

ОПУБЛИКОВАНО: БЮЛЛЕТЕНЬ НОРМАТИВНЫХ АКТОВ ФЕДЕРАЛЬНЫХ
ОРГАНОВ

ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ ВЛАСТИ, 21.06.99, N 25, СТР.3;

РОССИЙСКАЯ ГАЗЕТА, 07.09.99, N 175, СТР.3

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО В МИНИСТЕРСТВЕ ЮСТИЦИИ РФ 05.05.99 ПОД

N 1777

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ
(Госстандарт России)

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.04.99 N 21

О ПРАВИЛАХ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

<Изменение:

постановление Государственного Комитета РФ стандартизации и
метрологии от 18 июня 2002 г.

N 43; НГР:В0202328>

Государственный комитет Российской Федерации по
стандартизации и метрологии ПОСТАНОВЛЯЕТ:

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

2. Признать утратившими силу Правила проведения сертификации
пищевых продуктов и продовольственного сырья, утвержденные
постановлением Госстандарта России от 17 апреля 1996 г. N 4,
зарегистрированные Министерством юстиции Российской Федерации 8
мая 1996 г. N 1082 со дня официального введения в действие Правил,
указанных в пункте 1.

Председатель
Госстандарта России

Г.П.Воронин

Зам. Председателя
Госстандарта России

Н.С.Круглов

Управление сертификации

М.Л.Рахманов

Нач. Управления агролегпрома
и химической продукции

М.Ф.Мишина

Зам.нач. отдела Управления

агролеглопрома и химической продукции О.Ф.Костылева

Нач. юридического отдела В.В.Яроцкий

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

ГОССТАНДАРТ РОССИИ

Москва

1999 г.

ПР 50.3.004.96

ПРАВИЛА ПО СЕРТИФИКАЦИИ

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

<В ред. постановления Государственного Комитета РФ
стандартизации и метрологии от 18 июня 2002 г.
N 43; НГР:В0202328>

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг" от 10 июня 1998 г. N 5151-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N 26, ст.966; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 1, ст.4; 1998, N 10, ст. 1143, 1998 N 31, ст. 3832) - для проведения обязательной сертификации, предусмотренной Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей" в редакции Федеральных законов от 09.01.96 N 2-ФЗ; НГР:Р9600103, от 17.12.99 N 212-ФЗ; НГР:Р9906282 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140) - далее Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140), "Основами законодательства Российской Федерации об охране труда" от 6 августа 1993 г. N 5600-1. (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993 г., N 35, ст. 1412) и другими законодательными актами, которыми на Госстандарт России возложена организация обязательной и добровольной сертификации продукции, работ, услуг, и др. нормативными актами и является

документом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья представляет собой систему сертификации однородной продукции Системы сертификации ГОСТ Р, действующей в соответствии с "Положением о системе сертификации ГОСТ Р", утвержденным постановлением Госстандарта России от 17.03.98 г. N 11 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.04.98 г., регистрационный номер N 1520.

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

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

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

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", Законам Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг", "Об обеспечении единства измерений" от 27.04.93 N 4871-1 (Ведомости Съезда Народных депутатов РФ и ВС РФ 1993, N 23, ст. 811), "Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации", утвержденным постановлением Госстандарта России 16 февраля 1994 г. N 3 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 1994 г., регистрационный N 521 (Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств Российской Федерации, 1994, N 6, стр.5), а также руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402.

<В ред. постановления Государственного Комитета РФ стандартизации и метрологии от 18 июня 2002 г.

N 43; НГР:В0202328>

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

2.2. Обязательная сертификация пищевой продукции, реализуемой гражданам для их личных бытовых нужд, а также поставляемая в государственный резерв, осуществляется в соответствии с нормативными документами*, устанавливающими обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охрану окружающей среды.

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

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

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

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

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

2.6. Добровольная сертификация в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с Законом Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг" проводится

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

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

- если продукция не предназначена для реализации гражданам для личных бытовых нужд, либо для поставки в государственный материальный резерв;
- если продукция не предназначена для реализации на территории Российской Федерации;
- если по требованию заявителя необходимо дополнительно к обязательным требованиям нормативных документов подтвердить также такие требования, соответствие которым, согласно законодательству Российской Федерации, не подтверждается при обязательной сертификации.

Добровольная сертификация проводится на соответствие показателям нормативных, технических или иных документов, представленных заявителем (стандарты, технические условия, санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы, гигиенические заключения, технические задания, требования контракта и др.).

Добровольная сертификация продукции, подлежащей обязательной сертификации, не может заменить обязательную сертификацию такой продукции*.

* П.2 ст. 17 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- полно и достоверно подтвердить соответствие продукции требованиям, направленным на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья, имущества граждан, окружающей среды, установленных в нормативных документах для этой продукции, а также другим требованиям, которые на основе законодательных актов должны проверяться при обязательной сертификации, при обычных условиях использования и транспортирования этой продукции;

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

2.13. По решению органа по сертификации испытания могут быть

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

2.14. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в изменении N 1 "Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации", утвержденном постановлением Госстандарта России от 25.07.96 г. N 15 и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г., регистрационный N 1139. (Газета "Российские вести" от 08.08.96 N 147 (1068), "Бюллетень нормативных актов Федеральных органов исполнительной власти" N 5, 1996). Основным критерием выбора схемы является обеспечение доказательности сертификации при минимизации затрат на ее проведение.

В дополнение к схемам сертификации, приведенным в изменении N 1 к "Порядку проведения сертификации продукции в Российской Федерации", подтверждение соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации, может также проводиться посредством принятия изготовителем (продавцом, исполнителем) декларации о соответствии.

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

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

* Абз. 2 п.4 ст. 7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

** Абз. 3 п.4 ст.7 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

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

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

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

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 2 (до выдачи сертификата) будет проведен

анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 2а).

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

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

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

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

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

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

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

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с

прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности (схема 9).

декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при положительных результатах анализа состояния производства (схема 9а).

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при осуществлении последующего инспекционного контроля сертифицированной продукции, на основе испытаний образцов (проб), взятых у изготовителя или продавца (схема 10).

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

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

Для отечественной продукции:

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

Для импортируемой продукции:

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

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

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

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

* Сертификация производства проводится в соответствии с ГОСТ Р 40.004-96 "Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок проведения сертификации производства".

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

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

При сертификации проверяется наличие на товаре информации на русском языке в соответствии с постановлением Правительства РФ N 1575 от 27.12.96 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. N 2 ст.244) с изменением от 14 июля 1997 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997 г. N 29 ст.3532).

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

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

2.19. В соответствии с п.2 ст. 13 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 N 52-ФЗ (опубликован в "Российской газете" от 06.04.99 N 64-65) при сертификации новых видов пищевых продуктов, содержащих принципиально новые или нетрадиционные виды сырья, на которые в СанПиН 2.3.2.560-96 ("Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов", утв. 24.10.96, Постановление N 27 Госсанэпиднадзора России) не

установлены нормативы по показателям безопасности, а также при сертификации продукции, полученной с помощью принципиально новых технологических процессов и (или) с применением нового технологического оборудования, не имеющего разрешения соответствующих компетентных органов на применение в соответствующей отрасли пищевой промышленности, необходимо предварительно получить на эту продукцию гигиеническое заключение. Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

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

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

III. СТРУКТУРА СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

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

- органы по сертификации;
- испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность.

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

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

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

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

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

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

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

4.4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает:

- подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами;
- принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;
- отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания;
- анализ состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества;
- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее сертификат);
- выдачу сертификата;
- осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации);
- корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия.

<В ред. постановления Государственного Комитета РФ стандартизации и метрологии от 18 июня 2002 г.

№ 43; НГР:В0202328>

4.5. Орган по сертификации рассматривает заявку на пищевую продукцию длительного хранения и принимает по ней решение в срок не более 3-х дней.

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

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

4.7. Испытания для сертификации проводятся на пробах, в которых сырьевой состав, технология изготовления и другие признаки, характеризующие вид продукции, должны быть такими же,

как у продукции, поставляемой потребителю.

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

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

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

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

Результаты идентификации рекомендуется оформлять отдельным протоколом (Приложение 16) или отражать в акте отбора.

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

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

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

4.12. Отбор образцов (проб) оформляется актом в соответствии с приложением 15. Отобранные образцы (пробы) изолируют от основной

продукции, упаковывают, пломбируют или опечатывают на месте отбора. Отпуск отобранных образцов (проб) пищевой продукции оформляется в установленном на предприятии порядке.

4.13. В соответствии с "Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции ПР 50.3.002-95", зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 01.03.96 г, регистрационный N 1041. (Газета "Российские вести от 18.04.96 г. N 73 (994)), орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации (внешнего описания) в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.18. Оформление сертификатов.

Сертификаты соответствия оформляются на бланках установленной формы.

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

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

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

При этом допускается проведение испытаний по сокращенной номенклатуре показателей, если анализ однородной группы продукции

позволяет распространить результаты испытаний продукции одних наименований на продукцию других наименований, объединенную в конкретную сертифицируемую группу однородной продукции.

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

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

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

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

- если сертифицированная продукция изготовлена на предприятии указанных стран по межгосударственному стандарту;
- если для транспортирования и хранения сертифицированной продукции не установлены специальные условия;
- для сертификата, выданного на партию продукции: при наличии в комплекте представляемых документов заверенной копии протокола испытаний;
- если представляется сертификат соответствия, выданный заводу-изготовителю на серийно выпускаемую продукцию, переоформление осуществляется на конкретную партию продукции с указанием идентификационных признаков партии, при наличии качественного удостоверения на эту партию.

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

* П. 6 ст. 13 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

4.21. Сертифицированная продукция должна маркироваться знаком соответствия на основании сертификата соответствия, выданного органом по сертификации.

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям п.3.6 "Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации" утвержденного постановлением Госстандарта России от 21.09.94 г. N 14 (с изменениями и дополнениями от 12.09.96) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.04.95 г. N 826) и "Правилам применения знака соответствия при обязательной сертификации продукции" (утверждены постановлением Госстандарта России от 25.07.96 N 14, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96 г. N 1138), (Газета "Российские вести" от 08.08.96 г. N 147 (1068)).

При необходимости специфика применения знака соответствия, способ и место маркировки устанавливаются в Порядках сертификации однородных групп продукции.

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

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

<В ред. постановления Государственного Комитета РФ стандартизации и метрологии от 18 июня 2002 г.

№ 43; НГР:В0202328>

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

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

Способы проведения и периодичность проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации при проведении сертификации в каждом конкретном случае и фиксируются в договоре по инспекционному контролю, либо в решении о выдаче сертификата.

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

- отбор образцов и их испытания по полной или частичной программе в аккредитованной лаборатории;
- анализ информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;
- анализ информации о продукции от основных потребителей, надзорных органов, обществ потребителей;
- анализ применения знака соответствия и т.п.
- проверка на месте состояния производства и (или) системы качества;
- анализ на месте внесенных изменений в продукцию и (или) технологический процесс.
- другие действия, учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

<В ред. постановления Государственного Комитета РФ стандартизации и метрологии от 18 июня 2002 г.

№ 43; НГР:В0202328>

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

возможности сохранения действия выданного сертификата.

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

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

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

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

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

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

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

- заявка на проведение сертификации, зарегистрированная в органе по сертификации;
- решения органа по сертификации по заявке и о выдаче сертификата;
- акт отбора образцов для испытаний;
- декларация о соответствии поставщика (при наличии);
- протокол идентификации продукции (при наличии);
- протоколы лабораторных испытаний;
- копия гигиенического заключения, в случаях, предусмотренных действующим законодательством и нормативными документами;
- копии контрактов (договоров) на поставку продукции;
- копии товаросопроводительных документов (счета-фактуры (инвойсы), товаро-транспортные накладные (железнодорожные накладные, коносаменты и т.п.);
- копии сертификатов происхождения, сертификатов качества изготовителя;
- копии документов, содержащих информацию об изготовителе;
- ветеринарные свидетельства, заверенные местной госветслужбой для продукции животного происхождения;
- программа проведения анализа состояния производства, если

сертификация продукции проводилась по схемам, предусматривающим анализ состояния производства;

- акт анализа состояния производства;
- акт инспекционного контроля за сертифицированной продукцией;
- и другие документы, необходимость наличия которых установлена экспертом.

4.27. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с "Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции" (утвержден заместителем Председателя Госстандарта России 08.02.96, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.03.96, N 1041) (газета "Российские вести" N 73, 18.04.96). Движение образцов регистрируется органом по сертификации на основе рекомендуемых форм.

V. РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

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

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

Приложение 1

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

испытания.

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

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

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

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

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

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей для идентификации продукции

Идентификация зерна и продуктов его переработки на соответствие требованиям ГОСТов.

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

зольность (белизна), число
 падения, количество и качество
 клейковины, крупность,
 примеси, доброкачественное
 ядро, кислотность

Приложение 1.1

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

1	2	3	4	5	6	7
1	Зерновые, зернобобовые (зерно, семена)	971100 971600	1001- 1008		ГОСТ: 5060-86 6293-90 7066-77 7067-88 7758-75 8758-76 8759-92 9353-90 10418-88 13213-77Э 13634-90 16990-88 17109-88 19092-92 22983-88 27850-88Э 28672-90 28673-90 28674-90 ГН 1.1.546-96 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством РФ устанавливают	

обязательные
требования к
продукции

Токсичные элементы:	ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1], [3]
ртуть	ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
мышьяк	ГОСТ 26930-86 [8]
медь	ГОСТ 26931-86 [9]
свинец	ГОСТ 26932-86 [10]
кадмий	ГОСТ 26933-86 [11]
цинк	ГОСТ 26934-86 [12]
Микотоксины:	
афлатоксин В1	МУ 4082-86 [14] МУ 5184-84 [15]
Т-2 токсин (кроме семян)	
зеараленон (кроме семян)	МУ 5177-90 [16]
дезоксинива- ленол (кроме семян)	МУ 5177-90 [16] ГОСТ Р 51116-97 [17]
Вредные примеси:	ГОСТ 30483-97 [45]
спорынья, горчак ползучий, софора листохвос- тая, термопсис ланцетный, вязель разно- цветный, гелиотроп опушенно- плодный,	

		триходесма седая, куколь, плевел опьяняющий, головневые (мараные, синегузоч- ные) зерна		
		Фузариозные зерна (для пшеницы и ячменя)		[46, 47]
		Фузариозные зерна (для ржи)		[47]
		х) Розово- окрашенные зерна (для ржи)		
		Испорченные зерна		ГОСТ 30483-97 [45]
		Зараженность вредителями		ГОСТ 13586.4-83 [48] ГОСТ 13586.6-93 [49]
		N-Нитрозами- ны (сумма НДМА и НДЭА) для солода пивоварен- ного		МУК 4.4.1.011-93 [23]
		х) Бенз(а)- пирен (для зерна, прошедшего тепловую обработку)		МУ 4721-88 [26]
		Пестициды Радионуклиды		[[19, 20] МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Семена масличных культур	972100 1202 1204- 1207		ГОСТ: 5947-68 9158-76 9159-71 10582-76 10583-76

(подсол- нечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)				12094-76 12095-76 12096-76 12097-76 12098-76 17111-88 22391-89 СанПиН 2.3.2.560-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: По п.1 ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк Микотоксины: По п.1 афлатоксин В1	
				Пестициды По п.1 Зараженность ГОСТ 10853-88 вредителями [50] Кислотное число масла ГОСТ 10858-77 (для под- [51] солнечника) ГОСТ 26597-89 [52] Радионуклиды По п.1	
3. Продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, побочные продукты мукомольно-	929300 1101- 929400 1104 929500 2302			ГОСТ: 7169-66 7170-66 7045-90 26574-85 572-60 5784-60 6292-93 7022-97 18271-72 5550-74 6201-68 14176-69 12307-66 276-60 6002-69	

крупяной				16439-70 21149-93
промышлен-				12183-66 12306-66
ности)				ГН 1.1.546-96
				СанПиН
				2.3.2.560-96 и
				другие
				нормативные
				документы,
				которые в
				соответствии с
				Законодательством
				РФ устанавливают
				обязательные
				требования к
				продукции
				Токсичные
				элементы:
				По п.1
				ртуть
				мышьяк
				медь
				свинец
				кадмий
				цинк
				Микотоксины:
				По п.1
				афлатоксин
				В1
				Т-2 токсин
				зеараленон
				дезоксини-
				валенол
				Пестициды
				По п. 1
				Микробиоло-
				ГОСТ 26972-86
				гические
				[53]
				показатели
				ГОСТ 10444.2-94
				[30]
				продуктов
				ГОСТ 10444.15-94
				детского
				[29]
				питания и
				ГОСТ 10444.12-88
				палочек
				[33]
				крупяных, не
				ГОСТ Р 50474-93
				требующих
				[31]
				варки)
				ГОСТ Р 50480-93
				Зараженность
				[32]
				вредителями
				ГОСТ 27559-87
				[54]
				ГОСТ 26312.3-84
				[55]
				ГОСТ 13586.6-93

				[49]
		Минеральные		ГОСТ 26312.4-84
		примеси;		[56]
		испорченные		
		ядра (для	ГОСТ 27558-87	
		крупы)	[60]	
		Металломаг-	ГОСТ 20239-74	
		нитная	[57]	
		примесь		
		xx) Наличие		
		болезней и	[58]	
		плесеней		
		Радионуклиды	По п.1	

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

х) - определяется при наличии аттестованных в установленном порядке методик

xx) - при обнаружении картофельной болезни в сертификате делается запись

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

Приложение 2

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

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

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

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

требованиям безопасности.

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

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

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

Приложение 2.1

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации хлебобулочных и макаронных изделий

1	2	3	4	5	6	7
1.	Хлеб, булочные и сдобные изделия	911000	1905		ГОСТ: 2077-84	
		011300			5311-50 9511-80	
		911400			9712-61 9713-95	
		911500			9903-61 9831-61	
		911600			9906-61 12582-67	
		911900			12583-67 12584-67	
					13657-68 14121-69	
					24298-80 24557-89	
					25832-89 26982-86	
					26983-86 26984-86	
					26985-86 26986-86	
					26987-86 27842-88	
					27844-88 28620-90	
					28807-90 28808-90	
					28809-90	
					СанПиН	
					2.3.2.560-96	
					и другие	

			нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:	ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6] ГОСТ 26930-86 [8] ГОСТ 26931-86 [9] ГОСТ 26932-86 [10] ГОСТ 26933-86 [11] ГОСТ 26934-86 [12]
			ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк	
			Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксинива- ленол зеараленон Т-2 токсин Пестициды Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени	МУ 4082-86 [14] МУ 5177-90 [16] МУ 5177-90 [16] МУ 3184-84 [15] [[19, 20] ГОСТ 5667-65 [59]
			Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Бараночные, сухарные изделия,	911700 1905 911800		ГОСТ: 686-83 7128-91 8494-96 9846-88 11270-88

хлебные			28402-89 28881-90
палочки,			30317-95 30354-96
соломка,			СанПиН
сухари			2.3.2.560-96
панировоч-			и другие
ные хрустя-			нормативные
щие хлебцы			документы,
и т.д.			которые в
			соответствии с
			законодательством
			РФ устанавливают
			обязательные
			требования к
			продукции
			Токсичные
			элементы:
			По п.1
			ртуть
			мышьяк
			медь
			свинец
			кадмий
			цинк
			Микотоксины:
			По п.1
			афлатоксин
			B1
			дезоксинива-
			ленол
			зеараленон
			T-2 токсин
			Пестициды
			По п.1
			Посторонние
			ГОСТ 5667-65
			включения
			[59]
			хруст от
			ГОСТ 27558-87
			минеральной
			[60]
			примеси,
			признаки
			болезней и
			плесени
			Зараженность
			ГОСТ 15113.2-77
			и загрязнен-
			[61]
			ность
			ГОСТ 27559-87
			вредителями
			[54]
			хлебных
			запасов
			(для сухарей
			панировоч-
			ных)

			Металломаг- нитная примесь (для сухарей панировоч- ных)		ГОСТ 20239-74 [57]
			Радионуклиды		По п.1
3. Изделия	914900	1902			ГОСТ 875-92
			макаронные		СанПиН
				2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:		По п.1
			ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк		
			Микотоксины		По п.1
			афлатоксин В1 дезоксинива- ленол зеараленон Т-2 токсин		
			Пестициды		По п.1
			Микробиоло- гические показатели (для продукции, содержащей яичный компонент)		ГОСТ Р 50480-93 [32]

		Содержание	ГОСТ 14849-89
		метило-	[62]
		магнитной	
		примеси,	
		зараженность	
		вредителями	
		Радионуклиды	По п.1

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

Перечень показателей для идентификации продукции хлебопекарной и макаронной промышленности

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

* В спорных случаях определяют содержание

сахара и/или жира

Приложение 3

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 5471-83 "Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб";

ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний";

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

6. Перед реализацией сертифицированной масложировой продукции после длительного хранения по решению органа по сертификации

проводится инспекционный контроль продукции по показателям, которые при нарушении режимов хранения, могут превысить установленные нормы (приложение 3.3).

Приложение 3.1.

ПЕРЕЧЕНЬ

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

1	2	3	4	5	6	7
1	Растительные масла	9141001508	1507	ГОСТ:		
		1512		1129-93	8807-94	
		1513		8988-77	7981-68	
		1514		8808-91	8990-59	
		1515		10766-64	14083-68	
				8989-73	30306-95	
				СанПин		
				2.3.2.560-96	и	
				другие		
				нормативные		
				документы,		
				которые в		
				соответствии с		
				Законодательством		
				Российской		
				Федерации		
				устанавливают		
				обязательные		
				требования к		
				продукции		
				Токсичные		ГОСТ 30178-96
				элементы:		(для свинца,

				кадмия, меди, цинка, железа)[1]
			спинец	ГОСТ 26932-86 [10]
			медь	ГОСТ 26931-86 [9]
			кадмий	ГОСТ 26933-86 [11]
			ртуть	ГОСТ 26927-86 [5]
			мышьяк	МУ 5178-90 [6]
			железо	ГОСТ 26930-86 [8] ГОСТ 26928-86 [7]
			Микотоксины:	
			афлатоксин	
			B1	МУ 4082-86 [14]
			Пестициды	[[19, 20]
			Эруковая кислота	ГОСТ 30089-93 [63]
			Перекисное число	ГОСТ 26593-85 [64]
			Кислотное число	ГОСТ 5476-80 [65]
			Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Продукты переработки растительных масел	914210 1516 914230 1517 914310		ГОСТ: 240-85 28414-89 30004.1-93
	(маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебо- пекарной промышлен- ности, майонез)		СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации	
			устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:	ГОСТ 30178-96 [1]
			свинец	ГОСТ 26932-86 [10]
			медь	ГОСТ 26931-86 [9]

	кадмий	ГОСТ 26933-86
		[11]
	ртуть	ГОСТ 26927-86 [5]
		МУ 5178-90 [6]
	мышьяк	ГОСТ 26930-86
	никель	МУ 01-19/47-11-92
		[2]
	(для жиров и маргаринов)	ГОСТ 28414-89
		[66]
	Микотоксины:	По п.1
	афлатоксин В1	
	Пестициды	По п.1
	Радионуклиды	По п.1
	Микробиологические	
	показатели	ГОСТ 30004.2-93
		[68]
		ГОСТ 10444.12-88
		[33]
		МУК 4.2.577-96
		[69]
	Консерванты:	ГОСТ 240-85 [70]
	бензойная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота	

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

Приложение 3.2.

ПЕРЕЧЕНЬ

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

NN	Наименование	Наименование	Нормативные	Нормативные и
пп	продукции	показателя	документы,	методические
		устанавливающие	документы,	
		показатели	определяющие	

		методы испытаний			
30004.2-93	1	Растительные масла	Цвет	НД на растительные масла по предложению	ГОСТ 5472-50 [71]
			Запах	3.1	ГОСТ 5477-93 [72]
			Прозрачность		ГОСТ 5482-90 [73]
			Показатель преломления		ГОСТ 30418-96 [74]
			Жирнокислотный состав		
			триглицеридов х)		
			Физико-химические показатели х)		
	2.	Продукты переработки растительных масел	Органолептические показатели	НД на продукты переработки растительных масел	ГОСТ 976-81 [75]
			Физико-химические показатели х)	по приложению 3.1	ГОСТ [68]
			(маргарины, жиры, для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонезы)		

Примечание: х) Определяются к процессу сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности.

Приложение 3.3

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

1	2	3	4	5	6
NN	Наименование продукции	Код ОКП	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели испытаний	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний

1	Растительные масла	Кислотное число	НД на растительные масла	ГОСТ 5476-80 [65] ГОСТ 26593-85
		Перекисное число	по приложению 3.1	[[64] по п. 1
		Микотоксины		приложения 3.1
2	Продукты переработки растительных масел	Органолептические показатели растительных масел	НД на продукты переработки растительных масел	ГОСТ 976-81 [75] ГОСТ 30004.2-93 [[68]
		Кислотность (для майонезов)	масел по приложению 3.1	
		Микробиологические показатели		по п.2 приложения 3.1

Приложение 4

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

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

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

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

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

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

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

5. Выбор показателей для идентификации осуществляет Орган по

сертификации. Перечень показателей для идентификации продукта соответствующему наименованию приведен в приложении 4.3.

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

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

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

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

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

Приложение 4.1.

ПРИ
ПРОДУКЦИИ,
ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ
МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

№	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Методические документы, устанавливающие методы испытаний							
							1	2	3	4	5	6	7
1.	Мясо, включая полуфабрикаты, свежие, охлажденные,	921100 0201	921400 0202	921200 0203	0204	0205	0206	ГОСТ: 27095-86	10.76-74 779-55	12512-67Э	16867-71	7724-77 12513-67Э	1935-55 27747-88

				ГОСТ 7702.2.3-93 [82]
				ГОСТ 7702.2.4-93 [83]
				ГОСТ 7702.2.5-93 [84]
				ГОСТ 7702.2.6-93 [85]
				ГОСТ 7702.2.7-95 [86]
				ГОСТ 20235.2-74 [87]
				ГОСТ Р 50454-93 [88]
				ГОСТ Р 50455-92 [89]
				СанПин 42-123-4940-88 [90]
				МУ 2657-82 [92]
			Показатели свежести мяса	ГОСТ 7269-79 [93] ГОСТ 23392-78 [94]
				ГОСТ 19496-93 [95]
				ГОСТ 7702.0-74 [96]
				ГОСТ 7702.1-74 [97]
				ГОСТ 20235.0-74 [98]
				ГОСТ 20235.1-74 [99]
				ГОСТ 23481-79 [100]
			Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]

Примечание. *) Кроме диких животных

2	Колбасные изделия и копчености	921300 0210 1601	ГОСТ: 20402-75 23670-79 16131-86 16290-86 16351-86 16594-85 17482-85 18256-85 18236-85 18255-85 СанПин 2.3.2.560-96 и
---	--------------------------------------	------------------------	---

			другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть	По п.1
			Антибиотики	По п.1
			Нитрозамины	По п.1
			Пестициды	По п.1
			Микробиоло- гические показатели	ГОСТ 9958-81 [101]
			Массовая доля влаги (для с/к колбас)	ГОСТ 9793-74 [102]
			Нитриты	ГОСТ 8558.1-78 [103]
			Фосфаты	ГОСТ 29299-92 [104] ГОСТ 9794-74 [105]
			Бенз(а)пирен	МУ 4721-88 [26]
			Радионуклиды	По п.1
3	Жиры животные	921500 1501		ГОСТ 25292-82Е СанПиН

	пищевые			2.3.2.560-96	
				и другие	
				нормативные	
				документы,	
				которые в	
				соответствии с	
				Законодательством	
				РФ устанавливают	
				обязательные	
				требования к	
				продукции	
				Токсичные	По п. 1
				элементы:	
				свинец	
				кадмий	
				медь	
				цинк	
				мышьяк	
				ртуть	
				железо	ГОСТ 26928-86 [7]
				Антибиотики	По п.1
				Пестициды	По п.1
				Перекисное	ГОСТ 8285-91
				число	[106]
				Антиокисли-	ГОСТ 11254-85
				тели	[107]
					ГОСТ Р 50206-92
					[108]
				Кислотное	ГОСТ 8285-91
				число	[106]
					ГОСТ Р 50457-92
					[109]
				Радионуклиды	По п.1
4	Консервы	921600 1602		ГОСТ: 9936-76	
	мясные и	921700		10149-62 15170-91	
	мясорас-			17707-72 12186-77	
	тительные			12187-66 12296-66	
				12297-66 12314-66	
				12318-91 12319-77	
				12424-77 12425-66	
				12427-77 697-84	
				698-84 5284-84	
				7990-56 7993-90	
				15168-70 15169-70	

|5283-91 9166-59 |
|9167-76 9935-76 |
|7987-79 9163-90 |
|9165-59 9937-79 |
|10008-62 10907-88|
|608-93 28589-90|
|8286-90 8687-90 |
|17472-72 17649-72|
|СанПиН |
|2.3.2.560-96 |
|и другие |
|нормативные |
|документы, |
|которые в |
|соответствии с |
|Законодательством|
|РФ устанавливают |
|обязательные |
|требования |
|к продукции |

|Токсичные | |По п. 1

|элементы: | |

|свинец | |

|кадмий | |

|медь | |

|цинк | |

|мышьяк | |

|ртуть | |

|олово | |ГОСТ 26935-86

| [13]

|хром | |МУ 01-19/47-11-92

| [2]

|Нитрозамины | |По п. 1

|Нитраты (для | |ГОСТ 29270-95

|мясорастительных | | [25]

|консервов) | |

|

|Нитриты | |ГОСТ 8558.1-78

| [103]

| | |ГОСТ 29299-92

| [104]

|Пестициды | |По п.1

|Микробиологические | |ГОСТ 30425-97

|показатели | | [37]

| | |ГОСТ 10444.2-94

				[30] ГОСТ 10444.7-86
				[38] ГОСТ 10444.15-94
				[29] ГОСТ 10444.8-88
				[39] ГОСТ 10444.9-88
				[40] ГОСТ Р 50454-92
				[88] ГОСТ Р 50455-92
				[89] СанПиН 42-123-4940-88
				[90] МУ 2657-82 [92]
			Герметич- ность тары и состояние внутренней поверхности металличес- кой тары	ГОСТ 8756.18-70 [28]
			Радионуклиды	По п.1
<hr/>				
			Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания	
<hr/>				
			Органолепти- ческие показатели	Нормативные документы на конкретный вид продукции
<hr/>				
			Пищевая ценность:	Нормативные документы на конкретный вид продукции
			массовая доля белка	ГОСТ Р 25011-81 [110] ГОСТ 26183-84 [111]
			массовая доля жира	

**) энергетическая ценность	ГОСТ 26186-84 [112]
массовая доля поваренной соли	
массовая доля сухих веществ (в консервах для детей раннего возраста)	ГОСТ 9793-74 [102]
железо (в консервах для детей раннего возраста)	ГОСТ 30178-96 [1]
**) витамины: тиамин (В1) рибофлавин (В2) ниацин (РР)	
**) Крахмал, рисовая, пшеничная мука и др.	
Антибиотики:	МУК 4.2026-95 [77]
Левомецетин	МР 4.18/1890-91 [78]
тетрациклиновая группа	МУ 3049-84 МЗ СССР [76]
грисин бацитрацин	
Микотоксины: (для мясо-	

			раститель- ных консервов) афлатоксин дезоксини- валенол зеараленон Г-2 токсин			[МУ 4082-86 [14] [МУ 5177-90 [16] [МУ 5177-90 [16] [МУ 3184-84 [15]				
			Микробиоло- гические показатели: требования промышленной стериль- ности, отсутствие патогенных микроорга- низмов или их токсинов **) Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.			[СанПиН 42-123-4940-88 [90]				
5	Яйцепродукты (включая яйца)	921905 0407 921906 0408 921990 984115 984615				ГОСТ 27583-88 ГОСТ 30363-96 [СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы которые в соответствии с Законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть Антибиотики Пестициды				[По п. 1 [По п. 1 [По п. 1

			Микробиоло- гические показатели		ГОСТ 30364.2-96 [115]
			Радионуклиды		По п. 1
6	Желатин пищевой	921931 350300 100		СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 11293-89
			Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть		По п. 1
			Нитрозамины		По п. 1
			Пестициды		По п. 1
			Микробиоло- гические показатели		ГОСТ 11293-89 [116]
			Радионуклиды		По п. 1

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

Приложение 4.2

ПЕРЕЧЕНЬ нормативных документов по отбору проб

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические

методы определения свежести

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

Приложение 4.3

ПЕРЕЧЕНЬ

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

Показатели	Наименование идентифицируемой продукции	Примечание
2	3	4
Маркировка оттисками клейм	Мясо в тушах, полутушах и четвертинах	По оттискам клейм определяют: ветеринарное благополучие мяса, направление использования (реализация, промпереработка, проварка, утиль и др.); вид мяса (конина, верблюжатина, козлятина, оленина и др.); качество мяса (по категориям, упитанности, половозрастным признакам) и др.
Маркировка потребитель- ской упаковки	Мясные и мясо- растительные консервы	По маркировке на банках можно установить: наименование и сорт продукта, вид термической обработки (стерилизация, пастеризация), состав продукта и др.
	Жиры животные топленые, фасованное мясо и мясная продукция	Требования к маркировке изложены в НД на продукцию. По потребительской упаковке можно установить: наименование и сорт продукта; состав продукта и др.
Маркировка батончиков (батончиков)	Все виды колбас- ных изделий	Требования к маркировке колбасной искусственной оболочки изложены в нормативной документации на продукцию. По маркировке оболочки можно установить: наименование и сорт продукта и др.; При отсутствии маркированной оболочки идентификацию осуществляют по товарной отметке (форме вязки). Требования по товарным отметкам изложены в НД на продукцию
Ярлык (этикетка), трафарет	Продукция, упакованная в транспортную тару	Требования к маркировке транспортной тары, изложенные в НД на продукцию. По ярлыку (этикетке), наклейному

		или вложенному в транспортную тару, можно установить наименование, сорт продукции
Органолептические показатели	Колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, субпродукты	Органолептические показатели по НД на продукцию. Идентификацию продукции осуществляют по внешнему виду, цвету, виду на разрезе, вкусу, запаху, консистенции и др.

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

Приложение 4.4

КЛАССИФИКАЦИЯ

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

Код ОКП		Вид продукции со сроком годности до 1 месяца	Код ОКП		Вид продукции со сроком годности более 1 месяца
1	2	3	4		
92 1100	Мясо в тушах, полутушах	и четвертинах остывшее, охлажденное и подмороженное; мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное		92 1100	Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, замороженное мясо птицы мороженное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов) мясо фасованное
92 1300	Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлеба мясные, колбасы фаршированные, колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варено-копченые (при			92 1300	Изделия колбасные: колбасы варено-копченые (при температуре от минус 7 до минус 9 град.С), колбасы сырокопченые (при температуре хранения от 12 до минус 9 град.С), копчености: продукты из свинины сырокопченые

	температуре хранения от 12 до 15 град.С)		(при температуре хранения от минус 7 до минус 9 град.С)
	колбасы полукопченые		
	(при температуре хранения от 6 до 20 град.С), колбасы варено-копченые, полу-копченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом		
	копчености:	92 1500	Жиры животные топленые
	изделия из свинины, говядины, баранины, конины, субпродуктов		пищевые
	и др. сырокопченые, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запеченные, вареные	92 1600	Консервы мясные и мясорастительные
		92 1200	Субпродукты замороженные
		92 1000	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные
92 1400	Полуфабрикаты: полуфабрикаты мясные натуральные, полуфабрикаты мясные рубленые	92 1900 92 1906 98 4000	Желатин пищевой Яйца пищевые (при температуре хранения от 0 до минус 20 град.С)
92 1400	Пельмени Фрикадельки Кулинарные изделия	92 1990	Продукты яичные сухие, мороженые
92 1500	Жиры животные пищевые свежие		
92 1200	Субпродукты охлажденные		
92 1906 98 4000	Яйца пищевые диетические (при температуре хранения не выше плюс 20 град.С и не ниже 0 град.С), столовые (при температуре хранения не выше плюс 20 град.С)		
92 1990	Продукты яичные охлажденные, мороженые		

Приложение 5

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

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

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

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

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

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

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

|3948-90 20057-96 |
 |6756-57 21230-75 |
 |7448-96 21607-97 |
 |21311-75Э |
 |13686-68 28698-90|
 |16079-70 24896-81|
 |16080-70 24396-81|
 |СанПиН |
 |2.3.2.560-96 |
 |СанПиН |
 |2.3.4.050-96 |
 |СанПиН |
 |3.2.569-96 |
 |ГН 1.1.546-96 |
 |и другие |
 |нормативные |
 |документы, |
 |которые в |
 |соответствии с |
 |Законодательством|
 |Российской |
 |Федерации |
 |устанавливают |
 |обязательные |
 |требования к |
 |продукции |

Длина,	НД на продукцию,
масса, вид	ГОСТ 1368-91
разделки,	[202]
запах	ГОСТ 30178-96
Токсичные	(для свинца,
элементы:	кадмия, меди,
свинец	цинка) [1] , [3]
кадмий	ГОСТ 26932-86
цинк	[10]
медь	ГОСТ 26933-86
мышьяк	[11]
ртуть	ГОСТ 26934-86
	[12]
	ГОСТ 26931-86 [9]
	ГОСТ 26930-86 [8]
	ГОСТ 26927-86 [5]
	МУ 5178-90 [6]
Пестициды	[19], [20]
Гистамин	СанПиН
(тунец,	42-123-4083-86
скумбрия,	[117]

			лосось, сельдь)		
			Паразитарная чистота		СанПиН 3.2.569-96 [118]
			Нитрозамины		МУК 4.4.1.011-93 [23]
			Полихлориро- ванные бифенилы(*)		МУ 1792-77 [122] МУ 2141-80 [123]
			Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
			Микробиоло- гические показатели		ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
2.	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла	927000 1604		ГОСТ:	
					280-85E 12292-93
					6065-97 13272-80E
					7144-77 13865-68E
					7403-74E 16676-71
					7452-97 16978-89
					7454-90 18056-88E
					7455-78 18423-97
					7457-91 19341-73
					10119-97
					20919-75E
					10531-89
					22531-77E
					10981-97 25856-97
					12028-86 29276-92
					12161-88 29275-92
					12250-88 3945-78
					3945-78 19588-74
					7453-86 20056-97
					9862-90 20546-85
					10970-85
					СанПиН 2.3.2.560-96
					СанПиН 2.3.4.050-96

	и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
	Вкус, запах, наличие посторонних примесей	НД на продукцию
	Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	По п. 1
	олово (для консервов в сборной жестяной таре)	ГОСТ 26935-86 [13]
	хром (для консервов в хромирован- ной таре)	МУ 01-19/47-11-92 [2]
	Гистамин	По п.1
	Нитрозамины	По п.1
	Пестициды	По п.1
	Полихлориро- ваные бифенилы (*)	По п.1
	Радионуклиды	По п.1
	Микробиоло- гические показатели	Пресервы ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94

				[29] ГОСТ 10444.2-94
				[30] ГОСТ 28566-90
				[41] ГОСТ 29185-91
				[34] ГОСТ Р 50474-93
				[31] ГОСТ Р 50480-93
				[32]
			Рыба, консервиро- ванная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре должна удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А	ГОСТ 30425-97 [37] [119]
Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания				
			Органолепти- ческие показатели и НД на продукцию	ГОСТ 8756.1-79 [28]
			Пищевая ценность: массовая доля сухих веществ	ГОСТ 26808-86 [124]
			*) белок жир	ГОСТ 26829-86 [125]
			*) углеводы	
			*) энергети- ческая	

		ценность	
		поваренная соль	ГОСТ 27207-87 [126]
		*) Минеральные вещества:	
		калий	
		фосфор	
		железо	ГОСТ 30178-96 [1]
		*) Витамины:	
		тиамин (В1)	
		рибофлавин (В2)	
		ниацин (РР)	
		*) Рисовая или пшеничная мука	
		Микотоксины (для рыбо-растительных консервов):	
		афлатоксин В1	МУ 4082-86 [14]
		дезоксиниваленол	МУ 5177-90 [16]
		зеараленон	МУ 5177-90 [116]
		Г-2 токсин	МУ 3184-84 [15]
		Нитраты (для рыбо-растительных консервов)	ГОСТ 29270-95 [25]
		*) Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.	
3.	Рыба	926340 1604	ГОСТ:
	сушеная,	926350	812-88 7448-96
	вяленая,	926300	813-88 7449-96
	копченая,	926200	2623-97 7444-65
	соленая,	926260	7445-66 11298-65
	маринованная		7447-97 11482-96
			6606-83 11829-96

				1551-93	
				Р 51025-97	
				13197-67	
				Р 51132-98	
				6481-97 10.16-70	
				СанПиН	
				2.3.2.560-96	
				СанПиН	
				2.3.4.050-96	
				СанПиН	
				3.2.569-96	
				и другие	
				нормативные	
				документы,	
				которые в	
				соответствии с	
				Законодательством	
				Российской	
				Федерации	
				устанавливают	
				обязательные	
				требования к	
				продукции	
				Разделка	НД на продукцию
				Вкус	
				Запах	
				Готовность	
				продукта	
				Наличие	
				посторонних	
				примесей (в	
				потребитель-	
				ской таре)	
				Токсичные	
				элементы:	По п. 1*
				свинец	
				кадмий	
				цинк	
				медь	
				мышьяк	
				ртуть	
				Гистамин	По п. 1*
				Полихлори-	
				рованные	По п. 1*
				бифенилы(*)	
					* - в
					пересчете на
					исходный продукт
					с учетом

				содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах
			Нитрозамины	МУК 4.4.1.011-93 [23]
			Радионуклиды	По п. 1
			Пестициды	По п. 1
			Бенз(а)пирен (копченая рыба) (*)	МУ 4721-88 [26]
			Микробиоло- гические показатели	ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 29185-91 [34]
4.	Икра, молоки рыб и продукты их переработки	926400 926420 926430	1604	ГОСТ: 1573-73 1629-97 6052-79Е 7368-79Е 7442-79Е 18173-72Е 20352-74 СанПиН 12.3.2.560-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции
	Вкус			НД на продукцию

			Запах		
			Наличие		
			посторонних		
			примесей		
			Токсичные		
			элементы:		По п. 1
			свинец		
			мышьяк		
			кадмий		
			ртуть		
			Пестициды		По п. 1
			Полихлориро-		По п. 1
			ванные		
			бифенилы (*)		
			Радионуклиды		По п. 1
			Микробиоло-		ГОСТ 10444.15-94
			гические		[29]
			показатели		ГОСТ Р 50474-93
					[31]
					ГОСТ Р 50480-93
					[32]
					ГОСТ 10444.2-94
					[30]
					ГОСТ 29185-91
					[34]
5.	Нерыбные	926500 0306			ГОСТ 20845-75E
	объекты	0307			ГОСТ 20414-93
	промысла				ГОСТ 24645-81
	(моллюски,				ГОСТ 30314-95
	ракообраз-				СанПиН
	ные,				2.3.2.560-96
	водоросли				СанПиН
	морские и				2.3.4.050-96
	продукты их				ГН 1.1.546-96
	непереработки				и другие
					нормативные
					документы,
					которые в
					соответствии с
					Законодательством
					Российской
					Федерации
					устанавливают
					обязательные
					требования к
					продукции

			Вкус		НД на продукцию
			Вкус и запах		
			после варки		
			Наличие		
			посторонних		
			примесей		
			Токсичные		
			элементы:		По п. 1
			свинец		
			мышьяк		
			кадмий		
			ртуть		
			Пестициды		По п. 1
			Радионуклиды		По п. 1
			Микробиоло-		ГОСТ 10444.12-88
			гические		[33]
			показатели		ГОСТ 10444.15-94
					[29]
					ГОСТ 10444.2-94
					[30]
					ГОСТ 28566-90
					[41]
					ГОСТ 29185-91
					[34]
					ГОСТ Р 50474-93
					[31]
6.	Кулинарные	926891 2104			ГОСТ 23600-79
	изделия из				СанПиН
	рыбы, супы				2.3.2.560-96
	рыбные				СанПиН
					1111-12.3.4.050-9
					и другие
					нормативные
					документы,
					которые в
					соответствии с
					Законодательством
					Российской
					Федерации
					устанавливают
					обязательные
					требования к
					продукции

			Вкус	НД на продукцию
			Запах	
			Наличие посторонних примесей	
7	Жир пищевой из рыб и морских млекопита- ющих	928113 1504		ГОСТ 8714-72
			СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
			Показатели окислитель- ной порчи: кислотное число перекисное число	ГОСТ 7636-85 [121] ГОСТ 7636-85 [121]
			Токсичные элементы: свинец кадмий цинк медь мышьяк ртуть	По п. 1
			Пестициды	По п. 1
			Полихлориро- ванные бифенилы (*)	По п. 1
			Радионуклиды	По п.1

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

Примечание. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля

определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России

Приложение 5.2.

Перечень рекомендуемых показателей для идентификации
рыбной продукции:

1. Рыба живая Внешний вид, состояние кожного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах
Маркировка по ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ 7630-96
Упаковка по ГОСТ, ОСТ, ТУ
2. Рыба охлажденная Внешний вид, разделка, консистенция, запах - " -
3. Рыба мороженая Внешний вид, разделка, консистенция, запах (после размораживания или варки) - " -
4. Рыба соленая, пряная Внешний вид, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли и запах) - " -
5. Рыба горячего копчения Готовность продукта, внешний вид, цвет поверхности, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. и содержание поваренной соли), запах - " -
6. Рыба холодного копчения Внешний вид, цвет чешуйчатого покрова, консистенция мяса, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли), запах. - " -
7. Кулинарные изделия Внешний вид, консистенция, вкус и запах
Маркировка по ГОСТ Р 51074-97
ГОСТ 7630-96
ГОСТ, ОСТ,
НД на продукцию
8. Консервы Внешний вид, консистенция рыбы, цвет бульона, заливок, массовая доля составных частей, массовая доля сухих веществ
Маркировка по ГОСТ Р 51074-97
ГОСТ 11771-93
ГОСТ, ОСТ,
НД на продукцию
9. Пресервы Внешний вид, запах, консистенция рыбы, - " -

характеристика разделки,
буферность

10. Икра и молоко Внешний вид, цвет, вкус, консистенция и состояние, азот летучих оснований, небелковый азот, консерванты Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 7630-96 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию

11. Нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них Внешний вид, разделка, вкус и запах, консистенция, цвет, наличие посторонних примесей

12. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих Внешний вид, вкус, запах, цвет, прозрачность, массовая доля неомыляемых веществ, иодное число, перекисное число

Приложение 6

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

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

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

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

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

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

Законом "О защите прав потребителей".

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

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

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

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

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

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

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

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

Перед реализацией молока и молочных продуктов длительного хранения с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. организаций, осуществляющих хранение этой продукции, в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией по решению Органа по

сертификации контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень рекомендуемых показателей приведен в таблице (Приложения 6.2).

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

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

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

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

Приложение 6.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

№	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Методические документы, методы
1	Молоко сырое (кроме предназначенного для пром-	981100	0401		ГОСТ 13264-88 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие	

переработки)		нормативные
		документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции
	Токсичные элементы:	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1]
		МР 01-19/137-17-95 ГКСЭН (для мышьяка, цинка, кадмия, свинца, меди, олова) [3]
	ртуть	ГОСТ 26927-86 [5]
		МУ 5178-90 [6]
	мышьяк	ГОСТ 26930-86 [8]
	медь	ГОСТ 26931-86 [9]
	свинец	ГОСТ 26932-86 [10]
	кадмий	ГОСТ 2693 3-86 [11]
	цинк	ГОСТ 26934-86 [12]
	Микотоксины:	
	афлатоксин М1	МУ 4082-86 [14]
	Антибиотики:	МУК 4.2.026-95 [77]
	тетрациклиновая группа	МУ 3049-84 [76]
	пенициллин, стрептомицин, левомицетин	МР 4.18/1890-91 [78]
	Пестициды:	ГОСТ 23452-79 [22]
		[[19], [20]
	Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98

				[27]
			Ингибирующие вещества	ГОСТ 23454-79 [127]
			Микробиоло- гические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микро- организмов (КМАФАнМ)	ГОСТ 9225-84 [128]
			патогенные микроорга- низмы в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ Р 50480-93 [32]
			Соматические клетки	ГОСТ 23453-90 [129]
			Нейтрали- зующие вещества	ГОСТ 24065-80 [130] ГОСТ 24066-80 [131] ГОСТ 24067-80 [132]
			Степень чистоты	ГОСТ 8218-89 [133]
			Посторонние запахи и привкусы	ГОСТ 28283-89 [134]
2	Цельномолоч- ная продукция (молоко и сливки пас- теризованные и стерили- зованные, молоко топленое,	922200 0401- 922300 0403 922400 2105 922800		ГОСТ: 1349-85 10382-85 4495-87 10970-87 13277-79 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в

сметана, кисло- молочные напитки и др.) Сухие молочные продукты. Мороженое				соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк	По п. 1
				Микотоксины: афлатоксин М1	По п. 1
				Антибиотики: тетрацикли- новая группа пенициллин стрептомицин левомицетин	По п. 1
				Пестициды: Микробиоло- гические показатели: КМАФАнМ бактерии группы кишечной палочки (БГКП- колиформы) патогенные микроорга- низмы в т.ч. сальмонеллы Staphylococ- cus aureus количество плесневых	По п. 1 ГОСТ 9225-84 [128] ГОСТ 9225-84 [128] ГОСТ Р 50480-93 [32] ГОСТ 30347-97 [135] ГОСТ 10444.12-88

			грибов	[33]
			Требования	
			промышленной	[[136]
			стерильности	
			Радионуклиды	[По п. 1
			Массовая до-	
			ля влаги для	
			сухих молоч-	ГОСТ 29246-91
			ных	[137]
			продуктов)	
3	Творог,	922200 0406		ГОСТ 7616-85
	творожные	922400		ГОСТ 11041-88
	изделия,	922500		СанПиН
	сыры		2.3.2.560-96	
	сычужные и		и другие	
	плавленные,		нормативные	
	десерты		документы,	
	сливочные		которые в	
			соответствии с	
			Законодательством	
			Российской	
			Федерации	
			устанавливают	
			обязательные	
			требования к	
			продукции	
			Токсичные	
			элементы:	[По п. 1
			ртуть	
			мышьяк	
			медь	
			свинец	
			кадмий	
			цинк	
			Микотоксины:	[По п. 1
			афлатоксин	
			M1	
			Антибиотики:	[По п. 1
			тетрацикли-	
			новая группа	
			пенициллин	
			стрептомицин	
			левомицетин	

			Пестициды:	По п. 1
			Микробиологические показатели: бактерии группы кишечной палочки (БГКП- колиформы) КМАФАнМ патогенные микроорга- низмы в т.ч. сальмонеллы.	ГОСТ 9225-84 [128] По п. 2 По п. 2
		Staphylococ-	cus aureus	По п. 2
			количество плесневых грибов количество дрожжей	По п. 2 ГОСТ 10444.12-88 [33]
			Радионуклиды	По п. 1
4	Консервы молочные	922700 0402 0403 0404	ГОСТ 718-84 ГОСТ 719-85 ГОСТ 1923-78 ГОСТ 2903-78 ГОСТ 1349-85 ГОСТ 4937-85 ГОСТ 4771-60 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:	По п. 1

ртуть	
мышьяк	
медь	
свинец	
кадмий	
цинк	
хром	МУ 01-19/47-11-92
	[2]
олово	ГОСТ 2693 5-86
	[13]
Микотоксины	По п. 1
афлатоксин	
М1	
Антибиотики:	По п. 1
тетрацикли-	
новая группа	
пенициллин	
стрептомицин	
левомицетин	
Низин (для	
стерилизо-	
ванных	ГОСТ 1923-78
продуктов)	[114]
Пестициды:	По п.1
Микробиоло-	
гические	По п.2
показатели:	
КМАФАнМ	ГОСТ 9225-84
	[128]
БГКП	
(колиформы)	То же
патогенные	
микроорга-	
низмы в т.ч.	
сальмонеллы	ГОСТ Р 50480-93
	[32]
Требования	
промышленной	ГОСТ 30425-97
стерильности	[[37],
(для стери-	[[136]
лизованных	
продуктов)	

		Радионуклиды	По п. 1
5	Масло коровье	922100 0405	ГОСТ 37-91 ГОСТ 6822-67
		СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
		Токсичные элементы:	По п. 1
		ртуть	
		мышьяк	
		медь	
		свинец	
		кадмий	
		цинк	
		железо	ГОСТ 26928-86 [7]
			ГОСТ 30178-96 [1]
		Микотоксины:	По п.1
		афлатоксин M1	
		Антибиотики:	По п.1
		тетрацикли- новая группа пенициллин стрептомицин левомицетин	
		Пестициды	По п.1
		Микробиоло- гические показатели:	
		КМАФАнМ	ГОСТ 9225-84 [128]

	*) Жирно-кислотный состав	
	*) Белок молочной сыворотки	
	*) Казеин	
	*) Доступный лизин	
	*) Цистин	
	*) Биологическая ценность	
	*) Отношение витамин Е/ПНЖК	
	*) Углеводы (лактоза, декстрин-мальтоза и др.)	
	*) Лактоза	
	*) Энергетическая ценность	
	Минеральные вещества:	
	*) кальций	
	*) фосфор	
	*) калий	
	*) кальций/фосфор	
	*) натрий	
	*) калий/натрий	
	*) магний	ГОСТ 26931-86
	медь	[9]
		ГОСТ 30178-96
		[1]
	*) марганец	
	цинк	ГОСТ 26934-86
		[12]
		ГОСТ 30178-96
		[1]
	железо	ГОСТ 26928-86
		[7]
		ГОСТ 30178-96

		[1]
*) хлориды		
*) йод		
*) зола		
Витамины:		
ретинол(А)		ГОСТ 30627.1-98 [222]
токоферол(Е)		ГОСТ 30627.3-98 [224]
тиамин(В/1)		ГОСТ 30627.5-98 [226]
рибофлавин (В/2)		ГОСТ 30627.6-98 [227]
ниацин (РР)		ГОСТ 30627.4-98 [225]
аскорбино- вая кислота (С)		ГОСТ 30627.2-98 [223]
*)кальцифе- рол (D)		
*)эргокаль- циферол (D/2)		
*)пантотенат (В/3)		
*)пиридоксин (В/6)		
*)фолацин (В/С)		
*)цианкоба- ламин (В12)		
*)инозит		
*)витамин К		
*)холин		
*)биотин		
*)карнитин		
*) Осмоляль- ность		
*) Потенци- альная		
водно- солевая		
нагрузка на почки		
Показатели безопасности		
Токсичные элементы:		По п. 1
свинец		
кадмий		

мышьяк	
ртуть	
медь	
цинк	
*)Показатель	
окислитель-	
ной порчи:	
перекисное	
число	
Антибиотики:	[МУК 4.2.026-95
	[77]
левомицетин	[МР 4.18/1890-91
	[78]
тетрацик-	
линовая	[МУ 3049-84 [76]
группа	
стрептомицин	
пенициллин	
Микотоксины:	
афлатоксин	
М1	[МУ 4082-86 [14]
Пестициды:	
гексахлор-	[ГОСТ 23452-79
циклогексан	[22]
(альфа-,	
бета-,	
гамма - изо-	
меры),	[19, 20]
ДДТ и его	
метаболиты	
Микробиоло-	
гические	[МУК 4.2.577-96
показатели:	[69]
КМАФАнМ	
бактерии	
группы	
кишечных	
палочек	
(колиформы)	
E. coli	
St. aureus	
B. cereus	
патогенные	
микроорга-	
низмы, в т.ч	
Salmonella	

			микроско- пические грибы (плесени) дрожжи		
			ацидофильные и бифидо- бактерии		
			Радионуклиды		По п. 1
			Массовая доля влаги		ГОСТ 29246-91 [137]
			Чистота		ГОСТ 29245-91 [139]
			Индекс раст- воримости		ГОСТ 30305.4-95 [145]
			Кислотность		ГОСТ 30305.3-95 [141]
7	Жидкие, пасто- образные и сухие молочные продукты	922210 0401 922211 922219 0403 922221 922231 922234		СанПиН 2.3.2.560-96 (пп. 8.1.1.3 - 8.1.1.7) и другие нормативные	
		922237 922241 922251 922295 922299	документы, которые в соответствии с Законодательством Российской		
			Федерации устанавливают обязательные требования к продукции		
			Органолеп- тические показатели		Нормативные документы на конкретный вид продукта, ГОСТ 29245-91 [139]
			Пищевая ценность		
			Белок		ГОСТ 23327-78 [140]
			Жир		ГОСТ 5867-90 [142]
					ГОСТ 29247-91 [144]

	*) Углеводы	
	*) Энергетическая ценность	
	*) Зола	
	Минеральные вещества:	
	*) фосфор	
	*) натрий	
	*) калий	
	*) кальций	
	железо	По п. 6
	Витамины:	По п. 6
	ретинол (А)	
	тиамин (В/1)	
	рибофлавин (В/2)	
	ниацин (РР)	
	аскорбиновая кислота (С)	
	*) бета-каротин	
	токоферол (Е)	По п. 6
	*) цианкобаламин (В/12)	
	*) фолиевая кислота	
	Показатели безопасности	
	*) Показатель окислительной порчи: перекисное число	
	Токсичные элементы	
	по п. 6	По п. 1
	Антибиотики	
	по п. 6	"-
	Микотоксины	
	по п. 6	"-

Пестициды		
по п. 6		"-
Радионуклиды		По п. 1
Микробиологические		По п. 6
показатели:		
требования		
промышленной		
стерильности		
(для стерилизованных		
продуктов)		
КМАФАнМ		
бактерии		
группы		
кишечных		
палочек		
(колиформы),		
St. aureus		
патогенные		
микроорганизмы, в т.ч		
Salmonella		
микроскопические		
грибы		
(плесени)		
дрожжи		
Кислотность		ГОСТ 3624-92
		[138]
		ГОСТ 30305.3-95
		[141]

Примечание. *) Показатели подлежат подтверждению после введения в действие аттестованных стандартизованных методик. По показателю "Радионуклиды": перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяются органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 6.2

ПЕРЕЧЕНЬ

показателей продукции длительного хранения, подтверждаемых при инспекционном контроле перед реализацией с маслосырбаз, холодильников

молочной промышленности, распределительных
холодильников торговли и других организаций,
осуществляющих хранение этой продукции

Наименование продукции	Наименование показателя
Сыры	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели
Сухие молочные продукты	Афлатоксин М1
	Массовая доля влаги
	Микробиологические показатели
Сгущенные молочные консервы	Афлатоксин М1
	Олово
	Свинец
	Хром
	Микробиологические показатели
Масло	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели
Мороженое	Микробиологические показатели
Творог замороженный х)	Афлатоксин М1
	Микробиологические показатели
х) нормативы применительно к творожным изделиям	

Приложение 6.3.

Временные рекомендации по оценке состава жирных кислот
сливочного масла.

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

Для контроля могут быть использованы газожидкостные хроматографы при условии, что проводимый анализ дает возможность выявлять жирные кислоты, содержащие от 6-ти и более атомов углерода. Общие методические рекомендации и методика расчета содержатся в указанном выше справочнике, стр. 321-325.

Приложение 7

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ

ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

для свежей плодоовощной продукции
паспортом поля или сертификатом соответствия почв земельного участка;

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

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

для продуктов переработки плодов и овощей:

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

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

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

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

			медь	ГОСТ 26931-86	
				[9]	
			цинк	ГОСТ 26934-86	
				[12]	
			Нитраты (для овощей)	МУ 5048-89	
				[24]	
				ГОСТ 29270-95	
				[25]	
			Пестициды	[[19], [20]	
				ГОСТ 30349-96	
				[21]	
			Микотоксины:		
			афлатоксин В1 (для орехов)	МУ 4082-86	
				[14]	
			Гельминты и цисты кишечных простейших*	[166]	
			Внешние признаки порчи продукта	Визуально, органолептически	
			Горькие ядра (для миндаля)	ГОСТ 16830-71	
				[146]	
			Радионуклиды**	МУК 2.6.1.717-98	
				[27]	
2	Мороженые или охлажденные овощи, картофель, бачевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (целые, резаные, измельченные и продукты из	916500 0710 916610 0714 916600 0811 2105		ГОСТ 29187-91	
				СанПин 2.3.2.560-96	
				и другие нормативные документы,	
				которые в соответствии с Законом	
				подательством Российской Федерации устанавливаются обязательные требования к про-	

них)	дукции	
Токсичные элементы свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	По п. 1	
Нитраты (для овощей и овощных про- дуктов)	По п. 1	
Пестициды	По п. 1	
Микотоксины: патулин (для измельченных продуктов из фруктов, то- матов)	ГОСТ 28038-89 [18]	
афлатоксин В1 (для про- дуктов с орехами, бо- бовыми, зер- ном)	МУ 4082-86 [14]	
Посторонние и минераль- ные примеси	Визуально и по ГОСТ 25555.3-82 [147]	
Внешние признаки порчи про- дукта	Визуально, ор- ганолептически	
Микробиоло- гические по- казатели:	[148], [149]	
мезофильные аэробные и факультатив- но - анаэ-	ГОСТ 10444.15-94 [29]	

			робные мик- роорганизмы		
			дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 10444.12-88 [33]
			бактерии группы ки- шечных пало- чек (коли- формные бак- терии)		ГОСТ Р 50474-93 [31]
			бактерии рода Salmonella		ГОСТ Р 50480-93 [32]
			сульфитреду- цирующие клостридии		ГОСТ 29185-91 [34]
			дополнитель- но для про- дуктов, со- держащих иные компо- ненты, кроме компонентов растительно- го происхож- дения:		
			Staphylococ- cus aureus		ГОСТ 10444.2-94 [30]
			бактерии ро- да Proteus		ГОСТ 28560-90 [35]
			энтерококки		ГОСТ 28566-90 [41]
			Escherichia coli		МУ 2657-82 [92]
			Гельминты и цисты кишеч- ных простей- ших*		[166]
			Радионукли- ды**		По п. 1
			Температура продукта (проверяется		Термометрия, ГОСТ 29187-91 [150]

			при хране- нии)		
3	Сушеные ово- щи, карто- фель, фрук- ты, ягоды, орехи, гри- бы, тробую- щие перед употреблени- ем мойки, варки и/или другой до- полнительной обработки	916400 0712 916620 0713 916630 0714 916640 0801 916650 0802 972116 0803 976231 0804 0805 0806 0813 1202 2103		ГОСТ: 1683-71 6882-88 7586-71 7587-71 7588-71 7589-71 12325-66 12326-66 13010-67 16729-71 16730-71 16731-71 16732-71 21567-76 28432-90 28501-90 17594-81 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством Российской Феде- рации устанавли- вают обязательные требования к про- дукции	
			Токсичные элементы: х свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	По п.1	
			Нитраты (для овощей) х	ГОСТ 29270-95 [25]	
			Пестициды х	По п. 1	
			Микотоксины: патулин (для продуктов из фруктов, то- матов) х	ГОСТ 28038-89 [18]	
			Зараженность вредителями хлебных за- пасов	ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]	

			Признаки порчи продукта (плесень или спиртовое брожение)		Визуально; органолептически по ГОСТ 1750-86 [152]
			Радионуклиды**		По п. 1
			Влага или растворимые сухие вещества		ГОСТ 28562-90 [154] ГОСТ 28561-90 [153]
			----- х		ГОСТ 6882-88 [155]
			нормы - в пересчете на сырье, с учетом фактического содержания сухих веществ в продукте		
4	Сухие и промежуточной влажностью овощи, карто-	с 916400 0713 916630 0714 916900 0801 972116 0802 976140 0803		ГОСТ:	
	фель, орехи, фрукты, ягоды (целые, резаные, измельченные и продукты из них), готовые к употреблению	0804 0805 0806 0813 0814		13010-67 16729-71 16730-71 16731-71 16732-71 21567-76 28432-90 28501-90 17594-81 16831-71 16833-71 16835-81	
				СанПиН	
				2.3.2.560-96	
				ГН 1.1.546-96	
				и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Феде-	

			рации устанавли- вают обязательные требования к про- дукции	
			Токсичные элементы: хх свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	По п.1
			Нитраты (для овощей) хх	ГОСТ 29270-95 [25]
			2008 Пестициды хх	По п. 1
			Горькие ядра (для минда- ля)	ГОСТ 16831-71 [146]
			Микотокси- ны: хх патулин (для продуктов из фруктов, то- матов)	ГОСТ 28038-89 [18]
			афлатоксин В1 (для оре- хов)	МУ 4082-86 [14]
			Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]
			Металличес- кие примеси	ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]
			Посторонние примеси	Визуально
			Зараженность вредителям и хлебных за- пасов	ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]

			Признаки порчи или спиртовой брожения	Визуально; органолептически ГОСТ 1750-86 [152]
			Консерванты диоксид серы (для картофеля, яблок, абрикосов, винограда сушеных) для продуктов с промежуточной влажностью:	ГОСТ 25555.5-91 [157] ГОСТ 1750-86 [152]
			сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]
			бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160] ГОСТ Р 50476-93 [159]
			Микробиологические показатели:	[149]
			мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 10444.15-94 [29]
			дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 10444.12-88 [33]
			бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	ГОСТ Р 50474-93 [31]
			бактерии рода Salmonella	ГОСТ Р 50480-93 [32]
			сульфитредуцирующие	ГОСТ 29185-91 [34]

			клостридии		
			Staphylococ-	ГОСТ 10444.2-94	
			cus aureus	[30]	
			Bacillus ce-	ГОСТ 10444.8-88	
			reus (для	[39]	
			продуктов с		
			овощами)		
			Радионукли-	По п. 1	
			ды* *		
			Влага или	ГОСТ 28562-90	
			растворимые	[154]	
			сухие ве-	ГОСТ 28561-90	
			щества	[153]	
				ГОСТ 6882-88	
				[155]	
5	Овощи и	916700	2001	ГОСТ 1633-73	
	фрукты, гри-	2003		ГОСТ 3858-73	
	бы соленые,	2004		ГОСТ 7180-73	
	маринован-			ГОСТ 7180-73	
	ные, кваше-			ГОСТ 7181-73	
	ные, моче-			СанПнН	
	ные, фасо-			2.3.2.560-96	
	ванные в не-			и другие норма-	
	герметичную			тивные докумен-	
	тару			ты, которые в со-	
				ответствии с За-	
				конодательством	
				Российской Феде-	
				рации устанавли-	
				вают обязательные	
				требования к про-	
				дукции	
			Токсичные	По п.1	
			элементы:		
			свинец		
			мышьяк		
			кадмий		
			ртуть		
			медь		
			цинк		
			Нитраты (для	МУ 5048-89 [24]	
			овощей)	ГОСТ 29270-95	
				[25]	
			Пестициды	по п. 1	

		Консерванты:	
		сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158]
			ГОСТ Р 50476-93 [159]
		бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160]
			ГОСТ Р 50476-93 [159]
		Признаки порчи продукта	Органолептически [ГОСТ 8756.1-89 [161]]
		Спирт (для моченых яблок и соленых арбузов)	ГОСТ 25555.2-91 [162]
		Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]
		Посторонние примеси	Визуально
		Микробиологические показатели: бактерии группы кишечных палочек (количественные бактерии)	ГОСТ Р 50474-93 [31]
		бактерии рода Salmonella	ГОСТ Р 50480-93 [32]
		сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 29185-91 [34]
		Радионуклиды **	По п. 1
6	Консервы ххх	2001	ГОСТ:
	овощные, 916100	2002	816-91 1016-90
	фруктовые, 916200	2003	2654-88 7231-90

Пестициды	По п. 1
Микотоксины: патулин (для фруктовых и томатных продуктов)	ГОСТ 28038-89 [18]
Плесени по Говарду (для томатопроду- ктов)	ГОСТ 10444.14-91 [163]
Консерванты (для консер- вов, изго- товленных с применением химических консервантов или исполь- зованием по- луфабрикатов химического консервиро- вания):	
диоксид серы	ГОСТ 25555.5-91 [157]
сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]
бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160] ГОСТ Р 50476-93 [159]
pH	ГОСТ 26188-84 [164]
Массовая до- ля спирта в овощных и фруктовых соках	ГОСТ 25555.2-91 [162]
Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]
Посторонние примеси	Визуально

Микробиоло- гические по- казатели:	[36]
промышленная стерильность	ГОСТ 30425-97 [37]
Bacillus ce- reus	ГОСТ 10444.8-88 [39]
Clostridium perfringens	ГОСТ 10444.9-88 [40]
молочнокис- лые микроор- ганизмы	ГОСТ 10444.11-89 [43]
мезофильные аэробные и (факультативно - ана- эробные мик- роорганизмы	ГОСТ 10444.15-94 [29]
дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 10444.12-88 [33]
осмотоле- рантные дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 28805-90 [44]
сульфитреду- цирующие кlostридии	ГОСТ 29185-91 [34]
ботулиничес- кие токсины и Clostridi- um botulinum	ГОСТ 10444.7-86 [38]
Для пастери- зованных га- зированных соков и на- питков до- полнительно: бактерии группы ки- шечной па-	ГОСТ 18963-73 [42]

			лочки		
			Радионукли- ды**		По п. 1
			Герметич- ность упа- ковки (про- веряется при использова- нии новых видов тары)		ГОСТ 8756.18-70 [28]

Дополнительные показатели,
подтверждаемые для продуктов детского питания

			Органолепти- ческие пока- затели		ГОСТ 8756.1-79 [161] и НД на продук- цию
			Пищевая цен- ность:		
			Массовая до- ля белка		ГОСТ 26889-86 [214]
			Массовая до- ля жира		ГОСТ 8756.21-89 [215]
			Углеводы (в т.ч. моно- и дисахариды		ГОСТ 8756.13-87 [216] ГОСТ Р 51240-98 [217]
			Титруемая кислотность		ГОСТ 25555.0-82 [179]
			Массовая до- ля сухих ве- ществ		ГОСТ 28561-90 [153] ГОСТ 28562-90 [154]
			(*)Минераль- ные веществ- ва:		
			калий		
			натрий		ГОСТ 30178-96
			железо		[1]
			Массовая до- ля витаминов		

		(в продуктах с нормированным содержанием витаминов):	
		Аскорбиновая кислота (С)	ГОСТ 24556-89 [218]
		β-галактозиды	ГОСТ 8756.22-80 [219]
		Наличие посторонних примесей растительного происхождения	ГОСТ 26323-84 [220]
		Массовая доля спирта (в плодах, соках и пюре)	ГОСТ 25555.2-91 [162]
		Массовая доля поваренной соли	ГОСТ 26186-84 [165]
		Массовая доля мякоти	ГОСТ 8756.10-70 [221]
		(*) - подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик	
7	Продукты переработки плодов и овощей, консервированные с мощностью сахара, поварен-	916200 2001 916300 2006 916850 2007 916860 2008 2009	Контроль по нормам, указанным в гигиеническом заключении

ной соли,			
уксуса,			
спирта, в			
негерметич-			
ной упаковке			
	Токсичные		По п.1
	элементы:		
	свинец		
	мышьяк		
	кадмий		
	ртуть		
	медь		
	цинк		
	Нитраты (для		По п.1
	овощных про-		
	дуктов)		
	Пестициды		По п. 1
	Микотоксины:		
	патулин (для		ГОСТ 28038-89
	продуктов из		[18]
	фруктов и		
	томатов)		
	Плесени по		ГОСТ
	Говарду (для		10444.14-91
	соленой то-		[163]
	матной пас-		
	ты)		
	Консерванты:		
	диоксид серы		ГОСТ 25555.5-91
			[157]
			ГОСТ 1750-86
			[152]
	сорбиновая		ГОСТ 26181-84
	кислота		[158]
			ГОСТ Р 50476-93
			[159]
	бензойная		ГОСТ 2 8467-90
	кислота		[160]
			ГОСТ Р 50476-93
			[159]
	Минеральные		ГОСТ 25555.3-82
	примеси		[147]

		Посторонние примеси	Визуально
		Внешние признаки порчи продукта	Визуально, органолептически
		Микробиологические показатели: (для продуктов готовых к употреблению)	
		мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 10444.15-94 [29]
		дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 10444.12-88 [33]
		осмотолерантные дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 28805-90 [44]
		бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	ГОСТ Р 50474-93 [31]
		бактерии рода Salmonella	ГОСТ Р 50480-93 [32]
		Радионуклиды* *	По п. 1
		Растворимые сухие вещества (для продуктов, консервиро-	ГОСТ 28562-90 [154] ГОСТ 28561-90 [153] ГОСТ 6882-88

			ванных саха- ром)		[155]]
			Хлориды (для овощных про- дуктов, кон- сервирован- ных солью)		ГОСТ 26186-84 [165]]
8	Консервиро- ванные для кратковре- менного хра- нения про- дукты пере- работки пло- дов и ово- щей, в том числе про- дукты, со- держащие компоненты животного происхожде- ния, в не- герметичной упаковке	916600 2001- 916850 2009 916860 916970			[Контроль по нор- мам, указанным в гигиеническом заключении
			ртуть медь цинк	Токсичные элементы свинец мышьяк кадмий	По п. 1
			Нитраты (для овощей и овощных про- дуктов)		По п. 1
			Пестициды		По п. 1
			Микотоксины: патулин (для продуктов из фруктов, то- матов)		ГОСТ 28038-89 [18]]
			Плесени по Говарду (для томатопр- дуктов)		ГОСТ 10444.14-91 [163]]
			Минеральные		ГОСТ 25555.3-82]

	примеси	[147]
	Посторонние примеси	[Визуально]
	Консерванты: диоксид серы	[ГОСТ 25555.5-91] [157]
	сорбиновая кислота	[ГОСТ 26181-84] [158] [ГОСТ Р 50476-93] [159]
	бензойная кислота	[ГОСТ 28467-90] [160] [ГОСТ Р 50476-93] [159]
	Видимые признаки порчи (плесень, брожение)	[Визуально]
	Микробиологические показатели:	
	мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	[ГОСТ 10444.15-94] [29]
	бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	[ГОСТ Р 50474-93] [31]
	<i>Escherichia coli</i>	[МУ 2657-82 [92]]
	<i>Staphylococcus aureus</i>	[ГОСТ 10444.2-94] [30]
	бактерии рода <i>Proteus</i>	[ГОСТ 28560-90] [35]
	бактерии рода <i>Salmonella</i>	[ГОСТ Р 50480-93] [32]
	дрожжи и	[ГОСТ

		плесневые	10444.12-88
		грибы	[33]
		сульфитреду-	ГОСТ 29185-91
		цирующие	[34]
		кlostри-	
		дии	
		Радионуклиды	По п. 1
		**	

* - Перечень контролируемой продукции и порядок паразитологического контроля определяется органами Госсанэпид надзора Минздрава России.

** - Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 7.2.

ПЕРЕЧЕНЬ показателей для идентификации

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

Идентификация продукции

Вид продукции	Показатели	Примечание
Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи, группа 1 Приложения 7.1	Технические требования (внешний вид, запах, вкус, размер, зрелость, механические повреждения.	ГОСТы и другие НД на продукцию

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

Приложение 7.3

Перечень

показателей продукции длительного хранения,

подтверждаемых при инспекционном контроле перед реализацией

ПОКАЗАТЕЛИ	НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ	ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ
	Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи	Микотоксины: Патулин (для фруктов и овощей) Афлатоксин В1 (для орехов) Нитраты (для упакованных продуктов) Технические требования в соответствии с НД на продукцию
	Консервы и пресервы овощные, фруктовые, ягодные и грибные	Микробиологические показатели Органолептические показатели Олово (для консервов в жестяной таре) Хром (для консервов в хромированной таре) Витамины (для витаминизированных консервов с их декларированным содержанием)
	Овощи, грибы, картофель, фрукты сушеные	Микробиологические показатели Патулин Органолептические показатели Массовая доля влаги
	Картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы замороженные	Микробиологические показатели Патулин (для фруктов и овощей) Температуру продукта

Показатели и нормы для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Наименование определяемого показателя, единица измерения, НД на метод испытания									Норма для вида сока

Этанол, г/л	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0
ГОСТ 25555.2-91									

Д-яблочная кислота, мг/л	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-
ГОСТ Р будет введен в 1999 г.				сут.				сут.	

Сернистая кислота, мг/л	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-
ГОСТ 25555.5-91				сут.				сут.	

Оксиметилфурфурол (ОМФ), мг/л	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20
ГОСТ 29032-91									

Л-аскорбиновая кислота (вита-мин С)	>= 200	>= 50	>= 200	Не	Не	>= 150	Не	Не	Не
ГОСТ 24556-89		норм.	норм.		норм.	норм.	норм.		

Патулин, мг/л	Не	Не	Не	<= 50	Не	Не	Не	Не	Не
ГОСТ 28038-89	норм.	норм.	норм.		норм.	норм.	норм.	норм.	норм.

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

Титруемая кислотность при рН 8,1 мэкв	90	50	120	52	60	700	400	30	100
ГОСТ 25555.0-82	240	180	290	117	160	970	970	110	300

Лимонная кислота, г/л	6,3	3,0	8	50		45	25		1,5
ГОСТ Р 51129-98	17,0	11,0	20	200		63	50		16

D-изолимонная кислота, мг/л	65	80	140	He	He	230	170		75
ГОСТ Р 51128-98	200	250	350			500	380		200

Отношение лимонная кислота/D-изолимонная кислота		25							
ГОСТ Р 51128-98		130	до 50	He	He	200	100	до He	15 до
D-изолимонная кислота		70	95	норм.	норм.	230	норм.	130	

L-яблочная кислота, г/л				2,5	1,0	1,3	0,8	5 до	
ГОСТ Р 51239-98	3,0	до 4,0	до 1,2		7,0	7,5	5,0	5,0	

Зола, г/л	2,8 до	2,2	2,3	1,9	2,2	2,3 до	5,0 до	2,2 до	4,5
ГОСТ 25555.4-91	5,0	до 4,5	до 4,5	до 3,5	до 5,0	4,3	8,5	4,0	до 9,0

Натрий (Na), мг/л									
ГОСТ будет введен в 1999 г.	<=3	<=30	<=30	<=30	<=30	<=30	<=200	<=30	<=35

Калий (K), мг/л	1300	900	900	900	900	1100	2200	1000	2000
ГОСТ будет введен в 1999 г.	2500	2000	2000	1500	2000	2000	3500	2000	4000

Магний (Mg), мг/л	70	70	65	40	75	70	100	100	65
ГОСТ будет введен в 1999 г.	160	250	150	75	150	120	200	200	130

Кальций (Ca), мг/л	60	50	50	30	100	45	35	35	85
ГОСТ будет введен в 1999 г.	150	250	160	120	250	160	150	130	200

Общий фосфор (P), мг/л	115	50	100	40	80	80	130	65	100
ГОСТ будет введен в 1999 г.	210	150	200	75	180	150	260	200	300

Нитраты (NO ₃), мг/л	≤ 10	≤ 15	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 30	≤ 10	≤ 15
ГОСТ 29270-95										

Сульфаты (SO ₄), мг/л	≤ 150	≤ 100	≤ 150	≤ 150	≤ 350	≤ 100	≤ 400	≤ 150	≤ 350
ГОСТ Р 51123-97									

Формальное число, мл 0,1 моль NaOH/100 мл	15 до 26	8 до 20	14 до 30	3 до 10	10 до 30	13 до 26	20 до 50	2 до 17	12 до 50
ГОСТ Р 51122-97									

Глюкоза, г/л	20 до 50	15 до 40	20 до 50	15 до 35	60 до 110	3 до 12	20 до 55	10 до 35	15 до 50
ГОСТ Р 51240-98									

Фруктоза, г/л	20 до 50	15 до 40	20 до 50	45 до 85	60 до 110	3 до 11	20 до 53	50 до 90	10 до 45
ГОСТ Р 51240-98									

Отношение глюкоза/фруктоза	≤ 1,1	8,0 до 0,5	≤ 1,02	0,3 до 1,03	0,9 до 1,3	0,95 до 1,2	0,95 до 1,2	≤ 0,4	1,0 до 2,5
----------------------------	-------	------------	--------	-------------	------------	-------------	-------------	-------	------------

Сахароза, г/л	10 до 50	25 до 80	5 до 40	5 до 30	Отсут.	10 до 45	Сл. до 15	Сл. до 55
ГОСТ будет введен в 1999г.								

Гесперидин и нарингин	Не норм.	Отсут.	Не норм.						
ГОСТ будет введен в 1999г.									

Гесперидин и нарингин	Не норм.	Отсут.	Не норм.						
ГОСТ будет введен в 1999г.									

Пролин(115), мг/л	450 до 2090	8 до 1400	200 до 1400	150 до 20	100 до 800	150 до 1500	30 до 500	50 до 800
ГОСТ Р 51124-97				1000				

Свободный от сахаров экстракт, г/л*	24 до 40	15 до 40	25 до 40	18 до 29	18 до 32	65 до 82	50 до 90	24 до 80	35 до 70
-------------------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Соответствующие									
градусы Брикса	>=	>=	>=	>=	>=	>=	>=	>=	>=
(растворимые сухие вещества)	11,6	13,5	7,0	7,0	10,0	15,5	9,5	21,0	
ГОСТ 29030-91									

Аευ αναο αεαα									
πεία									
Летучие кислоты как уксусная кислота, г/л	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4
ГОСТ 25555.1-91									

Этанол, г/л	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0	<=3,0
ГОСТ 25555.2-91									

Д-яблочная кислота, мг/л	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.
ГОСТ Р будет введен в 1999 г.				сут.					

Сернистая кислота, мг/л	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От-	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.
ГОСТ 25555.5-91				сут.					

Оксиметилфурфу- рол (ОМФ), мг/л	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20
ГОСТ 29032-91									

Л-аскорбиновая кислота (вита- мин С)	>= 750	Не							
ГОСТ 24556-89	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.	норм.

Патулин, мг/л	Не								
ГОСТ 28038-89	норм.								

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

ГОСТ будет										
введен в 1999г.										

Пролин(115),										
мг/л										
ГОСТ Р 51124-97										

Свободный от										
сахаров										
экстракт, г/л*										

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

Приложение 8

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА

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

пищевые концентраты общего применения;
продукты и рационы для спецпотребителя.

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

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

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

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

многокомпонентная продукция - по функциональному признаку;
однородная и малокомпонентная продукция по показателям, приведенным в приложении 8.2.

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию - сертификат не

выдается. Заявка переоформляется на эту же продукцию по новому наименованию.

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

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

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

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

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

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

Приложение 8.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА.

№	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТНВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Методические документы, определяющие методы испытаний
1	Концентраты пищевые.	919400	2104		ГОСТ 19327-84	
	Первые и вторые обеденные блюда, в т.ч. быстрого приготовления				ГОСТ Р 50847-96 ГОСТ 21831-76 ГОСТ Р 51172-98 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законом РФ устанавливают обязательные требования	

	бования к продук-	
	ции	
Токсичные	[ГОСТ 130178-96	
элементы:	(для свинца,	
	кадмия, меди,	
	цинка)	
	[1]	
свинец	[ГОСТ 26932-86	
	[10]	
медь	[ГОСТ 26931-86	
	[9]	
кадмий	[ГОСТ 26933-86	
	[11]	
цинк	[ГОСТ 26934-86	
	[12]	
ртуть	[ГОСТ 26927-86	
	[5]	
	[МУ 5178-90 [6]	
мышьяк	[ГОСТ 26930-86	
	[8]	
Микотоксины:		
афлатоксин	[МУ 4082-86 [14]	
В1		
дезоксинива-	[МУ 5177-90 [16]	
ленол		
Т-2 токсин	[МУ 3184-84 [15]	
зеараленон	[МУ 5177-90 [16]	
Пестициды	[19], [20]	
Массовая до-	[ГОСТ 15113.9-77	
ля жира	[167]	
Массовая до-	[ГОСТ 15113.4-77	
ля влаги	[168]	
Металлопри-	[ГОСТ 15113.2-77	
меси	[61]	
Минеральные	[ГОСТ 15113.2-77	
примеси	[61]	
Зараженность	[ГОСТ 15113.2-77	
вредителями	[61]	
хлебных за-		
пасов		
Микробиоло-	[ГОСТ	
гические по-	[10444.15-94	
казатели	[29]	
	[ГОСТ Р 50474-93	
	[31]	
	[ГОСТ Р 50480-93	

					[32]
					ГОСТ 10444.2-94
					[30]
					ГОСТ
					10444.12-88
					[33]
					ГОСТ 10444.8-88
					[39]
					ГОСТ 26972-86
					[53]
					СанПиН
					42-123-4940-88
					[90]
			Радионуклиды		МУК
					2.6.1.717.-98
					[27]

Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочно-зерновой основе.

Органолептические показатели	Нормативные документы на конкретный вид продукта
Пищевая ценность:	
*)Белок	
Жир	ГОСТ 15113.9-77
	[143]
	ГОСТ 29247-91
	[144]
*)Углеводы	
*)Энергетическая ценность	
Зола	ГОСТ 15113.8-77
	[169]
*)Минеральные вещества:	
кальций	
фосфор	
натрий	

железо	ГОСТ 30178-96
	[1]
*)Витамины:	
тиамин(В1)	
рибофлавин	
(В2)	
ниацин(РР)	
Антибиотики:	[МУК 4.2.026-95
	[77]
тетрацикли-	[МУ 3049-84
новая	[76]
группа	
грисин	
бацитрацин	
левомицетин	[МР 4.18/1890-91
	[78]
Микотоксины:	
афлатоксинМ1	[МУ 4082-86 [14]
*)Бенз(а)пи-	[МУ 4721-88 [26]
рен	
Нитрозамины:	[МУК
	4.4.1.011-93
	[23]
сумма НДМА и	
НДЭА	
Микробиоло-	[МУК 4.2.577-96
гические по-	[69]
казатели:	
количество	
мезофильных	
аэробных и	
факультатив-	
но-анаэроб-	
ных микро-	
организмов	
бактерии	
группы ки-	
шечных пало-	
чек (коли-	
формы)	
St. aureus	
B.cereus па-	
тогенные	
микроорга-	
низмы, в	
т.ч. Salmo-	
nella	

			микроскопи- ческие грибы (плесени) дрожжи			
			*) - подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.			
2	Концентраты пищевые.	919500 2104 919520 1901		ГОСТ 18488-73 ГОСТ Р 50366-92		
	Сладкие блю- да.	919600 1904 2103		ГОСТ Р 50365-92 СанПиН		
	Полуфабрика- ты мучных изделий.			2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
	Завтраки сухие.					
	Хлопья куку- рузные и пшеничные.					
	Соусы кули- нарные по- рошкообраз- ные.					
			Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк	По п.1		
			Микотоксины: афлатоксин В1 Т-2 токсин зеараленон	По п.1		
			Пестициды	По п.1		
			Радионуклиды	По п.1		
			Зараженность вредителями хлебных за- пасов	ГОСТ 15113.2-77 [61]		
			Массовая до- ля влаги	ГОСТ 15113.4-77 [168]		

			Массовая до- ля metallo- магнитной примеси		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Массовая до- ля примесей		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Массовая до- ля посторон- них примесей		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Микробиоло- гические по- казатели		ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.8-88 [39] ГОСТ 10444.12-88 [33]
3	Кофе, напит- ки кофейные.	919810 0901 919830 2101			ГОСТ 6805-97 ГОСТ 29148-97
	Цикорий сушеный для экспорта	919843			ГОСТ Р 50364-92 ГОСТ 13031-67Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции
			Токсичные элементы: свинец		ГОСТ 30178-96 [1] ГОСТ 26932-86 [10]
			кадмий		ГОСТ 26933-86 [11]

мышьяк	[ГОСТ 26930-86 [8]]
ртуть	[ГОСТ 26927-86 [5]]
Микотоксины:	[МУ 5178-90 [6]
афлатоксин В1	[По п.1
Влага (кофе, напитки кофейные)	[ГОСТ 15113.4-77 [168]]
Зола (кофе, напитки кофейные)	[ГОСТ 15113.8-77 [169]]
Кофеин (кофе, напитки кофейные)	[ГОСТ 6805-97 [170]] [ГОСТ 29148-97 [171]]
Металлопримеси и посторонние примеси (кофе, напитки кофейные)	[ГОСТ Р 51182-98 [172]] [ГОСТ 15113.2-77 [61]]
Зараженность вредителями хлебных запасов (напитки кофейные)	[ГОСТ 15113.2-77 [61]]
Металлические примеси и зараженность вредителями хлебных запасов (цикорий)	[ГОСТ 13340.2-77 [151]]
Влага (цикорий)	[ГОСТ 28561-90 [153]]
Радионуклиды	[По п.1
Микробиоло-	[ГОСТ

		гические по-	[10444.12-88
		казатели:	[33]
		плесени (для	
		кофейных зе-	
		рен зеленых)	
4	Чай	[919100 0902	[ГОСТ: 1937-90
		919113	[1938-90 1939-90
		919111	[1940-75 3483-78
		919112	[3716-90 12810-79Э
		919108	[СанПиН
		919191	[2.3.2.560-96
		919114	[и другие норма-
			[тивные докумен-
			[ты, которые в со-
			[ответствии с За-
			[конодательством
			[РФ устанавливают
			[обязательные тре-
			[бования к продук-
			[ции
		[Токсичные	[ГОСТ 30178-96
		элементы:	[1]
		свинец	[ГОСТ 26932-86
			[10]
		кадмий	[ГОСТ 26933-86
			[11]
		медь	[ГОСТ 26931-86
			[9]
		мышьяк	[ГОСТ 26930-86
			[8]
		ртуть	[ГОСТ 26927-86
			[5]
			[МУ 5178-90 [6]
		[Микотоксины:]	[По п.1
		[афлатоксин	
		B1	
		[Влага	[ГОСТ 1936-85
			[173]]
		[Водораство-	[ГОСТ 28551-90
		римые экс-	[174]]
		трактивные	
		вещества	

		Танин,	ГОСТ 19885-74
		кофеин	[175]
		Массовая	ГОСТ 28553-90
		доля сырой	[176]
		клетчатки	
		Металломаг-	ГОСТ 1936-85
		нитные	[173]
		примеси	
		Радионуклиды	По п.1
		Микробиоло-	
		гические	
		показатели:	
		плесени	ГОСТ
			10444.12-88
			[33]
5	Пряности	919900 0904-	ГОСТ: 29045-91
	(тмин, бадь-	0910	29046-91 29047-91
	ян, карда-		29048-91 29049-91
	мон, перец		29050-91 29051-91
	красный мо-		29052-91 29053-91
	лотый, мус-		29054-91 29055-91
	катный орех,		29056-91
	мускатный		СанПиН
	цвет, перец		2.3.2.560-96
	черный и бе-		и другие норма-
	лый, корица		тивные документы,
	и др.)		которые в соот-
			ветствии с Зако-
			нодательством РФ
			устанавливают
			обязательные тре-
			бования к продук-
			ции
		Токсичные	ГОСТ 30178-96
		элементы:	[1]
		свинец	ГОСТ 26932-86
			[10]
		кадмий	ГОСТ 26933-86
			[11]
		мышьяк	ГОСТ 26930-86
			[8]
		Радионуклиды	По п.1
		Эфирные мас-	ГОСТ 28875-90
		ла	[177]

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

		Микробиоло- гические по- казатели	[36]
		Жир	ГОСТ 8756.21-89 [178]
		Хлориды	ГОСТ 26186-84 [165]
		Сухие ве- щества	ГОСТ 28561-90 [153]
		Титруемая кислотность	ГОСТ 25555.0-82 [179]
		Микотоксины афлатоксин В1 дезоксинива- ленол Т-2 токсин зеараленон	По п.1
		Нитраты	ГОСТ 29270-95 [25]
		Нитрозамины	МУК 4.4.1.011-93 [23]
		Пестициды	По п.1
		Радионуклиды	По п.1
7	Рацион пище- вой для спа- сательных шлюпок и плотов		ГОСТ 13207-85 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции
		Токсичные элементы: свинец кадмий цинк медь	По п.1

			мышьяк		
			ртуть		
			Микотоксины:		По п.1
			афлатоксин В1		
			дезоксиниваленол		
			Т-2 токсин		
			зеараленон		
			Пестициды		По п.1
			Радионуклиды		По п.1
			Влага		ГОСТ 15113.4-77 [168]
			Жир		ГОСТ 15113.9-77 [167]
			Металлопримеси		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Минеральные примеси		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Зараженность вредителями		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			Микробиологические показатели		ГОСТ 10444.15-94 [29]
					ГОСТ Р 50474-93 [31]
					ГОСТ Р 50480-93 [32]
					ГОСТ 10444.2-94 [30]
					ГОСТ 10444.12-88 [33]
8	Красители	916950		СанПиН	
	натуральные			2.3.2.560-96	
	пищевые			(по сырью) и другие	
				нормативные	
				документы, которые	
				в соответствии с	
				Законодательством	
				РФ устанавливаются	
				и действуют обя-	

				ветствии с Зако-	
				нодательством РФ	
				устанавливают	
				обязательные тре-	
				бования к продук-	
				ции	
			Токсичные		По п.1
			элементы:		
			свинец		
			кадмии		
			мышьяк		
			ртуть		
			медь		
			цинк		
			Радионуклиды		По п.1
10	Крахмалы:	918700	1108		ГОСТ 7699-78
	картофельный	918711	110813		ГОСТ 7697-82
	кукурузный	918712	000		СанПиН
		110812		2.3.2.560-96	
		000		и другие норма-	
				тивные документы,	
				которые в соот-	
				ветствии с Зако-	
				нодательством РФ	
				устанавливают	
				обязательные тре-	
				бования к продук-	
				ции	
			Токсичные		По п.1
			элементы:		
			ртуть		
			мышьяк		
			медь		
			свинец		
			кадмий		
			цинк		
			Пестициды		По п.1
			Массовая до-		ГОСТ 7698-93
			ля влаги		[199]
			Массовая до-		ГОСТ 7698-93
			ля общей зо-		[199]
			лы		
			Массовая до-		ГОСТ 7698-93
			ля сернисто-		[199]
			го ангидрида		
			Кислотность		ГОСТ 7698-93
					[199]
			Металломаг-		ГОСТ 20239-74

		нитные при-	[200]
		меси	
		Микробиоло-	ГОСТ Р 50474-93
		гические по-	[31]
		казатели	ГОСТ Р 50480-93
			[32]
			ГОСТ
			10444.12-88
			[33]
			ГОСТ
			10444.15-94
			[29]
		Радионуклиды	По п.1

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

Приложение 8.2

ТАБЛИЦА

физико-химических и органолептических показателей для идентификации однородной и малокомпонентной пищевого концентратной продукции

N п/п	Наименование продукции	Показатели
1.	Кофе	Массовая доля кофеина
	Кофейные напитки	Массовая доля экстрактивных веществ
		Органолептика
2.	Чай	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ
		Массовая доля танина
		Органолептика
3.	Цикорий	Массовая доля инулина
		Органолептика
4.	Кисели	Органолептика (по красителю)
5.	Пряности	Массовая доля эфирных масел
		Органолептика
6.	Красители натуральные	Массовая доля красящих веществ

Приложение 9

СПИРТА ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ, ЭТИЛОВОГО ПИТЬЕВОГО И ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 9.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ
СЕРТИФИКАЦИИ
НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО ПИТЬЕВОГО И
ЛИКЕРО-
ВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

1	2	3	4	5	6	7
1	Напитки безалкоголь- ные	918510	2202	СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	ГОСТ 28188-89	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия) [1], [3] ГОСТ 26932-86 [10] ГОСТ 26933-86 [11] ГОСТ 26930-86 [8] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90	

				[6]	
			Микробиоло- гические по- казатели	[182] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 18963-73 [42] ГОСТ Р 50474-93 [31]	
			Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]	
			Консервирую- щие веществ- ва:	ГОСТ 30059-93 [183]	
			бензойная кислота	[183]	
			сорбиновая кислота		
2	Сиропы	918520	2202	ГОСТ 28499-90	
			СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
			Токсичные элементы	По п.1	
			свинец		
			кадмий		
			мышьяк		
			ртуть		
			Микробиоло- гические по- казатели:	По п.1	
			Радионуклиды	По п.1	
			Консервирую- щие вещества	По п.1	
			бензойная		

			кислота			
			сорбиновая			
			кислота			
3	Концентрат	918531			ГОСТ 28538-90	
	квасного	918532			СанПиН	
	сусла, кон-	918533			2.3.2.560-96	
	центраты и				и другие норма-	
	экстракты				тивные докумен-	
	квасов				ты, которые в со-	
					ответствии с За-	
					конодательством	
					РФ устанавливают	
					обязательные тре-	
					бования к продук-	
					ции	
			Токсичные		По п.1	
			элементы			
			свинец			
			кадмий			
			мышьяк			
			ртуть			
			Микробиоло-		По п.1	
			гические			
			показатели			
			Радионуклиды		По п.1	
4	Спиртные на-	918519			СанПиН	
	питки (сла-				2.3.2.560-96	
	боалкоголь-				и другие норма-	
	ные)				тивные докумен-	
					ты, которые в со-	
					ответствии с За-	
					конодательством	
					РФ устанавливают	
					обязательные тре-	
					бования к продук-	
					ции	
			Токсичные		По п.1	
			элементы			
			свинец			
			кадмий			
			мышьяк			
			ртуть			
			Радионуклиды		По п.1	
5	Концентриро-	918572			СанПиН	

	ванные осно- вы (бальза- мы)			2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
				Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды		По п.1 По п.1
6	Минеральные воды промыш- ленного роз- лива (в т.ч. искусственно минерализо- ванные)	918540	2201	ГОСТ 13273-88 ГОСТ 28188-89 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
				Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть Микробиоло- гические показатели Радионуклиды		По п.1 По п.1 + [186] По п.1
7	Пиво, напит- ки солодо- вые, напитки брожения, напитки на	918420	2203	ГОСТ Р 51174-98 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен-		
		918515				
		918446				
		918449				

зерновом сырье			ты, которые в со- ответствии Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть	По п.1
			Микробиоло- гические показатели	По п.1
			Радионуклиды	По п.1
8 Вина виног- радные, пло- довые, иг- ристые, со- ветское шам- панское, российское шампанское, вина виног- радные газы- рованные (шипучие), виноматериа- лы виноград- ные обрабо- танные	917100 2204 917200 2205 917300 917520 917190	ГОСТ: 7208-93 12134-87Э 13885-88Э 13918-88 28616-90 28685-90 Р51157-98 Р51158-98 Р51165-98 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 1923-78 и другие норма- тивные докумен- ты.которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть	По п.1
			Консерви- рующие вещества: сорбиновая	ГОСТ 26181-84

			кислота или сорбат натрия		[158] ГОСТ Р 50476-93 [159]	
			Свободная и общая сер- нистая кис- лота		ГОСТ 14351-73 [188]	
			Радионуклиды		По п.1	
9	Виноматериа- лы плодовые обработанные	917536	2206		ГОСТ 28615-90 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть		По п.1	
			Общая сернистая кислота		ГОСТ 14351-73 [188]	
			Радионуклиды		По п.1	
10	Коньяки, коньячные напитки и бренди, кальвадосы	917410	2208		ГОСТ 12494-77Э ГОСТ 13741-91 СанПин 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
		917420				
		917440				

			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть		По п.1
			Метиловый спирт		ГОСТ 13194-74
			Радионуклиды		По п.1
11	Напитки вин- ные (виног- радные и плодовые)	917625 2206		ГОСТ Р 51159-98	
			СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть		По п.1
			Радионуклиды		По п.1
12	Коктейли винные газы- роvané, ме- довые ви- на, сидры	917740 917360 917390		ГОСТ Р 51156-98	
			СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть		По п.1

13	Водка	918100 2208	Радионуклиды ГОСТ 27907-88Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	По п.1 ГОСТ 12712-80
			Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть	По п.1
			Радионуклиды	По п.1
			Сивушные масла	ГОСТ 5363-93 [190] ГОСТ 30536-97 [191]
			Альдегиды	- " -
			Эфиры	- " -
			Метиловый спирт	- " -
14	Спирт этиловый питьевой 95%-ный	918118 2207	Радионуклиды СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с За- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	ГОСТ 5963-67
			Токсичные элементы свинец кадмий	По п.1

			мышьяк			
			ртуть			
			Радионуклиды		По п.1	
			Сивушные масла		ГОСТ 5964-93 [192]	
					ГОСТ 30536-97 [191]	
			Альдегиды		- " -	
			Эфиры		- " -	
			Метиловый спирт		- " -	
15	Изделия ли-	918100	2208		ГОСТ 7190-93	
	жероводоч-				ГОСТ27906-88Э	
	ные, арома-				СанПиН	
	тизированные				2.3.2.560-96	
	алкогольные				и другие норма-	
	напитки, в				тивные документы,	
	т.ч. газиро-				которые в соот-	
	ванные				ветствии с Зако-	
					нодательством РФ	
					устанавливают	
					обязательные тре-	
					бования к продук-	
					ции	
			Токсичные		По п.1	
			элементы			
			свинец			
			кадмий			
			мышьяк			
			ртуть			
			Радионуклиды		По п.1	

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

Приложение 10

ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности проводится по схемам 2, 2а 3*, 3а, 4*, 4а, 5 и 7 - для продукции длительного хранения, ;для продукции

кратковременного хранения (кондитерские изделия) - по схемам 2, 2а, 3а, 4а, 5, 8, 9а, 10, 10а.

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

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

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

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

*) схемы применимы только для продуктов сахарной промышленности

Приложение 10.1

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

—	[NN]	Наименование		Код		Код		Наименование		Нормативные доку-		
Нормативные и												
методические		[п]		продукции		ОКП		ТНВЭД		показателя		менты, устанавли-
		[п]								вающие показатели		документы, оп-

ределяющие ме-
тоды испытаний

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

1	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты гла- зурованные и неглазуро- ванные, по- мадные, сбивные, грильяжные, пралиновые, марципано- вые, фрукто- во-ягод- ные, ирис, халва, пас- тила, зефир, мармелад, желейные из- делия. Жева- тельная ре- зинка	912000 1704			ГОСТ 4570-93 ГОСТ 6441-96 ГОСТ 6442-89 ГОСТ 6477-88 ГОСТ 6478-89Е ГОСТ 6502-94 ГОСТ 7060-79 ГОСТ 30058-95 ГОСТ Р 50230-92 СанПиН 2.3.2.560-96, СанПиН 1923-78 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
			Токсичные элементы: ртуть		ГОСТ 30178-96 [1], [3] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]		
			мышьяк		ГОСТ 26930-86 [8]		
			медь		ГОСТ 26931-86 [9]		
			свинец		ГОСТ 26932-86 [10]		
			кадмий		ГОСТ 26933-86 [11]		
			цинк		ГОСТ 26934-86 [12]		
			Пестициды Микотоксины: афлатоксин В1 (только		[19], [20] МУ 4082-86 [14]		

			для изделий, содержащих орехи)		
			Микробиоло- гические по- казатели		ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
			Пищевые до- бавки		Контроль пока- зателей прово- дится по мето- дам, указанным в НД на продук- цию.
			Антиоксидан- ты (в жева- тельной ре- зинке)		МУ 01-19/60-11 [194]
			Сернистая кислота		ГОСТ 26811-86 [193]
			Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
2	Какао-	912571	1805		ГОСТ 108-76
	продукты.				ГОСТ 6534-89Е
	Какао-поро-	912500	1806		ГОСТ 4570-93
	шук.				СанПиН
	Шоколад и				2.3.2.560-96
	изделия из				и другие норма-
	него.				тивные документы,
	Конфеты	912400			которые в соот-
					ветствии с Зако-
					нодательством РФ
					устанавливают
					обязательные тре-
					бования к продук-
					ции
					Токсичные
					По п.1

			элементы		
			ртуть		
			мышьяк		
			медь		
			свинец		
			кадмий		
			цинк		
			Пестициды		По п.1
			Микробиоло- гические по- казатели		По п.1
			Микотоксины афлатоксин В1		По п.1
			Металломаг- нитные при- меси, массо- вая доля зо- лы (для ка- каопорошка и шоколада в порошке)		ГОСТ 5901-87 [195]
			Радионуклиды		По п.1
3	Мучные кон-	913000	1905		ГОСТ: 14031-68
	дитерские			14032-68 14033-96	
	изделия:			14621-78 15052-96	
	торты и пи- рожные, ру- леты, кексы, вафли, пря- ники, пе- ченье, кре- керы, гале- ты, мучные восточные сладости			15810-96 24901-89E 30057-93 Р 50228-92	
				СанПиН 2.3.2.560-96	
				и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с Зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные	По п.1
			элементы		
			ртуть		
			мышьяк		
			медь		
			свинец		
			кадмий		
			цинк		

			Пестициды		По п.1
			Микотоксины		
			афлатоксин В1		[МУ 4082-86 [14]]
			дезоксиниваленол		[МУ 5177-90 [16]]
			Микробиологические показатели		[ГОСТ 10444.2-94 [30]]
					[ГОСТ 10444.12-88 [33]]
					[ГОСТ 10444.15-94 [29]]
					[ГОСТ Р 50474-93 [31]]
					[ГОСТ Р 50480-93 [32]]
					[МУ 2657-82 [92]]
			Пищевые добавки		По п.1
			Сернистая кислота		
			Радионуклиды		По п.1
4	Продукты сахарной промышленности:				[ГОСТ 21-94 [ГОСТ 22-94 [СанПиН 2.3.2.560-96 [и другие нормативные документы, которые в соответствии с Законом РФ устанавливают обязательные требования к продукции
	Сахар-песок	[911120] 1701			
	Сахар-рафинад	[911130] 1701			
			Токсичные элементы:		По п. 1
			ртуть		
			мышьяк		
			медь		
			свинец		
			кадмий		
			Пестициды		По п.1.

	Микробиоло- гические показатели	ГОСТ 26968-86 [196]
	Массовая доля ферро- примесей	ГОСТ 12573-67 [197]
	Радионуклиды	По п.1.

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

Приложение 10.2

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Термин	Определение
Шоколад	Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной шоколадной массы, получаемой на основе продуктов переработки какао бобов (какао тертого, какао масла, какао порошка) с сахаром, без добавлений или с добавлением различных вкусов ароматических веществ. Содержание какао тертого и какао масла в шоколаде должно быть не менее 25%. При производстве шоколада не допускается использование каких-либо жиров-заменителей какао масла, за исключением начинки.
Кондитерская плитка	Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров-заменителей какао масла с добавлением или без добавления какао масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ.
Сладкая плитка	Кондитерское изделие, изготовленное из

	<p>массы, полученной путем переработки сахара и кондитерского жира отечественного производства с различными вкусовыми и ароматическими веществами.</p>
Шоколадная паста	<p>Кондитерский продукт, представляющий собой однородную тонкоизмельченную пластичную массу, состоящую из сахара, жира, какао порошка (не менее 12%) с добавлением вкусовых и ароматических веществ.</p>
Какао порошок товарный	<p>Порошкообразный продукт, получаемый путем измельчения какао-жмыха с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ.</p>
Какао напиток	<p>Порошкообразный продукт, состоящий из какао порошка с сахаром с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ.</p>
Какао порошок производственный	<p>Полуфабрикат, представляющий собой порошок, получаемый путем измельчения какао жмыха с массовой долей жира не более 14%.</p>
Шоколадная глазурь	<p>Полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из продуктов переработки какао бобов, а также жиров-эквивалентов какао масла с добавлением или без добавления различных вкусовых и ароматических веществ.</p>
Жировая глазурь	<p>Полуфабрикат, представляющий собой жировую массу, изготовленную на основе кондитерского жира, сахара и других вкусовых и ароматических веществ.</p>
Карамель	<p>Кондитерское изделие стекловидной структуры, полученное увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до влажности 1,5-4 % с добавлением или без добавления вкусовых, ароматических и красящих веществ. Карамель может быть леденцовой или с начинками.</p>
Драже	<p>Кондитерское изделие небольших размеров округлой формы с накатанной сахарной или шоколадной оболочками. Консистенция твердая, но легко раскусываемая.</p>
Халва	<p>Кондитерское изделие волокнисто-слоистой</p>

	структуры, изготовленное смешиванием взбитой с пенообразователем карамельной массы с массой растертых обжаренных ядер орехов или жиросодержащих семян (арахиса, кунжута, подсолнечника и др.)
Ирис	Кондитерское изделие, изготовленное из сахара, патоки, молока с добавлением жира, вкусовых и ароматических добавок. Ирис литой (карамелеобразный) - изделие с аморфной структурой. Ирис тираженный (мягкий) - изделие с мелкокристаллической структурой.
Мармелад	Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное путем уваривания желирующего фруктово-ягодного пюре или водного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Мармелад фруктово-ягодный - изделие нежной, студнеобразной консистенции, изготовленное увариванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и другими добавлениями. Мармелад желейный или желейно-фруктовый - изделие прочной студнеобразной консистенции, изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром и смешивания с другими добавлениями или изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением фруктово-ягодных пюре, припасов, подварок, паст и соков, ароматических и красящих веществ.
Пастильные изделия	Кондитерские изделия, приготовленные сбиванием пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахарным или сахаро-паточным сиропом с добавлением фруктово-ягодного сырья, вкусовых, ароматических, красящих веществ, формуемые отливкой в пласт с последующей резкой.
Зефир	Кондитерское изделие, полученное путем сбивания пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара,

	агароида, пектина и др.) с сахаром и добавлением фруктово-ягодного сырья, ароматических и красящих веществ, формуемое отсадкой.
Конфеты	Кондитерские изделия, изготовленные из одной или нескольких конфетных масс. Конфеты могут быть глазированные (с покрытием корпуса глазурью полностью или частично), неглазированные (без покрытия корпуса), шоколадные с начинками,
Конфетные массы:	
- помадная	мелкокристаллическая масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово-ягодное сырье или другие добавки;
- помадно- кремовая	мелкокристаллическая пластичная масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово-ягодное сырье или другие добавления;
- фруктовая	студнеобразная слегка вязкая масса из фруктово-ягодного сырья и сахара.
- желейная	студнеобразная упругоэластичная масса из сахара и студнеобразователя;
- желейно- фруктовая	студнеобразная упругоэластичная масса из сахара, студнеобразователя и фруктово-ягодного сырья;
- марципановая	пластичная вязкая масса из обжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с добавлениями (молока, коньяка или др.);
- пралине и типа пралине	тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с введением молока, какао продуктов, меда, взорванных круп или других добавлений;
- сбивная	пенообразная масса из сахара, студнеобразователя и пенообразователя или мелкокристаллическая из сахара, патоки и пенообразователя с добавлениями (фруктово-ягодного сырья, молока, какао порошка или др.);
- кремово-сбивная	пенообразная масса из сахара,

- студнеобразователя, пенообразователя и жира с добавлениями (фруктово-ягодного сырья, молока, какао порошка или др.);
- ликерная | жидкая или частично закристаллизованная | сиропообразная масса с добавлением или без | добавления алкогольных напитков;
- кремовая | маслянистая масса на основе сахара и жира с | введением шоколада, ореха, молока или | других добавлений;
- грильяжная | твердая аморфная масса из сахара, | включающая орехи, или масличные, или | зерновые смеси;
- фруктово- | мягкая вязкая студнеобразная масса из | грильяжная | сахара и фруктово-ягодного сырья, | включающая орехи или масличные, или | зерновые семена;
- на карамельной | фруктовая, помадная или другая конфетная | основе | масса, покрытая оболочкой из аморфной или | закристаллизованной карамельной массы; | пралине, шоколадная или другая конфетная | масса, переслоенная карамельной массой, | покрытая карамельной оболочкой;
- шоколадная | тонко измельченная масса из сахара и | какао-продуктов с добавлением молока и | орехов, жира или других добавлений;
- молочная | частично или полностью закристаллизованная | масса из сахара и молока с добавлениями | (сливочного масла, ореха, фруктово-ягодного | сырья или др.);
- на основе | измельченная масса из сахара, кондитерского | кондитерских | жира и различных вкусовых и ароматических | жиров | веществ;
- на основе | мелкодисперсная пластичная масса из | мелкодисперсных | тонкодисперсной сахарной пудры, патоки, | компонентов | сухих и сгущенных молочных продуктов, | фруктово-ягодного сырья и других | добавлений;
- Печенье | Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое | сахарное | из пластичного теста с большим содержанием | сахара и жира. Изделия рассыпчатые с |

	равномерной пористостью, с четким отпечатком рисунка на поверхности.
- Крекер	Мучное кондитерское изделие с большим (сухое печенье) содержанием сахара, слоистой и хрупкой структуры, поверхность гладкая с проколами.
- Галеты	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки, смесей различных сортов муки с применением дрожжей, химических разрыхлителей и различных видов сырья. Поверхность изделий гладкая с проколами, допускается наличие отдельных пузырей.
- Затяжное печенье	Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из упруго-пластичновязкого теста. Изделия с хрупкой, рассыпчатой структурой. Поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне.
- Овсяное печенье	Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое из пшеничной и овсяной муки с добавлением другого сырья. Поверхность изделий гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.
- Рулеты	Мучные кондитерские изделия, представляющие собой свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками с отделкой или без отделки поверхности.
- Ромовая баба	Мучные кондитерские изделия, штучно- формованные, выпеченные из сдобного дрожжевого теста с добавлением изюма, цукатов, в форме усеченного конуса с ребристой или гладкой поверхностью, пропитанные сахарным сиропом и глазированные помадой.
- Сдобное печенье	Мучное кондитерское изделие, выпеченное из сдобного теста с высоким содержанием сахара и жира с различной отделкой поверхности или без отделки.
- Кексы	Мучные высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с

	использованием дрожжей или химических разрыхлителей или без них, с отделкой внешней поверхности сахарной пудрой, помадой, шоколадной глазурью или без отделки.
- Пряники	Мучные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с добавлением пряностей, разнообразной формы, с выпуклой поверхностью, глазированные или неглазированные, с начинкой или без начинки.
- Коврижка	Мучное кондитерское изделие, состоящее из пластов выпеченного полуфабриката из сдобного теста с добавлением пряностей, соединенных начинкой или без начинки, с отделкой или без отделки поверхности.
- Вафли	Мучные кондитерские изделия, изготовленные из вафельных листов, представляющих собой тонкие хрупкие пористые пласты. Вафли изготавливают разнообразной формы, с различными видами начинок, при этом вафельный лист плотно соприкасается с начинкой, а также без начинки.
- Торты и пирожные	Кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Поверхность изделий художественно отделана. Классификация тортов и пирожных осуществляется по типу выпеченного полуфабриката, входящего в изделие. Масса тортов не менее 250 г. Масса пирожных от 10 до 300 г.

Приложение 11

ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА

— [NN]Наименование| Код | Код |Наименование|Нормативные доку-
Нормативные и |

Для пыльцы цветочной:	ГОСТ 28887-90 [201]
Массовая доля минеральных примесей	
Ядовитые примеси	ГОСТ 28887-90 [201]
Микробиоло- гические по- казатели:	
Патогенные в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ Р 50480-93 [32]
Плесени	ГОСТ 10444.12-88 [33]
Личинки моли	Визуально

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

Приложение 12

Перечень нормативных и методических документов, определяющих методы испытаний, указанные в приложениях 1-11.

- ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов".
- МУ 01-19/47-11 (утв. ГКСЭН 25.12.92). Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
- МР 01-19/137-17-95 (утв. ГКСЭН 29.12.95). Методические рекомендации по инверсионно-вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах

питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках.

4. ГОСТ 26929-94 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов".
5. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".
6. МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.
7. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".
8. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".
9. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".
10. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".
11. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".
12. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".
13. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".
14. МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
15. МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
16. МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах.
17. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола

(вомитоксина)".

18. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".
19. Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники N N 5-25, 1976-1997 гг.
20. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред. М.А.Клисенко, т.т. 1, 2, 1992 г., изд-во "Колос", Москва.
21. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
22. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
23. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
24. МУ 5048-89 Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства.
25. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".
26. МУ 4721-88 Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводов в пищевых продуктах.
27. МУК 2.6.1.717-98 "Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г.Онищенко 08.10.98 (введены в действие 08.12.98)
28. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".
29. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов".
30. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы определения Staphylococcus aureus".

31. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
32. ГОСТ Р 50480-93 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
33. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".
34. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
35. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".
36. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".
37. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".
38. ГОСТ 10444.7-88 "Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*".
39. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*".
40. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*".
41. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".
42. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа".
43. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".
44. ГОСТ 28805-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмоотолерантных дрожжей и плесневых грибов".*
45. ГОСТ 30483-97 "Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси".

46. "Методические указания по учету фузариозного колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене." Утв. Минсельхозпродом и ГКСЭН России 20.11.96.
47. "Временные методические рекомендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи." Утв. Комитетом по хлебопродуктам Министерства торговли и материальных ресурсов 02.07.92.
48. ГОСТ 13586.4-83 "Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями".
49. ГОСТ 13586.6-93 "Зерно. Метод определения зараженности вредителями".
50. ГОСТ 10853-88 "Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями".
51. ГОСТ 10858-77 "Семена масличных культур. Промышленное сырье. Методы определения кислотного числа масла".
52. ГОСТ 26597-89 "Подсолнечник. Метод определения кислотного числа масла с применением рН-метрии".
53. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".
54. ГОСТ 27559-87 "Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов".
55. ГОСТ 26312.3-84 "Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов".
56. ГОСТ 26312.4-84 "Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра".
57. ГОСТ 20239-74 "Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси".
58. ГОСТ 26361-84 "Мука. Метод определения белизны".*
59. ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий".
60. ГОСТ 27558-87 "Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста".

61. ГОСТ 15113.2-77 "Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".
62. ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".*
63. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".
64. ГОСТ 26593-85 "Масла растительные. Метод определения перекисного числа".
65. ГОСТ 5476-80 "Масла растительные. Методы определения кислотного числа".
66. ГОСТ 28414-89 "Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия".
67. ГОСТ 5478-90 "Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления".
68. ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".
69. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов".
70. ГОСТ 240-85 "Маргарин. Общие технические условия".
71. ГОСТ 5472-50 "Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности".
72. ГОСТ 5477-93 "Масла растительные. Методы определения цветности".
73. ГОСТ 5482-90 "Масла растительные. Методы определения показателя преломления (рефракции)".
74. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".
75. ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний".*
76. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда (хлортетрациклин, окситетрациклин, тетрациклин) в мясных продуктах микробиологическим и химическим методами".

77. МУК 4.2.026-95 "Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".
78. МР 4.18/1890-91 "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". - Минск-Москва, 1991 г.
79. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".
80. ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".
81. ГОСТ 7702.2.2-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)".
82. ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".
83. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*".
84. ГОСТ 7702.2.5-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листрелл".
85. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
86. ГОСТ 7702.2.7-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления бактерий рода *Proteus*".
87. ГОСТ 20235.2-74 "Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа".
88. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)".
89. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".
90. СанПиН 42-123-4940-88 "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов".

91. ГОСТ 29300-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата".
92. МУ 2657-82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
93. ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".
94. ГОСТ 23392-78 "Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести".
95. ГОСТ 19496-93 "Мясо. Метод гистологического исследования".
96. ГОСТ 7702.0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества".
97. ГОСТ 7702.1-74 "Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".
98. ГОСТ 20235.0-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести".
99. ГОСТ 20235.1-74 "Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".
100. ГОСТ 23481-79 "Мясо птицы. Метод гистологического анализа".
101. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".
102. ГОСТ 9793-74 "Продукты мясные. Методы определения влаги".
103. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".
104. ГОСТ 29299-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита".
105. ГОСТ 9794-74 "Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора".
106. ГОСТ 8285-91 "Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания".
107. ГОСТ 11254-85 "Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей".
108. ГОСТ Р 50206-92 "Жиры и масла животные и растительные.

Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии".

109. ГОСТ Р 50457-92 "Жиры и масла животные. Определение кислотного числа и кислотности".
110. ГОСТ 25011-81 "Мясо и мясные продукты. Методы определения белка".
111. ГОСТ 26183-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира".
112. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
113. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. Под. ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. Изд-во "Брандес", Москва, 1998 г.
114. ГОСТ 1923-78 "Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия".
115. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".
116. ГОСТ 11293-89 "Желатин. Технические условия".*
117. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".
118. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации". МЗ России, Москва, 1997 г.
119. ГОСТ 29136-91 "Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Метод определения токсичности".
120. ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний".
121. ГОСТ 7636-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа".
122. МУ 1792-77 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов и полихлорированных бифенилов в объектах внешней среды.
123. МУ 2141-80 Методические указания по определению

полихлорированных бифенилов в присутствии хлорорганических пестицидов в птицепродуктах методом газовой хроматографии.

124. ГОСТ 26808-86 "Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ".
125. ГОСТ 26829-86 "Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира".
126. ГОСТ 27207-87 "Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли".*
127. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".
128. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".
129. ГОСТ 23453-90 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток".
130. ГОСТ 24065-80 "Молоко. Методы определения соды".
131. ГОСТ 24066-80 "Молоко. Метод определения аммиака".
132. ГОСТ 24067-80 "Молоко. Метод определения перекиси водорода".
133. ГОСТ 8218-89 "Молоко. Метод определения чистоты".
134. ГОСТ 28283-89 "Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса".
135. ГОСТ 30347-97 "Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*".
136. ГОСТ 25102-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий".
137. ГОСТ 29246-91 "Консервы молочные сухие. Методы определения влаги".
138. ГОСТ 3624-92 "Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности".
139. ГОСТ 29245-91 "Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей".
140. ГОСТ 23327-78 "Молоко. Методы определения общего белка".
141. ГОСТ 30305.3-95 "Консервы молочные сгущенные и продукты

молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности".

142. ГОСТ 5867-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения жира".

143. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".

144. ГОСТ 29247-91 "Консервы молочные. Методы определения жира".

145. ГОСТ 30305.4-95 "Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости".*

146. ГОСТ 16830-71 "Орехи миндаля сладкого. Технические условия".

147. ГОСТ 25555.3-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей".

148. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов".

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

150. ГОСТ 29187-91 "Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия".

151. ГОСТ 13340.2-77 "Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".

152. ГОСТ 1750-86 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний".

153. ГОСТ 28561-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги".

154. ГОСТ 28562-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ".

155. ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия".

156. ГОСТ 16831-71 "Ядро миндаля сладкого. Технические условия".

157. ГОСТ 25555.5-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы".

158. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы

- определения сорбиновой кислоты".
159. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".
160. ГОСТ 28467-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".
161. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей".
162. ГОСТ 25555.2-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта".
163. ГОСТ 10444.14-91 "Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду".
164. ГОСТ 26188-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН".
165. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
166. "Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней Среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода". Утверждены 14.06.1976г.*
167. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".
168. ГОСТ 15113.4-77 "Концентраты пищевые. Методы определения влаги".
169. ГОСТ 15113.8-77 "Концентраты пищевые. Методы определения золы".
170. ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия".
171. ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия".
172. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".
173. ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа".

174. ГОСТ 28551-90 "Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ".
175. ГОСТ 19885-74 "Чай. Методы определения содержания танина и кофеина".
176. ГОСТ 28553-90 "Чай. Метод определения сырой клетчатки".
177. ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа".
178. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
179. ГОСТ 25555.0-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности".
180. ГОСТ 8756.11-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов".
181. ОСТ 18-405-83 "Красители натуральные пищевые. Технические условия".*
182. ГОСТ 6687.2-90 "Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ".
183. ГОСТ 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".
184. ГОСТ 6687.8-87 " Воды искусственно-минерализованные. Методы определения солей".
185. ГОСТ 14136-75 " Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности".
186. МР 96/225. Методические рекомендации. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям.
187. ГОСТ 6687.4-86 "Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности".
188. ГОСТ 14351-73 "Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты".
189. ГОСТ 13194-74 "Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта".

190. ГОСТ 5363-93 "Водка. Правила приемки и методы анализа".
191. ГОСТ 30536-97 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".
192. ГОСТ 5964-93 "Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа".*
193. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".
194. МУ 01-19/60-11. Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке от 04.04.93г.
195. ГОСТ 5901-87 "Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси".
196. ГОСТ 26968-86 "Сахар. Методы микробиологического анализа".
197. ГОСТ 12573-67 "Сахар. Метод определения ферропримесей".*
198. ГОСТ 19792-87 "Мед натуральный. Технические условия".
199. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".
200. ГОСТ 4245-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов".
201. ГОСТ 28887-90 "Пыльца цветочная(обножка). Технические условия".
202. ГОСТ 1368-91 " Рыба всех видов обработки. Длина и масса"
203. ГОСТ 4386-89 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов".
204. ГОСТ 4388-72 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди".
205. ГОСТ 4974-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания марганца".
206. ГОСТ Р 51153-98 "Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода".
207. ГОСТ Р 51154-98 "Пиво. Метод определения двуокиси углерода и стойкости".
208. ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности.

- Правила приемки и методы отбора проб".
209. ГОСТ 12786-80 " Пиво. Правила приемки и методы отбора проб".
210. ГОСТ 23268.0-91" Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб".
211. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки методы отбора проб".
212. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".
213. ГОСТ 23268.2-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода".
214. ГОСТ 26889-86 "Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля".
215. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
216. ГОСТ 8756.13-87 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров".
217. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы".
218. ГОСТ 24556-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С".
219. ГОСТ 8756.22-80 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения каротина".
220. ГОСТ 26323-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения".
221. ГОСТ 8756.10-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания мякоти".
222. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".
223. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".
224. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания.

- Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)".
225. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания.
Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)".
226. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания.
Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)".
227. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания.
Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".

Приложение 13

Форма заявки на проведение сертификации продукции

наименование органа по сертификации

адрес

ЗАЯВКА

на проведение сертификации продукции
в Системе сертификации _____

наименование системы

1. _____
наименование организации - изготовителя, продавца (далее -

заявитель)

Код ОКП-О

Юридический адрес _____

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

в лице _____

Ф.И.О. руководителя

заявляет, что _____

наименование вида продукции, код ОКП

Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном
_____ выпускаемая по _____
производстве), _____ наименование и реквизиты

_____ соответствует требованиям
документации изготовителя (ТУ, стандарт)

наименование и NN стандартов

и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие требованиям, указанных стандартов по схеме _____
номер схемы сертификации

2. Дополнительные сведения _____

Руководитель организации _____

подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер _____

подпись, инициалы, фамилия

Печать

Дата

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

Приложение 14

РЕШЕНИЕ

по заявке на проведение сертификации

N _____ от " ____ " _____ 199__ г.

Рассмотрев заявку _____

наименование организации изготовителя,

продавца

Юридический адрес

Телефон _____ Факс _____ Телекс _____

На сертификацию

наименование продукции, код ОКП

Орган по сертификации решает:

1. Сертификация будет проведена по схеме _____
номер схемы

сертификации

2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям

наименование и обозначение нормативно-технических документов

3. Оценка производства будет проведена _____

наименование аккредитованной организации.

адрес, вид проверки

4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться путем
испытания образцов, _____

взятых в торговле и (или) у изготовителя

с периодичностью _____

5. Работы проводятся на основе _____

6. Испытания для сертификации следует провести в _____
наименование

аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Руководитель органа по
сертификации

Печать

личная расшифровка
подпись подписи

" ____ " _____ 199__ г.

Приложение 15

АКТ
отбора образцов (проб)

от " ____ " _____ 199__ г.

Наименование изготовителя (заявителя) _____

Наименование и адрес организации, где производился отбор

образцов (проб)

Наименование вида продукции _____

Единица измерений _____

Размер партии _____

- наличие отечественных аналогов
- возможность использования отечественной нормативной документации для идентификации продукции.

10. Оценка органолептических показателей продукции:

Соответствие вкуса, цвета, запаха, консистенции и внешнего вида продукции заявленному наименованию, требованиям нормативных и технических документов, рецептурам, приведенному пищевому составу, прилагаемой информации и (или) традиционно сложившимся вкусам или привычкам населения.

11. Необходимость проведения дополнительных испытаний по показателям, подтверждающим идентификацию продукции. Перечень показателей. Анализ результатов испытаний.

12. Заключение о соответствии продукции заявленному наименованию и (или) принадлежности к заявляемой партии.

Эксперт