

Специальный технический регламент "О безопасности кондитерских изделий"

Глава 1 Общие положения

1. Настоящий специальный технический регламент (далее по тексту - Технический регламент) разработан с целью обеспечения защиты жизни и здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей кондитерских изделий.

2. Действие Технического регламента распространяется на производство кондитерских изделий и кондитерские изделия, находящиеся в обращении на территории Республики Узбекистан.

3. К объектам технического регулирования относят изделия кондитерские:

1) изделия кондитерские сахаристые: конфеты; карамель; ирис; драже; халва; мармелад; пастильные изделия; сбивные изделия; изделия сахаристые восточные; жевательная резинка; шоколад, какао, шоколадные сахаристые кондитерские изделия;

2) изделия кондитерские мучные: печенье, галеты, крекер, вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты и пирожные, восточные сладости мучные, мучные шоколадные кондитерские изделия; кондитерские мучные сдобные изделия.

Требования настоящего Технического регламента не распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия, продукты детского питания.

4. Настоящий Технический регламент устанавливает:

1) обязательные требования к кондитерским изделиям, обеспечивающие их безопасность;

2) правила идентификации для целей применения настоящего Технического регламента;

3) требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации кондитерских изделий;

4) требования к упаковке и маркировке кондитерских изделий;

5) правила и формы оценки соответствия.

5. Для целей применения настоящего Технического регламента используют основные понятия и идентификационные признаки объектов технического регулирования:

изделие кондитерское - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, обладающий преимущественно сладким вкусом, разнообразный по форме, составу, консистенции, структуре и аромату;

изделие кондитерское сахаристое - кондитерское изделие, основным рецептурным компонентом которого являются сахар и (или) его заменители (подсластители).

К сахаристым кондитерским изделиям относят: конфеты, карамель, ирис, драже, мармелад, пастильные изделия, сбивные изделия, халву, восточные сладости сахаристые, жевательную резинку, шоколад, какао;

конфеты - кондитерские изделия разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, неглазированные или глазированные, отформованные в виде корпусов, изготовленных из одной или нескольких кондитерских масс;

кондитерские массы для конфет:

1) помадная - однородная мелкокристаллическая кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, с добавлением молочного, фруктово-ягодного (сахарная, молочная, сливочная, крем-брюле, фруктовая помады) или другого сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля молочного жира в помаде, не менее: молочной - 2,5 процента; крем-брюле - 3,5 процента; сливочной - 12,0 процентов. Массовая доля фруктово-ягодного сырья во фруктовой помаде - не менее 14,0 процентов;

2) пралине - тонко измельченная кондитерская масса, изготовленная из обжаренных орехов, сахара, жира, с добавлением сухого молока, какао-продуктов или их заменителей с добавлением другого сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля орехового жира в конфетной массе пралине - не менее 10,0 процентов;

3) молочная - кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязко-тягучую консистенцию. Массовая доля молочного жира - не менее 2,5 процента;

4) кондитерская масса на основе жиров - тонко измельченная масса, изготовленная из сахара, жира или заменителя какао-масла, злаковых или бобовых культур, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля жира - не менее 18,0 процентов;

5) кремовая - тонко измельченная кондитерская масса, состоящая из сахара, орехов, какао-масла, сливочного масла, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) вкусоароматических веществ, полученная сбиванием. Массовая доля молочного жира - не менее 5,0 процентов; какао-масла - не менее 7,0 процентов, орехового жира - не менее 10,0 процентов;

6) фруктовая - однородная студнеобразная, вязкая кондитерская масса, получаемая увариванием плодово-ягодного сырья с сахаром, патокой, с добавлением или без добавления структурообразователя и (или) ароматических веществ; массовая доля фруктового сырья - не менее 6,0 процентов по сухому веществу;

7) грильяжная масса - многокомпонентная масса, получаемая смешиванием расплава сахара, или сахаро-паточного сиропа, или уваренного фруктового сырья с орехами, и (или) масличными семенами, и (или) экструдированными крупами и другими добавками. Массовая доля орехового сырья, масличных семян - не менее 20,0 процентов, массовая доля влаги - не более 11,5 процента;

8) ликерная - получаемая увариванием сахарного сиропа или сахаро-фруктового сиропа, или сахаро-молочного сиропа с добавлением алкогольных напитков. Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт - не менее 3,0 процентов, влажность - не менее 20,0 процентов;

9) желейная масса - студнеобразная, упруго пластичная кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, студнеобразователя, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов и красителей. Массовая доля структурообразователя - не менее 1,0 процента, содержание сахара в пересчете на сахарозу - не менее 50,0 процентов;

10) марципановая - пластичная вязкая масса, приготовленная из необжаренных орехов или масличных зерновых, или бобовых семян, смешанных с сахарной пудрой или сахаро-паточным сиропом;

11) сбивная масса - кондитерская масса пенообразной структуры, полученная сбиванием сахаро-паточно-агарового сиропа, пенообразователя, с добавлением или без добавления сгущенного молока, сливочного масла, фруктового сырья и других компонентов и пищевых добавок. Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы "легкого типа" (плотность от 450 до 750 кг/куб.м) и "тяжелого типа" (плотность от 950 до 1100 кг/куб.м);

карамель - кондитерское изделие, изготовленное из карамельной массы, полученной увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматических веществ, с начинкой или без нее, с полным или частичным покрытием глазурию или без нее. Массовая доля влаги для леденцовой карамели - не более 3,0 процентов, массовая доля сахара - не менее 50,0 процентов;

ирис - кондитерское изделие аморфной или мелкокристаллической структуры, изготовленное из ирисной массы, получаемой увариванием сахаро- паточно-молочного или сахаро-фруктового сиропа с добавлением жира, других видов сырья, пищевых добавок и ароматических веществ. Массовая доля фруктовой части в ирисе с фруктово-ягодными полуфабрикатами - не менее 8,0 процентов;

драже - кондитерское изделие округлой формы, с различными корпусами и накатанной на них оболочкой с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ;

мармелад - кондитерское изделие, студнеобразной структуры, изготовленное увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья или водного раствора желирующих веществ с сахаром, с добавлением пищевых добавок или ароматических веществ. Массовая доля фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада - не менее 30,0 процентов, для желеинофруктового - не менее 10,0 процентов. Массовая доля структурообразователя для желейного мармелада - не менее 1,0 процента. Массовая доля сахара в пересчете на сахарозу - не менее 45,0 процентов;

пастильные изделия - кондитерские изделия с пенообразной структурой, состоящей из фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя и студнеобразователя, с добавлением пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля фруктового сырья по сухому веществу - не менее 4,0 процентов, массовая доля влаги - не более 25,0 процентов;

сбивные изделия - кондитерские изделия, изготовленные на основе сбивной кондитерской массы, включающей белки и пенообразующие вещества;

изделия сахаристые восточные (восточные сладости) - кондитерские изделия представляющие собой:

1) мягкие конфеты, состоящие из сахара, патоки, молочных видов сырья, жиров, фруктовых полуфабрикатов, ядер орехов, жиросодержащих бобовых культур и семян, с добавлением пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля

молочного жира - не менее 3,0 процентов, крупных добавлений (ореха, изюма, сушеных фруктов) - не менее 10,0 процентов, массовая доля влаги - не более 24,0 процентов;

2) изделия из карамели, ядер орехов, арахиса, масличных семян, состоящие из сахара, патоки, меда, орехов и (или) ароматических веществ, массовая доля орехов, арахиса, масличных семян - не менее 25,0 процентов, массовая доля влаги - не более 7,5 процента;

халва - кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, получаемое из сбитой с пенообразователем карамельной массы, растертых, обжаренных масличных семян или ядер орехов, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматических веществ. Массовая доля ' жира - не менее 25,0 процентов. Вид жира - по наименованию используемого жиросодержащего сырья;

жевательная резинка - сахаристое кондитерское изделие, обладающее жевательными свойствами, изготовленное с применением нерастворимой полимерной основы (не менее 16,0 процентов) и пищевых добавок. Нерастворимая полимерная основа не подлежит проглатыванию;

шоколад - кондитерское изделие, полученное из какао тертого, какао- масла, сахара и (или) сахарозаменителей и других компонентов, с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ. В состав шоколада входит не менее 35,0 процентов сухих веществ какао-продуктов, в том числе: не менее 18,0 процентов какао-масла и не менее 14,0 процентов - сухих обезжиренных веществ какао-продуктов.

При производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества, какао-масло, растительные жиры-эквиваленты какао-масла и (или) улучшителей какао-масла до 5,0 процентов к общему весу готового продукта за вычетом общей массы любых других внесенных пищевых веществ.

Основные разновидности шоколада:

молочный шоколад - шоколад, в состав которого входит: не менее 25,0 процентов сухих веществ какао-продуктов; не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов; от 12,0 до 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов (в том числе не менее 2,5 процента молочного жира); не менее 25,0 процентов общего жира;

белый шоколад - шоколад, в состав которого входит не менее 20,0 процентов какао-масла и не менее 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов, в том числе не менее 2,5 процента молочного жира; в состав белого шоколада не входят какао тертое и какао-порошок;

шоколад с начинкой - шоколад, молочный шоколад, белый шоколад или их сочетания и начинка, резко отличающаяся по своему составу от внешней оболочки, при этом содержание шоколада составляет не менее 25,0 процентов от общей массы изделия;

шоколад в порошке - сыпучее, порошкообразное кондитерское изделие, содержащее не менее 32,0 процентов какао-порошка;

шоколадное кондитерское изделие - сахаристое или мучное кондитерское изделие, покрытое шоколадной глазурью в количестве не менее 25,0 процентов от общей массы изделия или содержащее не менее 25,0 процентов какао- продуктов от общей массы изделия, в составе которых не менее 10,0 процентов какао-масла.

Какао - данная группа включает какао-продукты и изделия какао. Какао-продукты (продукты переработки бобов какао), используемые в производстве кондитерских изделий и кондитерских полуфабрикатов:

какао тертое - продукт измельчения механически' разрушенных, обжаренных и освобожденных от шелухи какао-бобов;

какао-масло - жир, полученный из какао-бобов или составных частей какао-бобов, имеющий следующие характеристики:

содержание свободной жирной кислоты (выражаемой как олеиновая кислота) не более 1,75 процента; неомыляемое вещество (определенное с использованием петролейного эфира) - не более 0,5 процента, кроме случаев с прессованным какао-маслом, где этот предел должен быть не более 0,35 процента.

Изделия какао:

- какао-порошок - кондитерское изделие из тонко измельченного, частично обезжиренного какао тертого, которое содержит не менее 20,0 процентов какао-масла и не более 7,5 процента - влаги;

какао-порошок с пониженным содержанием жира - какао-порошок, содержащий менее 20,0 процентов какао-масла и не более 7,5 процента влаги;

какао-напиток - кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка (не менее 25,0 процентов) и сахара и (или) его заменителей и других пищевых компонентов;

изделие кондитерское мучное - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого являются мука, сахар и (или) его заменители.

К изделиям кондитерским мучным относят: печенье, галеты, крекер, вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты и пирожные, восточные сладости мучные;

печенье - кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и разрыхлителей. Массовая доля влаги - не более 10,0 процентов.

Печенье подразделяют на: сахарное, затяжное, сдобное, слоеное, крекер, ,, галеты;

печенье сахарное - печенье плоской формы, хрупкой рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 17,0 процентов, массовая доля жира - не менее 10,0 процентов, массовая доля влаги - не более 6,0 процентов;

печенье затяжное - печенье слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 10,0 процентов, массовая доля жира - не более 20,0 процентов, массовая доля влаги - не более 8,0 процентов;

печенье сдобное - печенье разнообразной формы, с большим содержанием сахара, жира и яйцепродуктов, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное. Сумма массовых долей сахара и (или) жира - не менее 30,0 процентов, массовая доля влаги - не более 9,0 процентов;

печенье слоеное (типа сандвич) - два печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированное, неглазированное;

крекер - печенье слоистой и хрупкой структуры, преимущественно с большим содержанием жира, массовая доля жира - не менее 15,0 процентов,

массовая доля влаги - не более 7,0 процентов;

галеты - печенье слоистой, хрупкой структуры, со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и разрыхлителей, преимущественно без сахара и жира. Сумма массовых долей сахара и (или) жира - не более 10,0 процентов, массовая доля влаги - не более 11,0 процентов;

вафли - мучное кондитерское изделие, состоящее из вафельных листов, прослоенных или непрослоенных начинкой;

вафельный лист - мучное кондитерское изделие тонкой плоской формы, массовая доля влаги - не более 3,0 процентов;

изделия пряничные - мучные кондитерские изделия, изготовленные с добавлением химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, с начинкой или без нее, преимущественно глазированные. Массовая доля: общего сахара - не менее 25,0 процентов, влаги - не более 20,0 процентов;

кексы - мучные кондитерские изделия объемной формы, с большим содержанием меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов, орехов, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее. Массовые доли: общего сахара - не менее 20,0 процентов, жира - не менее 10,0 процентов, влаги - не более 30,0 процентов;

рулеты - мучные кондитерские изделия, изготовленные из свернутого выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, с отделкой поверхности и без нее;

торты и пирожные - многокомпонентные кондитерские изделия, выработанные из выпеченного(ых) и отделочного(ых) полуфабриката(ов) разнообразной формы, с оформлением поверхности отделочными полуфабрикатами. Масса торта - не менее 200 г, масса пирожных - не более 150 г;

изделия мучные восточные - изделия на основе муки со вкусом и ароматом пряностей и других добавлений, разнообразной структуры и формы;

изделие кондитерское сдобное - изделие кондитерское сдобное различной фигурной формы, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное с массовыми долями общего сахара и (или) жира более 25,0 процентов к массе изделия;

глазированные кондитерские изделия - сахаристые и мучные кондитерские изделия, поверхность которых полностью или частично покрыта глазурью;

выпеченный полуфабрикат - кондитерский полуфабрикат, прошедший термическую обработку (выпечку), основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающие кондитерскому изделию форму, прочность;

отделочный полуфабрикат - кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки выпеченного изделия или полуфабриката, прослаивания и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

К отделочным полуфабрикатам относят крем всех видов, сбивные и железные массы, начинки, глазури, сиропы, сахарную пудру, какао, используемые для отделки кондитерских изделий;

глазурь - кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонко измельченную массу, состоящую из какао-продуктов (какао тертого и (или) какао-порошка) или без них, какао-масла и (или) жиров - эквивалентов какао-масла или без них, жиров и (или) заменителей или без них, сахара и (или) заменителей и других пищевых компонентов;

шоколадная глазурь - глазурь, в состав которой входит не менее 35,0 процентов

сухих веществ какао-продуктов, в том числе не менее 31,0 процента какао-масла и не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов. При производстве шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и (или) растительные жиры - эквиваленты в любом соотношении. При использовании эквивалентов содержание какао масла должно быть не менее 19,0 процентов;

молочная шоколадная глазурь - глазурь, в состав которой входит не менее 25,0 процентов сухих веществ какао-продуктов (включая не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов), не менее 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов (включая не менее 3,5 процента молочного жира) и не менее 31,0 процента общего жира. При производстве молочной шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и (или) растительные жиры-эквиваленты в различном соотношении. При использовании эквивалентов содержание сухих веществ какао-продуктов должно быть не менее 16,5 процента;

скоропортящиеся кондитерские изделия - изделия, требующие для сохранения безопасности специальных температурных и (или) иных режимов и правил в строго регламентируемые сроки, без обеспечения и соблюдения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей;

не скоропортящиеся кондитерские изделия - изделия, которые при соблюдении установленных правил хранения для сохранения безопасности не нуждаются в специальных температурных режимах хранения;

дробление кондитерского сырья - грубое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов);

размол кондитерского сырья - тонкое измельчение кондитерского сырья;
темперирование кондитерского полуфабриката - доведение кондитерского полуфабриката до заданной температуры при перемешивании;

кристаллизация кондитерской массы - образование кристаллической структуры в кондитерской массе;

сбивание кондитерского полуфабриката - интенсивное перемешивание кондитерского полуфабриката с одновременным насыщением его воздухом;

формование кондитерской массы - получение из кондитерской массы кондитерских изделий определенной формы и размеров;

глазирование кондитерского изделия - покрытие поверхности кондитерского изделия глазурью;

глянцевание кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия при вращении воскожировым составом;

дражирование кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта;

студнеобразование - формирование структуры фруктово-ягодной железной массы при остывании;

кондирование кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия тонкой корочкой закристаллизовавшегося сахара;

конширование шоколадной массы - механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия;

отливка шоколадной (конфетной) массы - наполнение форм шоколадной Или конфетной массой.

Глава 2. Идентификация кондитерских изделий

6. Идентификацию кондитерских изделий проводят в целях:

- 1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;
- 2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);
- 3) установления соответствия продукции, в том числе и ее наименования, требованиям настоящего Технического регламента;
- 4) подтверждения оценки соответствия продукции сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом).

7. Идентификация кондитерских изделий проводится при необходимости специально уполномоченными органами по государственному надзору.

8. Для установления принадлежности кондитерских изделий к числу объектов технического регулирования, идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с учетом признаков, приведенных в пункте 5 настоящего Технического регламента.

При недостаточности или недостоверности информации для идентификации продукции проводят оценку по органолептическим и физикохимическим показателям, указанным в национальных, международных стандартах, технологической документации и других документах на конкретные виды продукции.

9. Требования международных и национальных стандартов по отбору проб, правилам и методам испытаний и измерений на кондитерские изделия, процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации применяются в соответствии с законодательством Республики Узбекистан и не противоречащим требованиям настоящего Технического регламента.

Глава 3. Требования к безопасности кондитерских изделий и сырья, хранению, перевозке, реализации и утилизации

3) Кондитерские изделия, находящиеся в обращении на территории Республики Узбекистан, не должны причинять вред жизни и здоровью граждан, и по показателям безопасности должны соответствовать гигиеническим и микробиологическим показателям безопасности, предъявляемым к пищевым продуктам, указанным в приложении 1 (таблица 1), приложении 2 (таблицы 2 и 3 к настоящему Техническому регламенту).

10. Сырье, применяемое для производства кондитерских изделий, должно соответствовать требованиям безопасности, установленным в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

11. Применение пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, их количественное нормирование, а также их показатели безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в соответствующем Техническом регламенте.

12. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и защиту от вредителей и загрязняющих веществ.

13. Кондитерские изделия должны быть расфасованы и упакованы в тару или

упаковку, изготовленную из материалов в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

14. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха. Виды и способы упаковки конкретных видов продукции определяет и рекомендует изготовитель.

15. Маркировка кондитерских изделий, нанесенная на потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным в соответствующем техническом регламенте, и требованиям настоящего Технического регламента.

16. Маркировка кондитерских изделий должна быть размещена непосредственно на потребительской упаковке, этикетке или ярлыке, быть достоверной, не должна вводить в заблуждение или создавать ошибочное представление о свойствах соответствующих кондитерских изделий.

17. При небольших размерах единицы упаковки или этикетки, на которых невозможно изложить необходимый текст полностью, а также на сувенирных и подарочных наборах, допускается данные, характеризующие продукт или часть их, размещать на листе - вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки или на групповой упаковке.

18. На этикетке весовых завернутых конфет, карамели, ириса, драже должна быть нанесена следующая маркировка:

- 1) наименование продукции;
- 2) наименование предприятия - изготовителя, его местонахождение.

19. Наименование кондитерского изделия состоит из одного или нескольких слов и включает название группы, подгруппы, вида продукта, приведенных в любой последовательности. Прилагательное (ореховое, молочное, сливочное, кофейное, йогуртовое, кокосовое, арахисовое), применяемое в наименовании кондитерского продукта, допустимо при наличии в его составе соответствующего сырьевого ингредиента.

Наименование может быть дополнено названием, в том числе охраняемым в качестве товарного знака, на том языке, на котором этот товарный знак зарегистрирован.

20. Информация о специальных питательных свойствах, лечебном и профилактическом назначении кондитерских изделий, может быть нанесена на этикетку только при наличии соответствующего подтверждения компетентного органа.

21. Специальные требования к маркировке шоколада:

1) при маркировке шоколада (за исключением белого шоколада) должно быть указано содержание какао-продуктов. Для целей такого декларирования процент какао-продуктов должен относиться к шоколадной части изделия за вычетом других разрешенных компонентов;

2) шоколад, содержащий в своем составе отличные от какао-масла растительные жиры, эквиваленты или улучшители, дополнительно маркируется заметной и четкой надписью: "содержит до 5,0 процентов растительных жиров - эквивалентов или улучшителей в дополнение к какао-маслу". Эта надпись должна быть размещена в том же поле зрения, что и перечень ингредиентов, с четким разделением от этого перечня;

3) если сахар полностью или частично заменен заменителем сахара, то рядом с торговой маркой шоколада должна быть помещена информация о наличии

подсластителей;

4) для шоколада с начинкой наносится информация о характере начинки, может быть указан вид шоколада, использованного для оболочки.

22. Продукт может сопровождаться другой информацией, а также может наноситься штрих-код.

23. На транспортной таре, в которую упакованы кондитерские изделия, должна быть нанесена следующая информация:

1) наименование продукции;

2) наименование предприятия-изготовителя, его адрес,- наименование страны и места происхождения;

3) масса нетто единицы, упакованной в потребительскую упаковку продукции;

4) общая масса нетто для неупакованных кондитерских изделий или количество единиц кондитерских изделий в потребительской упаковке;

5) номер партии и номер упаковочной единицы;

6) дата изготовления или дата упаковывания;

7) условия хранения;

8) срок годности или срок хранения;

-9) информация о подтверждении соответствия;

10) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

24. Информация о номере партии, название и адрес изготовителя могут быть заменены на транспортной таре кодом идентификации.

25. Хранение, перевозка и реализация кондитерских изделий должны обеспечивать их безопасность, сохранность потребительских свойств для каждого вида кондитерской продукции и выполнение требований, изложенных в настоящем Техническом регламенте.

26. Срок годности кондитерских изделий устанавливает изготовитель в установленном порядке.

27. Кондитерская продукция должна храниться в складах не загрязненных и не зараженных насекомыми и грызунами, отдельно от сырья и продуктов, обладающих специфическими запахами.

28. Не скоропортящиеся кондитерские изделия должны храниться в хорошо проветриваемых, чистых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных насекомыми и грызунами, при температуре (18 ⁺3) град. Цельсия и относительной влажности - не более 75 процентов.

29. Скоропортящиеся кондитерские изделия и сырье должны храниться при температуре не более 6 град. Цельсия.

30. Транспортные средства, используемые для перевозки кондитерских изделий, должны отвечать установленным требованиям и при необходимости обеспечивать соответствующий температурный режим при транспортировании конкретного вида изделий.

31. Организации, производящие реализацию кондитерских изделий, должны обеспечивать условия ее приемки и хранения, установленные изготовителем.

32. Не допускается реализация кондитерских изделий:

1) с истекшим сроком годности;

- 2) с нарушением целостности потребительской упаковки; -
- 3) при отсутствии холодильного оборудования для кондитерских изделий с кремом.

33. Утилизация кондитерских изделий, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

Глава 4. Требования безопасности к процессам производства

34. Обеспечение безопасности кондитерских изделий при их производстве и обращении основывается на следующих принципах:

- 1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность продукции;

- 2) проведение контроля за безопасностью продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

- 3) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также контроля за продукцией на этапах технологического процесса и готовой продукции;

- 4) проведение контроля за функционированием технологического оборудования;

- 5) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;

- 6) обеспечение режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений;

- 7) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;

- 8) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении, в рамках должностных инструкций.

35. Реализация принципов и правил осуществляется путем внедрения на предприятии по выбору собственной, международной и (или) национальной стандартизированной системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой кондитерской продукции.

36. Объект по производству кондитерских изделий обеспечивается водоснабжением и канализацией.

37. Канализационное оборудование должно быть спроектировано так, чтобы избежать риска загрязнения продуктов и обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в чистую. Сброс в водоемы неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев и выгребных ям запрещается.

38. Вода, используемая при производстве кондитерской продукции, должна удовлетворять требованиям нормативных документов в области технического регулирования.

39. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения кондитерских изделий, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

40. Планировка производственных помещений, их конструкция и размещение должны обеспечивать:

- 1) поточность технологического процесса;
- 2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и дезинфекции этого оборудования;
- 3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов;
- 4) условия хранения сырья и готовой продукции.

41. Поверхности полов должны быть покрыты водонепроницаемыми материалами и быть доступными для мытья и дезинфекции.

42. Поверхности стен должны быть окрашены или облицованы материалами из неабсорбирующих, водонепроницаемых, моющихся материалов.

43. Конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи и быть оборудованы защитными сетками от насекомых.

44. Организации, выпускающие кондитерскую продукцию, должны иметь санитарно-бытовые помещения (туалеты, комнаты гигиены).

45. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией. Отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой металлической сеткой.

46. Помещения для хранения сырья и готовой продукции должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами, а для скоропортящегося сырья - холодильниками.

47. Рабочие места для подготовки сыпучих компонентов (сухого молока, яичного порошка, муки, сахара, сахарной пудры) должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией.

48. Источники искусственного освещения должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру. Светильники должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Не рекомендуется размещать светильники непосредственно над открывающимися технологическими емкостями.

49. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

50. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с сырьем, кондитерскими изделиями должны:

- 1) быть произведены из материалов, разрешенных для применения с данным видом продукции;
- 2) быть установлены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ для осуществления их ремонта;
- 3) легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения кондитерских изделий.

51. Мука и другое сыпучее сырье перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита. Сита должны быть-целыми.

52. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована.

53. Новые железные формы, противни и листы до использования их для выпечки должны прокаливаться в печи.

Глава 5. Оценка соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента

§1. Идентификация

54. Под идентификацией понимается установление тождественности представленной в целях проведения оценки соответствия сахара и продукции из нее существенным признакам, указанным в маркировке и сопроводительных документах, визуальному осмотру отличительных признаков или результатов испытания продукта.

55. Идентификацию проводит:

изготовитель, предоставляющий её в обращение на территории Республики Узбекистан;

орган по сертификации - в целях оценки и подтверждения соответствия продукции;

орган государственного контроля (надзора) - в целях проверки соответствия продукции требованиям Технического регламента.

56. При отсутствии возможности идентификации продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, маркировки, визуального осмотра разрешается проведение идентификации путём определения физико-химических показателей, установленных в нормативных документах в области технического регулирования.

57. Не идентифицированные кондитерские изделия, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

§2. Отбор образцов и испытания

58. Отбор образцов для определения показателей безопасности осуществляется с целью определения соответствия характеристик требованиям Технического регламента и производится согласно нормативным документам в области технического регулирования.

59. Испытания продуктов на соответствие требованиям Технического регламента осуществляются в соответствии с методиками, установленными нормативными документами в области технического регулирования.

§3. Подтверждение соответствия

60. Подтверждению соответствия требованиям Технического регламента подлежат все кондитерские изделия, выпускаемые в обращение на территории Республики Узбекистан. Подтверждение соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава 6. Утилизация или уничтожение

61. Кондитерские изделия, не соответствующие требованиям Технического регламента, подлежат утилизации путём переработки или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее - органы государственного надзора).

62. Хранение кондитерских изделий до принятия решения о их утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к продукции.

63. Способы и условия утилизации кондитерских изделий согласовываются с владельцем и соответствующими органами государственного надзора.

64. Инфицированные кондитерские изделия, опасные для людей, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

65. Утилизация или уничтожение кондитерских изделий осуществляется их владельцами или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

66. Утилизация или уничтожение кондитерских изделий в присутствии комиссии, в состав которой входят собственник продукции, представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации продукции.

67. Владелец представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации или уничтожения продукции.

Глава 7. Переходный период

68. С момента введения в действие Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности кондитерских изделий, до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

69. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, выданные на кондитерские изделия до вступления в силу Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Глава 8. Государственный контроль

70. Государственный контроль за соблюдением требований Специального Технического регламента «О безопасности кондитерских изделий» осуществляют

Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации и их территориальные органы, Государственный комитет Республики Узбекистан по экологии и охране окружающей среды, а также иные специально уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

Глава 9. Ответственность за несоблюдение требований Технического регламента

71. Лица, виновные в нарушении требований Специального Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

Глава 10. Заключительные положения

72. До вступления в силу настоящего Технического регламента кондитерских изделиям производимая на территории Республики Узбекистан и импортируемая в Республику Узбекистан, должна соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан.

73. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до, окончания срока их действия.

74. Со дня вступления в силу настоящего Специального Технического регламента решения Правительства Республики Узбекистан, действующие на территории Республики в сфере безопасности кондитерских изделий, процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Специальному Техническому регламенту.

Показатели гигиенической безопасности кондитерских изделий

Индекс, группа продуктов	Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, драже, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	Для изделий, содержащих орехи
	Пестициды(**)		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций	100	То же
Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	
	Пестициды(**)		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	140	Бк/кг
	стронций	100	То же
Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	

	Мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	Какао- продукты
	Пестициды:		
	гексахлорциклоге ксан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций	80	То же
Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	
	Пестициды:		
	гексахлорциклоге ксан (альфа, бета, гамма- изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций	30	То же

Микробиологические показатели кондитерских изделий

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются, г		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	
Конфеты неглазированные:						
- помадные, молочные	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	10	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
Конфеты глазированные с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	
- кремовыми на основе пралине	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
Конфеты диабетические	$5 \cdot 10^3$	1,0	25	50	50	
Драже всех	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	50	50	

наименований						
Карамель неглазированная :						
- леденцовая с начинкой помадной, ликерной, фруктово- ягодной, сбивной	$5 \cdot 10^{(2)}$	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой шоколадно- ореховой, шоколадной, сливочной и др.	$5 \cdot 10^{(3)}$	0,1	25	50	50	
Карамель глазированная с начинками:						
- помадной, фруктовой	$1 \cdot 10^{(4)}$	0,1	25	50	50	
- молочной, сбивной, ореховой	$5 \cdot 10^{(4)}$	0,1	25	50	50	
Карамель диабетическая	$5 \cdot 10^{(2)}$	1,0	25	50	50	
Ирис (всех наименований)	$1 \cdot 10^{(3)}$	1,0	25	10	10	
Резинка жевательная	$5 \cdot 10^{(2)}$	1,0	25	50	50	
Халва:						
глазированна я	$1 \cdot 10^{(4)}$	0,01	25	50	50	
неглазирован ная	$5 \cdot 10^{(4)}$	0,01	25	50	50	
Пастиломар меладные изделия:						
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	$1 \cdot 10^{(3)}$	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир мармелад глазированные	$5 \cdot 10^{(3)}$	0,1	25	50	100	

Пастиломар меладные изделия диабетические	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
Восточные сладости:						
- типа мягких конфет косхалва, ойла	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	100	100	
- щербеты	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	200	100	
- рахат- лукум	1*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	-	100	
Восточные сладости типа карамели:						
- орех обжаренный	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
- козинак	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	
- глазированные	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
Сахаристые отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавлений	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	100	
Шоколад диабетический	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	

Пасты, кремы:						
- молочные, шоколадные	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	50	50	
- ореховые	$5 \cdot 10^4$	0,01	25	50	100	
Какао- порошок:						
- товарный	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	100	100	
- для промпереработк и	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	100	100	

Таблица 3

Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожж и, КОЕ/г, не более	Плесен и, КОЕ/г, не более	Примеча ние
		БГКП (коли - форм ы)	S. Aure us	Патогенн ые, в т.ч. сальмонел лы			
1	2	4	4	5	6	7	8
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые, с отделками:							
- сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,0 1(*)	25	100	50	(*) в 0,1 г не допускаю тся для продуктов со сроком годности - 5 и более суток
- белково- сбивной типа суфле	$1 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,0 1(*)	25	50	100	(*) То же
- фруктовой, помадной из шоколадной глазури	$1 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же
- жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же

- творожно-сливочной	$5 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,1	25	- (**)	- (**)	(*) То же (**) дрожжи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, для продуктов со сроком годности - 5 и более суток
- типа "картошка"	$5 \cdot 10^4$	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же
- с заварным кремом	$1 \cdot 10^4$	0,01 (*)	1,0	25	50	100	(*) То же
Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	$1 \cdot 10^4$	1,0	0,1	25	50	50	
Торты, пирожные, рулеты диабетические	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	50	50	50	
Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50	
-пралине шоколадно-ореховый	$5 \cdot 10^4$	0,01	-	25	50	50	
Рулеты бисквитные с начинкой:							
-сливочной, жировой	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой с цукатами, маком, орехами	$1 \cdot 10^4$	1,0	1,0	25	50	100	
Кексы:							
- с сахарной пудрой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50	

- глазированные с орехами, цукатами с пропиткой фруктовой, ромовой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой помадной, жировой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное с шоколадной глазурью, сдобное	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекер	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	25	-	100	

Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум шакерчурек	$5 \cdot 10^{(2)}$	1,0	-	25	50	50	
- земеллах	$5 \cdot 10^{(3)}$	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	$1 \cdot 10^{(3)}$	1,0	-	25	50	50	
- глазированные	$1 \cdot 10^{(4)}$	0,1	-	25	50	100	

Примечание:

(*) Необходимо контролировать остаточное количество и тех пестицидов, которые были использованы при производстве исходного сырья.

(**) Допустимые уровни гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма- изомеры) и ДДТ и его метаболитов контролируются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.