диоксида
2500

протеаза (*Asperigillus oryzae*
var.) - E 1101 протеазы
GMP*

сульфиты
200

альфа-амилаза (*Aspergillus oryzae*
var.) - E 1100 - амилазы
GMP

Пшеничная
мука
ацетат кальция E 263
300

Ферменты (энзимы):

амилолитические - амилазы E 1100

протеолитические - протеазы E 1101
GMP

Вещества при обработки муки:
GMP

аскорбиновая кислота E 300

калиевые и натриевые соли
аскорбиновой кислоты E 301, E302

натриевая и калиевая соли L-
цистеина и его гидрохлоридов E 920

диоксид серы E 220 (в муке только
для производства печенья и теста)

фосфаты кальция E 341
300
согласно
технической
документации
(ТД)

90

200

2500

лецитин E 322
2000

аммонийные соли
фосфатидиловой кислоты E 442
согласно ТД

модифицированные крахмалы
согласно ТД

диоксид хлора E 926 для поднятия
дрожжей для хлебобулочных изделий
30

перекись бензоила

60

азобикарбонамид Е 927а для кислого
теста
45

Продукция
белковая
пшеничная,
в т. ч.
пшеничная
клейковина
Никакие
пищевые
добавки в
жизненной и
безжизненной
пшеничной
клейковине и
растворимых
белках
недопустимы

Цельные,
толченые,
или
зерновые
хлопья,
включая
рис
вазелиновое масло пищевое Е 905а
800

пропилгаллат Е 310
100

Мука-
крупчатка
из
толченого
проса

Соответство-
вать законо-
дательству
страны, в
которой
реализуется
продукт

Каши на
завтрак,
включая
геркулес
сложные эфиры
200

бутилгидроксианизол E 320
200

бутилгидрокситолуол E 321
100

синий блестящий FCF E 133
200

сахарный колер E 150c
6500

сахарный колер E 150d
2500

кармины E 120
200

каротины растительные E 160aii
400

оксиды железа E 172
75

пропилгаллат E 310
200

рибофлавины E 101
300

Крахмал
диоксид серы общий E 220
100

сульфиты
50

амилазы E 1100
GMP

Глюкоза
кристалли-
ческая

глюкэндомикопсин Г15х
0,4-0,6 %
к массе
основного
сырья

Примечание: *GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) - Большой опыт производства. Все пищевые добавки, должны применяться в условиях хорошего производства, что включает следующее:

1. Количество пищевых добавок должно быть как можно более минимизировано для достижения требуемого эффекта.

2. Количество пищевой добавки, которая становится одним из компонентов продукта, в результате ее использования в производстве, обработке или упаковке продукта, а также не влияющая на физические и другие технические свойства продукта, должно быть рационально снижено.

3. Качество пищевой добавки должно соответствовать качеству продукта. Она готовится и используется, как и другие ингредиенты продукта.

Приложение 4
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей
зоны мукомольных, крупяных и крахмалопаточных предприятий

N
п/п
Наименование вещества
Величина
ПДК, не
более,
мг/м³

1
2
3

1
Зерновая пыль (вне зависимости от содержания
двуоксида кремния)

4,0

2

Пыль растительного и животного происхождения:

с примесью двуокиси кремния более 10 %
(хлопковая, хлопчатобумажная, древесная и др.)

2,0

с примесью двуокиси кремния от 2 до 10 %

4,0

С примесью двуокиси кремния менее 2 %
(мучная, хлопчатобумажная, древесная и др.)

6,0

3

Железа оксид

6,0

4

Магнит цинка

6,0

5

Марганец (в пересчете на двуокись марганца)

аэрозоль дезинтеграции

0,3

марганец в сварочных аэрозолях при его
содержании: до 20 %

0,2

от 20 до 30 %

0,1

6

Кобальта оксид

0,5

7

Окситетрациклин

0,1

8

Тетрациклин

0,1

9
Бромистый метил
1,0

10
Металлил
0,3

11
Фосфин
0,1

12
Дихлорэтан
10,0

13
Метитион
0,1

14
Золатон
0,1

15
Карбофос
0,5

16
Аммиак
20,0

17
Бром
0,5

18
Кислота азотная
2,0

19
Кислота серная
1,0

20
Кислота уксусная
5,0

21

Йод
1,0

22
Ацетон
200,0

23
Бензол
15,0

24
Эфиры
1-10

25
Спирты: этиловый
1000,0

метиловый
5,0

26
Бензин
100,0

27
Керосин (дизтопливо)
200,0

28
Щелочи едкие (в пересчете на NaOH)
0,5

Приложение 5
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

АКТ
об утилизации продукции

комиссией в составе _____

(Ф.И.О., должность)

произведена утилизация _____

(наименование продукции, количество)

(указать на кормовые или технические цели можно использовать данную

продукцию)

Основание _____

(указать документ (номер), на основании которого

продукция признана непригодной для использования по назначению)

Подписи

членов комиссии

" ____ " _____ 200__ г.

Ф.И.О.

Подпись

изготовителя (продавца)

" ____ " _____ 200__ г.

Ф.И.О.

Приложение 6

к Техническому регламенту

"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

АКТ

об уничтожении продукции

комиссией в составе _____

(Ф.И.О., должность)

произведено уничтожение _____

(наименование продукции, количество)

(указать способ)

Основание _____

(указать документ (номер), на основании которого

забракована продукция)

Подписи

членов комиссии

" ____ " _____ 200__ г.

Ф.И.О.

Подпись
изготовителя (продавца)
" ___ " _____ 200__ г.

Ф.И.О.

Приложение 7
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции"

Рекомендуемые процедуры подтверждения соответствия
продуктов мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции

Основанием для подтверждения соответствия являются идентификация продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции, результаты ее испытаний в аккредитованных лабораториях, а для серийного производства: и результаты анализа состояния ее производства.

На продукцию, соответствие которой подтверждено к требованиям настоящего Технического регламента, выдается сертификат соответствия со сроком действия согласно выбранной схемы, но не более трех лет с правом маркирования Знаком соответствия в установленном порядке.

При проведении обязательного подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции учитывается наличие систем управления качеством производства, реализованных на основе принципов международных стандартов.

Документ в сфере подтверждения соответствия, выданный иностранным государством, считается действительным в Республике Казахстан при условии его признания в государственной системе технического регулирования в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования, если иное не предусмотрено международными договорами.

Процедуры проведения подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции проводятся в соответствии с действующими государственными стандартами и включают пять этапов:

- 1) заявку на сертификацию;

- 2) оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям;
- 3) анализ результатов оценки соответствия;
- 4) решения по сертификации;
- 5) инспекционный контроль за сертифицированным объектом.

Схемы обязательного подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции следующие:

- 1) схема 1 - применяется для отечественных производителей продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при ограниченном, заранее оговоренном объеме реализации;
- 2) схема 2 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при постоянных долгосрочных поставках с выполнением инспекционной проверки с проведением испытаний на образцах, отобранных в сфере реализации;
- 3) схема 3 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции с выполнением инспекционной проверки с проведением испытаний на образцах, отобранных у изготовителя;
- 4) схема 4 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при необходимости всестороннего контроля за стабильностью его характеристик;
- 5) схема 5 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции сертификации зерна при установлении повышенных требований к стабильности характеристик;
- 6) схема 7 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции зерна при поставках партиями;

7) схема 9 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при поставках партиями в случаях, когда у заявителя имеются необходимые документы, подтверждающие их безопасность;

8) схема 10 - применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при нерегулярном выпуске или продолжительном производстве в небольшом объеме выпуска в случаях, когда заявитель может предъявить документы, подтверждающие безопасность выпускаемой продукции.