Проект

ПРИЛОЖЕНИЕ
к постановлению Кабинета Министров
Республики Узбекистан
от «____» _____2016 г.№____

Общий Технический регламент
«О безопасности соковой продукции из фруктов и овощей».

Глава I. Общие положения

§ 1. Область применения настоящего общего технического регламента

1. Настоящий общий технический регламент распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, выпускаемую в обращение на территории Республики Узбекистан.

2. Настоящий общий технический регламент не распространяется на соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, произведенную гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, и процессы производства, хранения, перевозки и утилизации соковой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Узбекистан.

3. Объектами технического регулирования настоящего общего технического регламента являются соковая продукция из фруктов и (или) овощей (идентификационные признаки видов установлены в § 2 настоящего технического регламента) и связанные с требованиями к ней процессы производства, хранения, перевозки и реализации.

4. Настоящий общий технический регламент разрабатывается в целях защиты жизни и здоровья людей и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), устанавливает:

а) требования к соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

б) требования к связанным с требованиями к соковой продукции из фруктов и (или) овощей процессам производства, хранения, перевозки и реализации;

в) правила идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

г) схемы подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

д) требования к маркировке соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

§ 2. Термины и определения

5. Для целей настоящего технического регламента устанавливаются следующие термины и их определения:

1) сок - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими либо высушенных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и (или) овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства. Сок может быть осветленным. В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие фруктовые вещества и (или) концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества, фруктовая и (или) овощная мякоть, и (или) фруктовое и (или) овощное пюре (в том числе концентрированное - для восстановленного сока), и (или) клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и (или) овощей путем физического воздействия на них. Смешанный сок производят путем смешивания двух и более различных соков или соков и фруктовых и (или) овощных пюре.

Консервирование сока может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением.

Соки в зависимости от способов от их производства и обработки фруктов и(или) овощей бывают следующих видов:

а) сок прямого отжима - сок, произведенный путем механической обработки непосредственно свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей;

б) свежеотжатый сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;

в) восстановленный сок, произведенный из концентрированного сока или концентрированного сока и сока прямого отжима и питьевой воды.

Восстановленный томатный сок может быть произведен также путем восстановления концентрированных томатной пасты и (или) томатного пюре;

г) концентрированный сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима.

При производстве концентрированного сока может быть применен процесс экстракции сухих веществ из измельченных фруктов и (или) овощей той же партии, из которых предварительно был отделен сок, посредством питьевой воды при условии, 6 что продукт данной экстракции добавляется в исходный сок до этапа концентрирования внутри одного поточного технологического процесса.

д) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению.

Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для одноименного восстановленного сока; произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей;

2) фруктовый и (или) овощной нектар - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, подсластителей, ароматизаторов натуральных или идентично натуральным или без их добавления. Минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовом и (или) в овощном нектаре должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

В такой нектар могут быть добавлены одноименная фруктовая и (или) овощная мякоть и (или) клетки одноименных цитрусовых фруктов, концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных фруктов и (или) концентрированные натуральные ароматообразующие вещества одноименных овощей. Консервирование фруктового и (или) овощного нектара может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанный фруктовый и (или) овощной нектар производят путем смешивания двух и более соков, или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей;

3) фруктовый и (или) овощной сокосодержащий напиток - жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового и (или) овощного пюре либо концентрированного фруктового и (или) овощного пюре с питьевой водой и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре составляет не менее чем 10 процентов, либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока лимона или лайма, не менее чем 5 процентов. Консервирование фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением;

4) морс - жидкий пищевой продукт, который произведен из сока и (или) пюре, полученных из ягод путем их механической обработки с добавлением питьевой воды, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, в котором минимальная объемная доля сока и (или) пюре составляет не менее 15 процентов. При производстве морса такой сок и (или) такое пюре могут смешиваться с продуктом, полученным путем водной экстракции выжимок этих же ягод. Морс может быть произведен из концентрированных соков и (или) пюре из ягод или морсов, и его консервирование может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. Производство смешанного морса осуществляется с использованием двух и более соков и (или) пюре из различных видов ягод;

5) концентрированный морс - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на смесь сока и (или) пюре из ягод и полуфабриката, полученного путем водной экстракции выжимок одноименных ягод и удаления из этой смеси части воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному продукту;

6) фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки - измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей без последующего отделения сока и фруктовой и (или) овощной мякоти. Консервирование фруктового и (или) овощного пюре может быть осуществлено только физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением. Смешанное фруктовое и (или) овощное пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре, произведенных из двух и более видов фруктов и (или) овощей. Такое пюре используется в качестве сырья при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков;

7) концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре - пищевой продукт, произведенный путем физического воздействия на фруктовое и (или) овощное пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 процентов по отношению к одноименному пюре. В концентрированное фруктовое и (или) овощное пюре могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие вещества одноименных фруктов или овощей;

Томатная паста для производства соковой продукции (для целей настоящего технического регламента) – концентрированное овощное пюре из томатов с массовой долей растворимых сухих веществ не менее чем 25 процентов.

8) натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества - смесь природных летучих и нелетучих соединений, которая формирует естественные вкус и запах фруктов или овощей либо соков из них и может быть получена с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них;

9) концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества - жидкие продукты, в которых содержатся натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, произведенные с использованием физических способов из одноименных фруктов или овощей и (или) соков из них в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах или в овощах либо в соках из них не менее чем в четыре раза. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества предназначены для восстановления вкуса и запаха соков из фруктов и (или) овощей, а также для производства другой соковой продукции из фруктов и (или) овощей;

10) клетки цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, которые содержат или не содержат сок, формируют внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов и образованы из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток цитрусовых фруктов. Клетки цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные соки, во фруктовые и (или) в овощные нектары, во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки, которые произведены с использованием одноименных соков из цитрусовых фруктов;

11) фруктовая и (или) овощная мякоть - смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц нарушенной растительной ткани фруктов или овощей в ходе их

переработки. Мякоть цитрусовых фруктов может содержать клетки цитрусовых фруктов;

12) соковая продукция из фруктов и (или) овощей - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, фруктовые и (или) овощные пюре независимо от способов их производства и обработки, концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, клетки цитрусовых фруктов, фруктовая и (или) овощная мякоть;

13) соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания - соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, морсы, предназначенные для питания детей раннего возраста (до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) и отвечающие физиологическим потребностям организма детей соответствующих возрастных групп;

14) консервирование соковой продукции из фруктов и (или) овощей - процессы теплофизической обработки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, до и после помещения ее в герметично укупориваемую упаковку, обеспечивающие микробиологическую стабильность и безопасность такой продукции при ее хранении в условиях, установленных изготовителем, в течение всего срока годности;

15) загрязнение соковой продукции из фруктов и (или) овощей - попадание в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей предметов, частиц, веществ, организмов, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям настоящего технического регламента;

16) фрукты - сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды), перечисленные в приложении 2;

17) овощи - сочные съедобные части травянистых растений, перечисленные в приложении 2;

§3. Обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей на рынке

6. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей выпускается в обращение на внутренний рынок Республики Узбекистан и на экспорт при ее соответствии требованиям настоящего технического регламента.

7. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и прошедшая процедуру оценки (подтверждения) соответствия маркируется единым знаком обращения продукции на внутренний рынке Республики Узбекистан.

8. Каждая партия соковой продукции из фруктов и (или) овощей при его выпуске в обращение должна сопровождаться товаросопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

§ 4. Идентификации соковой продукции из фруктов и (или) овощей

9. Для целей установления принадлежности соковой продукции из фруктов и(или) овощей к числу объектов технического регулирования, в отношении

которых применяется настоящий технический регламент, идентификация соковой продукции из фруктов и(или) овощей осуществляется заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований соковой продукции из фруктов и(или) овощей, нанесенных на потребительские упаковки или указанных в товаросопроводительной документации, с предусмотренными **§** 2 настоящего технического регламента наименованиями видов соковой продукции из фруктов и(или) овощей.

10. В целях установления соответствия соковой продукции из фруктов и(или) овощей своему наименованию идентификация соковой продукции из фруктов и(или) овощей осуществляется путем совокупной оценки физико-химических, органолептических и других показателей такой продукции, к которым относятся: указанные в **§**2 настоящего технического регламента признаки видов соковой продукции из фруктов и(или) овощей; наименования фруктов и(или) овощей, применяемых для производство соответствующей соковой продукции из фруктов и(или) овощей; содержание растворимых сухих веществ в соках, во фруктовых или овощных пюре; минимальная объемная доля сока и(или) фруктового и (или) овощного пюре во фруктовых и(или) в овощных нектарах, в морсах и(или) во фруктовых и(или) в овощных сокосодержащих напитках, а также при подозрении на введение потребителя (приобретателя) заблуждение сведения о возможных природных особенностях химического состава соков и фруктовых и (или) овощных пюре с учетом характерных для них сортовых, географических, климатических, сельскохозяйственных и технологических факторов.

Глава II. Требования безопасности соковой продукции из фруктов и(или) овощей.

§5. Гигиенические и санитарные требования к соковой продукции из фруктов и(или) овощей.

11. Соковая продукция из фруктов и(или) овощей, находящейся в обращении на территории республики, не должна причинять вред жизни и здоровью человека и должна соответствовать требованиям соковой продукции из фруктов и(или) овощей, установленным в приложении №1 к настоящему общее технического регламента, в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов.

12. Соковая продукция из фруктов и(или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям соковой продукции из фруктов и(или) овощей, установленным в приложении №1 к настоящему общего технического регламента, в части гигиенических и микробиологических показателей патогенных микроорганизмов.

13. При производстве соковой продукция из фруктов и(или) овощей для детского питания не допускаются использование фруктов и(или) овощей, содержащей генно модифицированные (генно- инженерные, трансгенные) организмы, (далее ГМО), концентрированного диффузионного сока, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих ГМО, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и(или) овощей для детей, больных сахарным диабетом), ароматизаторов(кроме натуральных) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением

указанных в параграфах 11-29 к настоящему общему техническому регламенту компонентов и пищевых добавок).

14. Добавление ароматизаторов, красителей и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и(или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

15. Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и(или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не менее чем 4процента, и не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не менее чем 4процента, и не более чем 11 процентов в соковую продукцию из овощей (за исключением соковой продукции из моркови и(или) тыквы и для этой продукции с добавлением фруктов;

в) не менее чем 4процента, и не более чем 11 процентов в соковую продукцию из моркови и (или) тыквы и для детей с добавлением фруктов;

2) для детей дошкольного возраста и школьного возраста:

а) не более чем 16 процентов для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

б) не более чем 10 процентов для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

в) не более чем 11 процентов для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.

16. Содержание 5-оксиметилфурфурола не должно превышать: в соковой продукции из цитрусовых фруктов для детского питания 10 мг/л, в соковой продукции для детского питания из остальных фруктов и (или) овощей 20 мг/л.

17. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 процента для соков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 процента для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), фруктовых и (или) овощных нектаров и фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту).

18. Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 процента (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).

19. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.

20. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.

21. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, за исключением фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков, могут использоваться только компоненты и пищевые добавки, наименования, содержание и технологическое назначение которых указаны в настоящей параграфе и приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

22. Содержание компонентов и пищевых добавок в соковой продукции из фруктов и (или) овощей установлено в отношении неконцентрированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Содержание указанных компонентов и пищевых добавок в отношении концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре рассчитывается на основании минимального содержания растворимых сухих веществ в одноименных восстановленном соке или во фруктовом и (или) в овощном пюре в соответствии с требованиями, установленными в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

23. При производстве фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается наряду с указанными в настоящей параграфе и приложении 3 к настоящему техническому регламенту компонентами и пищевыми добавками использование других компонентов и пищевых добавок согласно требованиям соответствующих технических регламентов.

24. Питьевая вода, используемая для восстановления соков и пюре, должна дополнительно соответствовать требованиям по содержанию нитратов не более чем 25 миллиграммов на один литр, натрий не более чем 50 миллиграммов на один литр.

25. Для обогащения соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков допускается использование пищевых и (или) биологически активных веществ, наименования которых указаны в части 15 настоящей статьи. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей является обогащенной, если содержание в 300 миллилитрах такой продукции хотя бы одного из пищевых и (или) биологически активных веществ составляет не менее чем 15 процентов и не более чем 50 процентов от установленной соответствующим техническим регламентом рекомендуемой средней суточной потребности в основных пищевых веществах.

26. В качестве пищевых и (или) биологически активных веществ при производстве обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей могут быть использованы разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности витамины, витаминоподобные вещества, каротиноиды, минеральные вещества, органические кислоты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, полисахариды, полифенольные кислоты, пребиотики, фитостерины, флавоноиды, фосфолипиды. Источниками пищевых и (или) биологически активных веществ могут быть экстракты злаков, бобовых растений, орехов, другие разрешенные в установленном порядке для использования в пищевой промышленности растительные экстракты. Для обеспечения однородности обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

допускается добавление в нее пищевой добавки лецитина. Добавление указанных веществ в целях замещения растворимых сухих веществ сока не допускается.

27. Используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества получают в процессе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также при переработке с использованием физических способов фруктов и (или) овощей в виде жидких экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые в концентрированном натуральном ароматообразующем фруктовом или овощном веществе служат растворителями и не выделяются как составная часть аромата из фруктов или овощей и (или) соков из них. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества не относятся ни к ароматизаторам, ни к пищевым добавкам.

28. Добавление концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ в свежеотжатые соки запрещается. Использование ароматизаторов при производстве соков, фруктовых и (или) овощных нектаров, фруктовых и (или) овощных пюре, концентрированных соков и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре запрещается.

29. Добавление концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ, и (или) ароматизаторов, и (или) красителей, и (или) других компонентов, соответствующих требованиям, установленным техническим регламентом , во фруктовые и (или) в овощные сокосодержащие напитки при их производстве допускается.

30. При производстве морсов допускается использование одноименных концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых веществ из ягод и (или) натуральных ароматизаторов.

31. Сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы (сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза) могут использоваться отдельно или в любой комбинации при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей. Добавление указанных сахара, и (или) сахаров, и (или) их растворов и сиропов в соки в целях корректировки вкуса допускается в количестве не более чем 1,5 процента от массы готовой продукции и не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Добавление в соки прямого отжима растворов и (или) сиропов сахара и (или) сахаров не допускается.

32. Мед может быть использован при производстве нектаров, морсов и сокосодержащих напитков из фруктов и (или) овощей.

33. Одновременное добавление сахара и (или) сахаров и регуляторов кислотности сока в один и тот же сок запрещается.

34. Поваренная соль, морская соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, за исключением соков из фруктов. Добавление в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей этих компонентов не может осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока.

35. Компоненты и пищевые добавки, используемые при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания, должны

соответствовать требованиям, установленным параграфами 11–23, 26-29 настоящего технического регламента, и требованиям, установленным настоящем параграфе.

36. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста допускается использование только природных изомеров молочной, винной, яблочной кислот и (или) их солей.

37. Содержание поваренной соли в готовой продукции в случае ее добавления в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

1) для детей раннего возраста:

а) не более чем 0,4 процента (за исключением томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

б) не более чем 0,6 процента (для томатного сока для питания детей старше 12 месяцев);

в) для детей дошкольного возраста и школьного возраста не более чем 0,6 процента.

38. В случае обогащения соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания пищевыми и (или) биологически активными веществами, в состав которых входят аскорбиновая кислота и (или) железо, содержание аскорбиновой кислоты не должно превышать 750 миллиграммов на один килограмм готовой продукции, содержание железа - 30 миллиграммов на один килограмм готовой продукции.

39. В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания содержание добавленного сахара и (или) сахаров должно составлять не более чем 10 процентов от массы готовых фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка и не более чем 12 процентов от массы готового морса. Добавление сахара и (или) сахаров в соки из фруктов не допускается.

40. При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны использоваться только технологические средства, наименования и допустимые остаточные количества которых установлены в приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

§6. Требования к процессам производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей

41. Изготовители, продавцы и уполномоченные изготовителем лица, обязаны осуществлять процессы производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим общим техническим регламентом о безопасности соковой продукции из фруктов и овощей.

42. Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.

43. Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.

44. Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке соковой продукции из фруктов и (или) овощей в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия такой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.

45. Каждая партия соковая продукция из фруктов и (или) овощей при его выпуске в обращение должна сопровождаться товаросопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

46. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не соответствующее требованиям настоящего Технического регламента не допускается к выпуску в обращение, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем зерна) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора).

§7. Требования к процессу утилизации соковой продукции

47. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, подлежит возврату или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенные Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

48. Хранение соковой продукции из фруктов и (или) овощей до принятия решения о его возврате или утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием его количества и соблюдением требований безопасности настоящего Технического регламента.

49. Утилизация соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется его владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору, в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, налоговых органов и общественности.

50. Способы и условия утилизации соковой продукции из фруктов и (или) овощей согласовываются его владельцем с соответствующими органами государственного надзора.

51. Владелец соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не соответствующего требованиям настоящего Технического регламента, представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт его утилизации.

Глава III. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению их испытаний, обеспечение и оценки соответствия требованиям безопасности

§8. Требования к маркировке и упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей

51. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей в части добавленных в нее компонентов осуществляется на потребительской упаковке в соответствии с требованиями частей 36-40, 45, 47, 48, 51-54, 56-58, к настоящей параграфе технического регламента.

52. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом на пищевую продукцию в части ее маркировки, и требованиям, установленным настоящей статьей.

53. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства такой продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности. Наименования фруктов и овощей на узбекском языке указываются в соответствии с приложением 2 к настоящему техническому регламенту.

Указанные наименования или производные от них слова подлежат включению в наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей вместо слов «фрукты», «ягоды», «овощи» или «фруктовый», «ягодный», «овощной»:

54. Наименования соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей, должны включать в себя наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре, которые входят в состав такой продукции, и указываться в порядке убывания объемной доли соответствующих сока и (или) пюре. В наименовании соковой продукции, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей наименования соков и (или) фруктовых и (или) овощных пюре могут быть заменены на слова «смешанный фруктовый, и (или) ягодный, и (или) овощной», «из смеси фруктов, и (или) ягод, и (или) овощей», слово «мультифруктовый», или «мультиягодный», или «мультиовощной» либо наименование группы фруктов и (или) овощей.

55. В наименовании сока прямого отжима или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «прямого отжима».

56. В наименовании восстановленного сока или в непосредственной близости от этого наименования должны быть указаны слова «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока», «изготовленный из концентрированного фруктового и (или) овощного сока и фруктового и (или) овощного пюре» или слово «восстановленный».

57. Наименования соков, в которые добавлены сахар, и (или) сахара, и (или) их растворы, и (или) их сиропы, должны быть дополнены словами «с добавлением сахара» или «с добавлением сахаров», словами «с сахаром» или «с сахарами».

58. В случае если при производстве фруктового и (или) овощного нектара или фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка использованы подсластители, наименования такого нектара или такого сокосодержащего напитка должны быть дополнены словами «с подсластителем» или «с подсластителями».

В случае содержания во фруктовом и (или) в овощном нектаре или во фруктовом и (или) в овощном сокосодержащем напитке аспартама на потребительской упаковке должна быть размещена надпись: «Содержит источник фенилаланина».

59. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением поваренной или морской соли, рядом с наименованием такой продукции допускается размещение надписи: «С солью».

39. Дополнение наименований соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также маркировки потребительской упаковки словами, содержащими указание

60. Рядом с наименованиями соковой продукции, в которую добавлен мед, должна размещаться надпись: «С медом».

61. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должны быть указаны слова «для детского питания» или иные отражающие предназначение такой продукции для питания детей слова, а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

62. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей первого года жизни указываются возраст ребенка (в месяцах), начиная с которого рекомендуется введение данной продукции в рацион ребенка, и рекомендации о ее потреблении. При этом не допускается указание возраста ребенка младше, чем четыре месяца.

63. В случаях, если концентрированный сок или концентрированный морс предназначены для реализации потребителям и должны быть восстановлены перед потреблением, на потребительской упаковке такой продукции должны быть указаны правила ее восстановления.

64. На потребительских упаковках фруктовых и (или) овощных нектаров, морсов, фруктовых и (или) овощных сокосодержащих напитков должна содержаться информация о минимальной объемной доле сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре.

65. Размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков и фруктовых и (или) овощных нектаров осуществляется в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8 процентов или если такая продукция содержит клетки цитрусовых фруктов.

66. На потребительских упаковках соковой продукции из фруктов и (или) овощей размещение надписи: «Осветленный» осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает 0,3 процента.

67. Информация об использовании аскорбиновой кислоты при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей не указывается в информации о составе такой продукции, если остаточное количество аскорбиновой кислоты в готовой продукции не превышает ее природный уровень. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиокислителя не является основанием для нанесения на потребительскую упаковку соковой продукции из фруктов и (или) овощей надписи: «С витамином С».

68. На потребительской упаковке обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово «обогащенный». Дополнительно допускается указывать наименования входящих в состав такой продукции пищевых и (или) биологически активных веществ, а также наименования пищевых продуктов, содержащих эти вещества, или наименование группы этих веществ.

69. Наименования фруктов и (или) овощей и слова, производные от этих наименований, могут указываться на потребительской упаковке соковой продукции из таких фруктов и (или) таких овощей как отдельно, так и в соответствующих словосочетаниях, если только использование этих наименований и словосочетаний не вводит потребителей в заблуждение.

70. Графические изображения фруктов и (или) овощей, соки и (или) пюре из которых не были использованы при производстве конкретной соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не должны наноситься на ее потребительскую упаковку.

71. Если массовая доля двуокиси углерода, добавленной в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей, составляет не менее чем 0,2 процента, на потребительской упаковке такой продукции должно быть указано слово «газированный».

72. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей, произведенной с добавлением пряностей и (или) их экстрактов, должна содержаться надпись: «С пряностями» и (или) должны быть указаны наименования соответствующих пряностей.

73. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;

2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

74. Состав соков, при производстве которых компоненты или пищевые добавки не использовались, можно не указывать на потребительских упаковках.

75. В случае использования концентрированных соков и (или) концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей в составе такой продукции указываются в порядке убывания объемной доли наименования соответствующих соков и (или)

фруктовых и (или) овощных пюре и в непосредственной близости от указания данного состава размещается надпись: «Изготовлен из концентрированных соков», «Изготовлен из концентрированных пюре» или «Изготовлен из концентрированных соков и пюре».

76. В составе смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны быть указаны в порядке убывания все использованные для производства такой продукции соки и (или) фруктовые и (или) овощные пюре.

77. В составе обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются все входящие в этот состав пищевые и (или) биологически активные вещества.

78. Концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые или овощные вещества, использованные для восстановления вкуса и запаха соковой продукции из фруктов и (или) овощей, и питьевая вода, используемая для восстановления концентрированных соков и пюре при изготовлении восстановленных соков, в составе готовой продукции не указываются.

79. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

80. Маркировка соковой продукции из фруктов и (или) овощей, помещенной в транспортную упаковку, не предназначенную для потребителей, должна соответствовать требованиям, установленным настоящего технического регламента.

81. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

82. В случае, если в концентрированных соках и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре присутствуют остаточные количества казеината калия и (или) казеината натрия, на транспортной упаковке и в товаросопроводительной документации такой продукции должны указываться слова «содержит казеинат калия» и (или) «содержит казеинат натрия».

§ 9. Обеспечение соответствия требованиям безопасности

83. Соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента.

84. В целях проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке (подтверждении) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего технического регламента применяются стандарты, содержащие правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований

настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции в соответствии с Перечнем стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Статья 10. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей

85. . Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего Технического регламента и другой нормативной документации в области технического регулирования, действие которой на неё распространяется, проводится в форме обязательной или добровольной сертификации, а также в форме декларирования соответствия.

Показателям безопасности и характеристики соковой продукции из фруктов и (или) овощей, подтверждаемые при оценке (подтверждении), приведены в приложениях к настоящему Техническому регламенту.

86. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки (транспортировки), реализации, переработки и уничтожения соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям настоящего регламента проводится в форме Государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим Техническим регламентом и другой нормативной документации в области технического регулирования, действие которой распространяется на указанные выше процессы

87. Заявитель обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

88. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей проводится по заявке зарегистрированных в соответствие с законодательством Республики Узбекистан юридических лиц, являющихся изготовителями или продавцами, либо выполняющими функции иностранного изготовителя в части обеспечения соответствия поставляемой алкогольной продукции установленным требованиям и в части ответственности за несоответствие про-дукции указанным требованиям.

89. Заявитель обязан обеспечивать соответствие соковой продукции из фруктов и (или) овощей требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и другой нормативной документацией в сфере безопасности пищевой продукции.

90. Оценка (подтверждение) соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей в форме сертификации или в форме декларирования проводится в соответствие с нормами и правилами, утвержденными государственными органами в порядке, установленном законодательством, и обязательными для юридических и физических лиц, действующих в сфере обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

91. При декларировании соответствия партии соковой продукции из фруктов и (или) овощей срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности такой продукции.

92. При декларировании соответствия соковой продукции из фруктов и (или) овощей, выпускаемой серийно, срок действия декларации о соответствии составляет не более пяти лет.

93. Государственной регистрации подлежат отдельные виды соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а именно:

1) соковая продукция из фруктов и (или) овощей нового вида;

2) специализированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей.

94. К соковой продукции нового вида из фруктов и (или) овощей относится продукция, определяемая техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, и соковая продукция, произведенная из фруктов и (или) овощей, не указанных в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

95. Государственная регистрация отдельных видов соковой продукции из фруктов и (или) овощей, указанных в части 9 настоящей параграфа, осуществляется в порядке, установленном техническим регламентом.

96. Заявитель обязан предпринять все необходимые меры, чтобы процесс производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей был стабильным и обеспечивал соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего Технического регламента и другой нормативной документации в области технического регулирования, действие которой на неё распространяется.

Глава IV. Ответственность за несоблюдение Технического регламента

97. Лица, виновные в нарушении настоящего Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

Глава V. Порядок проведения государственного контроля

98. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей и связанных с требованиями к ней процессов производства, хранения, перевозки и реализации осуществляется в порядке, установленном законодательством Узбекистана.

99. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношение соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также в отношение процессов производства, хранения, перевозки (транспор-тирования), реализации и утилизации соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обуславливающих её безопасность, осуществляется уполномоченными органами госу-дарственного управления в соответствие с порядком, установленным законодательством Республики Узбекистан.

100. Уполномоченные органы государственного управления обязаны предпринять все меры для предотвращения выпуска в обращение соковой продукции из фруктов и (или) овощей, не соответствующей требованиям

настоящего Технического регламента, а также для изъятия такой продукции из обращения на рынке.

Глава VI. Переходный период

101. С момента вступления в силу настоящего Технического регламента, нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей по Перечню, приведенному в приложении № 1 к настоящему Техническому регламенту, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

102. До введения в действие настоящего Технического регламента в отношении соковой продукции из фруктов и (или) овощей, подлежащего согласно законодательству обязательному подтверждению соответствия, применяются правила, установленные Национальной системой сертификации Республики Узбекистан.

103. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия на соковой продукции из фруктов и (или) овощей, полученные на соковой продукции из фруктов и (или) овощей до вступления в силу настоящего Технического регламента, продолжают действовать в течение срока, установленного этими документами.

104. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия на соковой продукции из фруктов и (или) овощей, полученные на соковой продукции из фруктов и (или) овощей до вступления в силу настоящего Технического регламента, продолжают действовать в течение срока, установленного этими документами.

Глава VII. Ответственность за нарушение требований Технического регламента

104. Лица, виновные в нарушении требований настоящего Технического регламента, несут ответственность в соответствие с законодательством Республики Узбекистан.

Приложение 1

к Техническому регламенту
на соковую продукцию из
фруктов и(или) овощей.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности консервированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности)

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	**Микроорганизмы после термостатной выдержки**			
	спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	**мезофильные клостридии**	**уеспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи**	**молочно-кислые микроорганизмы**
1	2	3	4	5
Соковая продукция из фруктов с: pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш<*1 > <*2>	B. cereus и B. polymyxa не допускаются в 1 г (см3), B. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1г(см3)	Не допускаются в 1г(см3)
pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш<*1 > <*2>		не нормируются		
Соковая продукция из овощей: Томатное пюре с содержанием сухих веществ менее 12%, томатная паста <*1 > <*2>	не нормируются B. cereus и B. polymyxa не допускаются в 1 г (см3), B. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3),	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1г(см3) Не допускаются в 1г(см3)	Не допускаются в 1г(см3) Не допускаются в 1г(см3)

Прочее: pH 4,2 и выше	прочие не нормируются			
	B. cereus и B. polymyxa не допускаются в 1 г (см3), B. subtilis не более 11 КОЕ/г (см3), прочие не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1г(см3)	Не допускаются в 1г(см3)
pH 3,7-4,2 <*1 > <*2>	не нормируются	Cl. botulinum и Cl. perfringens не допускаются в 1 г (см3), прочие не более 1 КОЕ/г (см3)	Не допускаются в 1г(см3)	Не допускаются в 1г(см3)
pH ниже 3,7	не нормируются	не нормируются	Не допускаются в 1г(см3)	Не допускаются в 1г(см3)
<*1 > - в соковой продукции из фруктов и(или) овощей, хранение которой осуществляется при температуре выше 20°С, содержание спорообразующих термофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов в 1г(см3) не допускается. **<*2>- в соковой продукции из фруктов и(или) овощей для детского питания содержание мезофильных клостридий в 10 г(см3) и спорообразующих термофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов в 1г(см3) не допускается.**				

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности свежеотжатых соков

Яйца гельминтов	**Цисты кишечных патогенных простейших организмов**	**КМАФА, КОЕ/г(см3)**	**Количество свежеотжатых соков г(см3), в которых не допускаются**		
			БГКП (колиформы)	**E. coli**	**S. aureus**
Не допускаются	Не допускаются	1*103	1,0	1,0	1,0

Микробиологические показатели соковой продукции и(или) овощей, консервированной и овощей с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже, а также концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и(или) овощных пюре

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей	КМАФАиМ (см3), не более	Количество соковой продукции из фруктов и(или) овощей (г /см3), в которой не допускаются БГКП (колиформы)	Дрожжи КОЕ/г (см3), не более	Плесени КОЕ/г (см3), не более	Другие микроорганизмы
Соки из фруктов, соки из овощй, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже	50	1000	Не допускаются в 1г (см3)	50	Молочнокислые микроорганизмы не допускаются в 1г(см3)
Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные	не нормируются	не нормируются	Не допускаются в 1г (см3)	Не допускаются в 1г (см3)	Неспорообразующие микроорганизмы не допускаются в1г(см3) <*1>
Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за исключением томатных соков и пюре), консервированные	не нормируются	не нормируются	Не допускаются в 1г (см3)	Не допускаются в 1г (см3)	мезофильные клостридии не допускаются в 1г (см3), неспорообразующие микроорганизмы не допукаются в 1г (см3) <*1>
Концентрированны	5*103	Не	2*103	5*102	не

е соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, в.т.ч быстрозамороженн ые		допускаются в 1г (см3)			нормируются
Концентрированны й томатный сок, томатный пюре(с содержанием растворимых сухих веществ более чем 12%), томатная паста	не нормируются	не нормируются	не допускаются в 1г (см3)	не допуска ются в 1г (см3) <*2>	мезофильные клостридии не допускаются в 1г (см3), молочнокислы е микроорганизм ы не допускаются в 1г(см3), неспорообразу ющие микроорганизм ы не допускаются в1г(см3) <*1>

<*1 > - Для соковой продукции из фруктов и(или) овощей, продажа которой осуществляется в розничной торговле.
<*2>- Допустимые число плесеней по Говарду не более чем 40% полей зрения.

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности пастеризованной соковой продукции из фруктов

Плесенивые грибы КОЕ, г/см3, не более	**КМАФАиМ (см3), не более**	**Количество пастеризованной соковой продукции (г/см3), в которой не допускается**		
		бактерии семейства Enterobacteriaceae	**B. cereus**	**Дрожжи**
5	1*102	1,0	0,1	0,1

Приложение 2

**ФРУКТЫ И ОВОЩИ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ.
ТРЕБОВАНИЯ
К СОДЕРЖАНИЮ РАСТВОРИМЫХ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В ВОССТАНОВЛЕННЫХ
СОКАХ, СОКАХ ПРЯМОГО ОТЖИМА И ВО ФРУКТОВЫХ ПЮРЕ
ИЛИ В ОВОЩНЫХ ПЮРЕ. ОБЪЕМНАЯ ДОЛЯ СОКА ИЗ ФРУКТОВ ЛИБО
СОКА ИЗ ОВОЩЕЙ, ИЛИ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ, ИЛИ ОВОЩНОГО
ПЮРЕ ВО ФРУКТОВЫХ И (ИЛИ) В ОВОЩНЫХ НЕКТАРАХ**

Наименования фруктов и овощей на узбекском языке	**Наименования фруктов и овощей на русском языке**	**Наименования фруктов и овощей на английском языке**	**Наименования фруктов и овощей на латинском языке**	**Минимальное содержание растворимых сухих веществ в восстановленных соках и во фруктовых пюре или в овощных пюре <*1>, <*2> (% при 20 °С)**	**Минимальное содержание растворимых сухих веществ в соках прямого отжима и во фруктовых пюре и в овощных пюре <*3>, <*4>, <*5> (% при 20 °С)**	**Минимальная объемная доля сока, или фруктового пюре, или овощного пюре во фруктовых и (или) в овощных нектарах (%)**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Ўрик	Абрикос	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2	40,0
Беҳи	Айва	Quince	Cydonnia oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Айиктовон	Акай	Acai	Eyterpe Oleracea	-	3,4	-
Тоғолча	Алыча	Cherry Plum	Prunus ceracifera	12,0		25,0
Ананас	Ананас	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f.	12,8 <*6>, <*8>	11,2 <*6>, <*8>	40,0
Аннона	Аннона колючая	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-	25,0
Тангачадор аннона	Аннона чешуйчатая	Sugar Apple	Annona squamosa L.	14,5	-	25,0
Арельсин	Апельсин	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2 <*6>	10,0 <*6>	50,0
Қизил апельсин	Апельсин красный	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	50,0
Тарвуз	Арбуз	Water Melon	Citrullus lanatus (Thunb.)	8,0		40,0

			Matsum. & Nakai var. Lanatus			
Ацерола Ғарбий ҳиндистон олчаси, “Барбадос олчаси”	Ацерола ("Западно-индийская вишня", "Барбадос-ская вишня")	Acerola (West Indian Cherry)	Malpighia spp. (Moc. & Sesse)	6,5		25,0
Бана	Банан	Banana	Musa species, including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains		20,0	25,0
Барбарис	Барбарис	Barberry	Berberis vilgaris	-	-	25,0
Бойзенов зира меваси	Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	Boysen-berry	Rubus ursinus Cham. & Schltdl.	10,0	-	25,0
Брусника	Брусника	Lingon-berry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,6		25,0
Бузина	Бузина	Elderberry	Sambucus nigraL. Sambucus canadensis	10,5		50,0
Узум	Виноград	Grape	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	15,9	13,5	50,0
Олча	Вишня	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
Олча	Вишня	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Cv. Stevnsbaer	17,0		25,0
Суринам олчаси	Вишня суринамская	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Вороника	Вороника	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0
Генипап	Генипап	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
Голубика	Голубика	Blueberry	Vaccinium uliginosum	10,0	-	40,0
Гранат	Гранат	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Грейпфрут	Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 <*6>	9,5 <*6>	50,0
Грейпфрут "Свити" (гибрид), Помело	Грейпфрут "Свити" (гибрид), Помело	Sweetie grapefruit	Citrus paradisi, Citrus grandis	10,0		50,0
Нок	Груша	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0	40,0

Гуава	Гуава	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Гуава зира меваси	Гуава ягодная	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-	25,0
Қовун	Дыня	Melon	Cucumis melo L.	8,0		35,0
Кассаба қишки қовуни	Дыня зимняя, Кассаба	Casaba Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5		25,0
Оқ мускат қовуни, қишки қовун	Дыня белая мускатная, Дыня зимняя	Honeydew Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	10,0	-	25,0
Маймунжон	Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-	30,0
Ёввойи маймунжон	Ежевика сизая	Dewberry	Rubus hispidus (в Северной Америке), R. caesius (в Европе)	10,0	-	25,0
Сариқ момбин, Кариока	Желтый момбин, Кариока	Caja	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Ёввойи ертут	Земляника (дикорасту-щая)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0
Анжир(фига)	Инжир (фига)	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0
қовоқча	Кабачок	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-	-
Каинито, Олма	Каинито, Яблоко звездчатое	Star Apple	Chrysophyllum cainito	-	-	25,0
Какао	Какао	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	14,0	-	50,0
Кактус меваси	Кактус фруктовый	Cactus fruit (Prickly pear)	Opuntia ficus - indica		12,0	
Оддий бодрезак	Калина обыкновенная	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	25,0
Карам оқбошли	Капуста белокочанная	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	4,5	-
Карамбола	Карамбола	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-	25,0
Картошка	Картофель	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-	-
Киви	Киви	Kiwi	Actinidia deli-ciosa (A.Chev.) C. F. Liang & A. R.			25,0

			Fergoson			
Кизил	Кизил	Cornel (Cornelian cherries)	Cornus mas.			25,0
Қулупнай(боғ ертути)	Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchense (Fragaria chiloensis Duchense Fragaria virginiana Duchense)	7,5	6,3	40,0
Клюква	Клюква	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5		30,0
Клюква	Клюква	Cranberry (Marshwort)	Vaccinium oxycoccus L.	7,0	-	25,0
Кокос ёнғоғи<*7> (кокос суви)	Кокосовый <*7> орех (кокосовая вода)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0		25,0
Крижовник	Крыжовник	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-	30,0
Оқ крижовник	Крыжовник белый	White Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	30,0
Қизил кридовник	Крыжовник красный	Red Gooseberry	Ribes uva-crispa	-	-	30,0
Шакарли жўхори	Кукуруза сахарная	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H. Bailey			30,0
Кумкват	Кумкват	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	-	-	25,0
Купуасу	Купуасу	Cupua/\	Theobroma grandiflorum L.	9,0	-	35,0
Лайм	Лайм	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0 <*6>		25,0
Лимон	Лимон	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	8,0 <*6>	7,0 <*6>	25,0
Лимонли	Лимонник	Schizandra (Magnolia-vine)	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.			25,0
Личи	Личи	Litchi, Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-	20,0
Логанов зираво мева	Логанова ягода	Loganberry	Rubus loganobaccus L.	10,5	-	25,0

(малина ва ёввойи маймунжон чатишмаси)	(гибрид малины и ежевики)		H. Bailey			
Луло	Луло	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	25,0
Қизил малина	Малина красная	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3	40,0
Ёввойи маймунжон симон малина	Малина ежевико-образная	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3	25,0
Америка маммеяси “Америка ўриги”	Маммея американ-ская, "Американ-ский абрикос"	Mammee apple	Mammea americana	-	-	25,0
Манго	Манго	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (танжерин)	Мандарин (танжерин)	Mandarine (Tangerine)	Citrus reticulata Blanca	11,8 <*6>	10,5 <*6>	50,0
Маракуйя	Маракуйя	Passion Fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,0 <*6>	12,0 <*6>	25,0
Гигант маракуя	Маракуйя гигантская	Common granadilla	Passiflora quadrangularis	-	12,4	25,0
сариқ маракуя	Маракуйя желтая	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis			25,0
Путерия, мармалад меваси	Мармеладный плод, Путерия	Sapote	Pouteria sapota			25,0
Сабзи	Морковь	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0		25,0
Морошка	Морошка	Cloudberry	Rubus chamae-morus L.	9,0	-	30,0
япон мушмуласи , Локва	Мушмула японская, Локва	Loquat	Eribotrya japonesa			25,0
Нектарин	Нектарин	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K.	10,5		40,0

			Schneid.			
Облепиха	Облепиха	Sea Buckthorn	Hippophae elaeguacae	-	-	25,0
Кришвинни кка оид облепиха	Облепиха крушино-видная	Buckthorn-berry (sallow-thornberry)	Hippophae rhamnoides L.	6,0		25,0
Бодринг	Огурец	Cucumber (gherkin)	Cucumis sativus L.	-	3,0	-
Папайя	Папайя	Papaya	Carica papaya L.	-	-	25,0
Сабзавот гармдори	Паприка овощная	Vegetable paprika	Capsicum annuum	-	6,6	-
Шафтоли	Персик	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Илдизли петрушка	Петрушка корневая	Parsley root	Petroselium Crispum Nut	-	10,0	-
Япроқли петрушка	Петрушка листовая	Parsley leaves	Petroselium Crispum Nut	-	7,6	-
Рябина	Рябина	Rowan-berry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-	30,0
Қорамевал и рябина	Рябина черноплодная (Арония)	Aronia (Choke-berry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	13,5		25,0
сут чўпли салат	Салат-латук	Cos Lettuce	Lactuca sativa L.		2,5	
Япроқли салат	Салат листовой	Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,0	-
ошхона шолғоми	Свекла столовая	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0
илдизга оид сельдер	Сельдерей корневой	Celery root	Apium graveolens L. Rapaceum		6,0	
баргли сельдер	Сельдерей листовой	Celery leaves	Apium graveolens L. secalinum		2,1	
Олхўри	Слива	Plum	Prunus domestica L. subsp. domestica	12,0		30,0
Оқ смородина	Смородина белая	White Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
	Смородина красная	Red Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
қизил смородина	Смородина черная	Black Currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд	Тамаринд	Tamarind	Tamarindus indica	13,0		Количество, необходимое для достижения общей

						кислотнос-ти, не менее чем 0,5%
Терн	Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Ткемали	Ткемали	Cherry plum	Prunus Cerasifera	-	-	25,0
Толокнянка	Толокнянка	Bearberry	Arctostaphylos uva ursi L.	-	-	25,0
Томат (помидор)	Томат (помидор)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,2	50,0
Тут зиравор мева, ипакли	Тутовая ягода, Шелковица	Mulberry	Rubus chamaemorus L. hybrid Morus	-	-	40,0
Қовоқ	Тыква	Pumpkin gourd	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Шивит	Укроп	Dill	Anethum graveolens L.	-	6,3	-
Умбу, Тубероза	Умбу, Тубероза	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0		25,0
Хурмоқоқи	Финик	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Хурмо	Хурма	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Черемуха	Черемуха	Bird Cherry	Padus	-	-	25,0
Гилос	Черешня	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Черника	Черника	Bilberry, Blueberry	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium corymbosum L., Vaccinium angustifolium	7,1		25,0
Қораолхўри	Чернослив	Prune	Prunus domestica L., subsp. domestica	18,5		25,0
Тут зиравор мева, ипакли	Шелковица, Тутовая ягода	Mulberry	Morus spp.	-	-	30,0
Наматак	Шиповник	Rosehip	Rose spp. L.	9,0	-	40,0
Наматак ”итсимон”	Шиповник "собачий"	Cynorr-hodon	Rosa canina L.	-	-	40,0
Олма	Яблоко	Apple	Malus domestica Borkh	11,2 <*6>	10,0 <*6>	50,0
Олма кешью	Яблоко кешью	Cashew-apple	Anacardium occidentale L.	11,5	-	25,0
Ёввойи олмазор, аччиқ олма	Яблоко-кислица, дикая яблоня	Crab Apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh. Malus sylvestris	15,4	-	25,0

			Mill.			
Олма данакли	Яблоко косточковое	Pome apple	Syzygium jambosa			25,0
Янгберри (малина ва маймунжон чатишмаси)	Янгберри (гибрид малины и ежевики)	Young-berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis	10,0		25,0
Юқори нордонлик даги бошқа мевалар	Другие фрукты с высокой кислотностью					Количество, необходимое для достижения общей кислотнос-ти, не менее чем 0,5%
Жқори дараажадаг и этли ёки интенсив хушбўйли бошқа мевалар	Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом					25,0
Паст даража нордонлик даги, паст даражада этли ёки ўртача хушбўйли бошқа мевалар	Другие фрук-ты с низкой кислот-ностью, низким содержанием мякоти и низким или средним ароматом					50,0

<*1> - Содержание растворимых сухих веществ в соке из фруктов или в соке из овощей либо в пюре, восстановленных из концентрированного сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, должно быть не менее уровня, указанного в настоящем приложении, без учета содержания в них сухих веществ любых других добавленных компонентов.

<*2> - В случае отсутствия в настоящем приложении норм минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке либо во фруктовом или в овощном пюре минимальное значение определяется в соке прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре на основании содержания сухих веществ, которые используются при производстве соответствующего концентрированного сока или концентрированных фруктового пюре и овощного пюре.

<*3> - Содержание в соках прямого отжима либо во фруктовом пюре или в овощном пюре растворимых сухих веществ должно соответствовать установленным настоящим приложением нормам.

<*4> - Для соков прямого отжима либо для фруктового пюре или

овощного пюре, в отношении которых в настоящем приложении отсутствуют нормы минимального содержания растворимых сухих веществ, минимальное содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать содержанию таких веществ в соке из фруктов или соке из овощей либо во фруктовом пюре или в овощном пюре, производимых при переработке исходных фруктов или овощей.

<*5> - Запрещается разбавление сока прямого отжима либо фруктового пюре или овощного пюре водой в целях снижения содержания в них растворимых сухих веществ.

<*6> - С учетом корректировки по кислотности.

<*7> - Соответствует "кокосовой воде", извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима его мякоти.

<*8> - При установлении нормы минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном ананасовом соке учитывается, что в различных местностях, в которых выращиваются и перерабатываются ананасы, содержание растворимых сухих веществ может быть менее уровня, установленного настоящим приложением. В этом случае на единой таможенной территории Таможенного союза обращение ананасового сока допускается при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее чем 10% (при 20 °С с учетом корректировки по кислотности), а восстановленный ананасовый сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза.

Приложение 3

ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДСТВ, РАЗРЕШЕННЫХ
ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ФРУКТОВ И (ИЛИ) ОВОЩЕЙ

Таблица 1

Регуляторы кислотности

Пищевая добавка	**Номер INS (E) <*1>**	**озировка <*2> (г/л), не более**	**Разрешены для применения**
1	2	3	4
Лимонная кислота	330	3	В восстановленных соках, диффузионных соках, концентрированных соках, концентрированных фрукто вых и (или) овощных пюре, соках пря - мого отжимаи во фруктовых и (или) в овощных пюре с pH выше 4,2
Лимонная кислота	330	5	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах
Лимонная кислота	330	см. сноску <*3>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Яблочная кислота	296	3	В восстановленном ананасовом соке, концентрированном ананасовом соке, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Винная кислота	334	4	В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат натрия	335	См. сноску <*3>	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат калия	336		
Тартрат натрия - калия	337		
Цитраты натрия	331		
Цитраты калия	332		
Цитраты кальция	333		
Молочная	270	См.	В соках из овощей, овощных нектарах,

кислота		сноску <*3>	овощных сокосодержащих напитках (за исключением продуктов, подвергнувшихся молочнокислому брожению)

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 2

Антиокислители

Пищевые добавки	Номер INS (Е) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
Аскорбиновая кислота и ее соли	300 - 303	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
		0,25	В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания
Лецитин	322	См. сноску <*3>	В обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 3

Сатурирующий газ

Пищевая добавка	**Номер INS (E) <*1>**	**Дозировка <*2>**	**Разрешен для применения**
Диоксид углерода	290	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 4

Стаблизаторы и загустители

Пищевые добавки	Номер INS (E) <*1>	Дозировка <*2> (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Пектины	440	См. сноску <*3>	В соках прямого отжима с мякотью, восстановленных соках с мякотью, диффузионных соках с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных нектарах с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Ацетат-изобутират сахарозы	444	0,3	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках <*4>
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	0,1	
Гуммиарабик	414	См. сноску <*3>	
Камедь	410		

рожкового дерева			
Гуаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400 - 1451		
Ацетат-изобутират сахарозы	444		

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

<*4> Пищевые добавки Е419, Е444, Е445 и Е466 применяются во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, за исключением соковой продукции для питания детей раннего возраста.

Таблица 5

ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Пищевые добавки	**Номер INS (Е) <*1>**	**Дозировка <*2> (г/л), не более**	**Разрешены для применения**
Ацесульфам калия	950	0,35	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках
Аспартам	951	0,6	
Сахарин и его соли	954	0,08 (в расчете на сахарин)	
Сукралоза (трихлоргалак-тосахароза)	955	0,3	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03	
Стевиазид	960	См. сноску <*3>	

<*1> INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, Е - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

<*2> Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

<*3> Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 6

Технологические средства

Назначение	Технологические средства
1	**2**
Пеногасители	**Полидиметилсилоксан <*1>**
	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли)
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция <*2>
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Жидкий кремнезем
	Таннин
	Тартрат калия <*2>
	Осажденный карбонат кальция <*2>
	Диоксид серы <*2>, <*3>
	Кизельгур
	Казеинаты калия и натрия <*4>
	Рыбий клей <*4>
	Рисовая шелуха
	Токоферол <*5>
Ферментные препараты (отдельно или комбинации) <*6>	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлозы (для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок)
Упаковочные газы <*7>	Азот
	Диоксид углерода

<*1> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

<*2> Только при производстве виноградного сока.

<*3> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий SO2).

<*4> При использовании данных технологических средств необходимо

учитывать их потенциальную аллергенность. В случае, если остаточные количества данных технологических средств присутствуют в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для потребления, эта продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями, установленными статьей 11 настоящего технического регламента.

<*5> Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

<*6> Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств, если их использование не приведет к полному разжижению сырья и не окажет влияние на содержание целлюлозы в перерабатываемых фруктах или овощах.

<*7> Могут быть использованы для временного консервирования.

Утвержден
Решением Экспертной Комиссией
от 2016 г. N

ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА ДОБРОВОЛЬНОЙ ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

N п/п	Требования технического регламента	Межгосударственные стандарты	Междуна-родные стандарты	Национальные (государственные) стандарты	Примечание
1.	§ 2, 5, Приложение 2	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары, сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия			
2.	§ 2, 5, Приложение 2	Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия			
3.	Статья 2, 5, Приложение 2	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия			
4.	§2, 5, Приложение 2	Соки фруктовые концентрированные. Технические условия			
5.	§2, 5, Приложение 2	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия			
6.	§6	ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения			
7.	Приложение 2	ГОСТ 27519-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 1			

8.	Приложение 2	ГОСТ 27520-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология. Часть 2			
9.	§ 6	ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения			

Утвержден
Решением Экспертный Комиссии
от 2016 г. N

ПЕРЕЧЕНЬ
СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

№ П/П	Требования технического регламента	Межгосударственные стандарты	Междуна-родные стандарты	Национальные стандарты	Приме-чание
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1.	§ 3, часть 2	ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения Органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей			
2.	§3, часть 2	ГОСТ 8756.8-85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов			
3.	§3, часть 2	ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения бензойной кислоты			
4.	§ 3, часть 2	ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты			
5.	§3, часть 2	ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты			
6.	§**3,** часть 2	ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки			

		плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты			
7.	§ 3, часть 2	ГОСТ 25555.1-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот			
8.	§ 3, часть 2	ГОСТ 8756.11-70 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов			
9.	§**3,** часть 2	ГОСТ 25555.4-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы			
10.	§3, часть 2	ГОСТ 8756.4-70 Продукты пишевые консервированные. Метод определения Содержания Минеральных примесей (песка)			
11.	§3, часть 2	ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения Минеральных примесей			
12.	§3, часть 2	ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения Содержания примесей растительного происхождения			
13.	§3, часть 2	ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы			

14.	§3, часть 2	ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения pH			
15.	§ 3, часть 2	ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты			
16.	§ 4, часть 8, 14, Приложение 2	ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ			
17.	§4, части 12, 49, §3, часть 2 §2, части , 2, 6, 11 - 12	ГОСТ 8756.10-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти.			
18.	§ 5, Приложение 2	ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги			
19.	§5, Приложение 2	ГОСТ 29030-91 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ			
20.	§5, Приложение 2	ГОСТ 29031-91 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сухих веществ не растворимых в воде			
21.	§5.	ГОСТ 25555.2-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта			

22.	§ 5.	ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемый кислотности			
23.	§5. Приложение 3	ГОСТ 24283-80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения.			
24.	§5.	ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Методы определения железа			
25.	§ 5. Приложение 3, Табл. 2	ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С			
26.	§5.	ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения каротина			
27.	§ 5.	ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В1и В2			
28.	§ 5. Приложение 3, Табл. 5	ГОСТ 31083-2002 Соки фруктовые и овощные. Метод определения Д-глюкозы и Д- фруктозы			
29.	§ 5. Приложение 3, Табл. 5	ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров			
30.	§5. Приложение 3, Табл. 5	ГОСТ 29206-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах			
31.	§ 5.	ГОСТ 31082-2002. Соки фруктовые и овощные.			

		Метод определения L-яблочный кислоты			
32.	§5. Приложение 3, Табл. 1	ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов			
33.	§5.	ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах			
34.	Приложение 1	ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб			
35.	Приложение 1	ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов			
36.	Приложение 1	ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые и консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию			
37.	§5,часть 6	ГОСТ 29032-91 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения оксиметилфурфурола			
38.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа			
39.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов			

40.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 26670-91 Методы культивирования микроорганизмов			
41.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред в микробиологическом анализе			
42.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus			
43.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens			
44.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Метод определения Молочнокислых микроорганизмов			
45.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения Дрожжей и плесневых грибов			
46.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения Количества мезофильных аэробных и факультати вно-анаэробных микроорганизмов			
47.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 30425-97 Метод определения промышленной стерильности			
48.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов			
49.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 10444.14-91 Консервы.Метод определения содержания			

		плесеней по методу Говарду			
50.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli			
51.	Приложение 1. Таблица3-5	ГОСТ 29059-91 Продукты переработки плодов и овощей. Титрометрический метод определения пектиновых веществ			