

Специальный технический регламент «О безопасности сахара и продукции из него»

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Специальный технический регламент принимается в целях:
 - защиты жизни и здоровья граждан;
 - охраны окружающей среды;
 - предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечение достоверности информации о наименовании и потребительских свойствах сахара.
2. Настоящий специальный технический регламент устанавливает:
 - 1) объекты технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Специальный технический регламент;
 - 2) требования к безопасности объектов технического регулирования;
 - 3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Специального технического регламента;
 - 4) правила и формы оценки соответствия и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Специального технического регламента;
 - 5) требования к терминологии, упаковке, маркировке сахара, включая требования к информации о наименовании, источнике происхождения по виду сырья и потребительских свойствах, предоставляемой потребителям на упаковке сахара и в сопроводительных документах;
 - 6) требования к безопасности сахароносного сырья для производства сахара, технологическим средствам и охране окружающей среды при производстве сахара.
3. Настоящий Специальный технический регламент (далее по тексту - Технический регламент) также устанавливает права и обязанности участников, регулируемых настоящим Техническим регламентом отношений.
4. Действие настоящего Технического регламента распространяется на производителей, поставщиков, перевозчиков, продавцов сахара, являющихся юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями и осуществляющих предпринимательскую деятельность в пределах территории Республики Узбекистан, контрольные и надзорные органы, испытательные лаборатории (центры), органы по сертификации систем качества, потребителей.
5. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Технический регламент, являются:

- 1) сахар, выпущенный в обращение на территории Республики Узбекистан;
- 2) процессы производства, хранения и перевозки сахара.

6. Перечень видов сахара, являющихся объектами технического регулирования настоящего Технического регламента, включает в себя:

- 1) сахар белый кристаллический свекловичный;
- 2) сахар белый кристаллический тростниковый;
- 3) сахар белый рафинированный свекловичный;
- 4) сахар белый рафинированный тростниковый;
- 5) сахар коричневый кристаллический свекловичный;
- 6) сахар коричневый кристаллический тростниковый;
- 7) сахар коричневый рафинированный свекловичный;
- 8) сахар коричневый рафинированный тростниковый;
- 9) сахар жидкий свекловичный;
- 10) сахар жидкий тростниковый;
- 11) сахар обогащенный свекловичный;
- 12) сахар обогащенный тростниковый;
- 13) сахарная пудра свекловичная;
- 14) сахарная пудра тростниковая;
- 15) сахар специальный.

7. Для целей настоящего Технического регламента применяются основные понятия, установленные Законом Республики Узбекистан « О техническом регулировании», а также следующие понятия.

1) Определения сахара:

сахар - пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную сахарозу с поляризацией не менее 97,5 градуса Международной сахарной шкалы, полученный в результате первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья - сахарной свеклы или сахарного тростника;

сахар свекловичный - сахар, полученный из сахарной свеклы;

сахар тростниковый - сахар, полученный из сахарного тростника или тростникового сахара-сырца;

сахар белый - сахар без вкусоароматических добавок с поляризацией не менее 99,61 градуса Международной сахарной шкалы;

сахар коричневый - сахар с поляризацией не менее 97,5 градуса Международной сахарной шкалы, содержащий присущие исходному сырью и образующиеся в процессе переработки сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца вещества, придающие сахару цвет от светло-желтого до коричневого;

сахар кристаллический - сахар в виде отдельных кристаллов размерами более 0,2 мм;

сахарная пудра - сахар белый в виде измельченных кристаллов размерами не более 0,2 мм;

сахар рафинированный - сахар в виде отдельных кусков определенных размеров, изготовленных путем прессования кристаллического сахара или раскалывания, отлитого в форме;

сахар жидкий - водный раствор белого сахара, содержащий не менее 64 процентов сухих веществ;

сахар обогащенный - сахар белый, в который дополнительно введены вещества, повышающие его пищевую ценность: витамины, макро- и микроэлементы, аминокислоты, растительные экстракты;

сахар специальный - вид сахара, предназначенного для использования в пищевой промышленности, в том числе при изготовлении кулинарных изделий в целях: ароматизации и оформления кондитерских изделий и десертов (ванильный сахар, сахарная пудра с ванилью), приготовления жележных кондитерских изделий и десертов (желирующий сахар), изготовления шоколада и мягких конфет (помадный сахар).

2) Определения, используемые в настоящем Техническом регламенте:

свекла сахарная - двулетнее корнеплодное сахароносное растение семейства маревых, корнеплод первого года вегетации которого используется для промышленной переработки с целью получения сахара;

сахарный тростник - многолетнее сахароносное растение семейства мятликовых, стебель которого используется для промышленной переработки с целью получения сахара;

тростниковый сахар-сырец - непищевой продукт, сырье для производства сахара, полуфабрикат переработки сахарного тростника с содержанием сахарозы по прямой поляризации менее 99,4 градуса Международной сахарной шкалы;

сироп - полуфабрикат, полученный в результате выпаривания очищенного сока при переработке сахарной свеклы;

характерный микронутриент - натуральный пищевой компонент, содержащийся в сахароносном сырье и способный переходить в исходном или измененном виде в сахар;

раффиноза - трисахарид, характерный микронутриент сахарной свеклы и свекловичного сахара;

продукты деструкции крахмала - декстрины и мальтодекстрины со степенью полимеризации от 2 до 7, образующиеся в результате превращений крахмала в процессе переработки сахарного тростника и тростникового сахара-сырца, характерный микронутриент тростникового сахара-сырца и тростникового сахара;

диффузионный сок - сок, извлеченный из свекловичной стружки в процессе экстрагирования сахарозы водой;

клеровка - раствор тростникового сахара-сырца, сахара второй или последующих ступеней кристаллизации;

утфель - масса, состоящая из кристаллов сахара и межкристального раствора;

сахар второй или последующих ступеней кристаллизации - полуфабрикат, полученный в результате центрифугирования утфеля второй или последующих ступеней кристаллизации при переработке сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца;

технологическое средство - вещество или материал, не являющиеся пищевыми ингредиентами, используемые при первичной и вторичной переработке сахароносного растительного сырья с целью осуществления специальных технологических процессов производства сахара, стабилизации их параметров, и максимально удаляемые в ходе

технологического процесса, а неудаляемые количества регламентируются в сахаре и побочных продуктах;

диоксид серы - технологическое средство, используемое в процессе производства сахара для предотвращения нарастания цветности сахаросодержащих растворов;

известковое молоко - технологическое средство, очищенная водная суспензия гидроксида кальция плотностью от 1,12 грамма на кубический сантиметр до 1,22 грамма на кубический сантиметр, получаемая путем гашения извести, используемая в качестве реагента для очистки сахаросодержащих растворов методом дефекации;

известь - продукт обжига известнякового камня с содержанием активного оксида кальция не менее 90 процентов, используемый для получения известкового молока;

диоксид углерода - технологическое средство, компонент сатурационного газа, реагент для очистки сахаросодержащих растворов методом сатурации;

сатурационный газ - очищенный и охлажденный газ, полученный при обжиге известнякового камня;

известняковый камень - природная карбонатная порода, содержащая не менее 93 процентов карбоната кальция, используемая при производстве сахара для получения технологических средств - известкового молока и диоксида углерода;

технологический пар - отработанный пар из паровой турбины с заданными параметрами, используемый в процессе выпаривания сока;

побочный продукт производства сахара - полученный в процессе первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья сопутствующий продукт;

жом - побочный продукт производства сахара из сахарной свеклы, представляющий собой свекловичную стружку после экстрагирования из нее сахарозы;

меласса - побочный продукт первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней ступени кристаллизации;

фильтрационный осадок - образующийся в процессе первичной или вторичной переработки сахароносного растительного сырья побочный продукт;

кагат - насыпь корнеплодов сахарной свеклы правильной геометрической формы трапецеидального сечения определенных размеров;

кислая жомовая вода - вода, отделяющаяся в процессе хранения сырого жома в открытом жомохранилище и содержащая продукты его брожения;

свеклокладочная машина - многофункциональный механизм для выгрузки сахарной свеклы из автотранспорта, очистки от земли, растительных примесей и укладки ее в кагаты;

гидротранспортер - желоб, по которому сахарная свекла сплавляется на переработку потоком воды;

диффузионный аппарат - аппарат для экстрагирования сахарозы из свекловичной стружки;

выпарная установка - несколько последовательно соединенных между собой аппаратов (корпусов) для выпаривания сока с многократным использованием теплоты технологического пара, поступающего на первый корпус;

поля фильтрации - земляное очистное сооружение, предназначенное для естественной биологической очистки сточных вод сахарного производства;

заявитель - юридическое или физическое лицо (изготовитель сахара и (или) зарегистрированный в установленном порядке в Республике Узбекистан представитель иностранного изготовителя), которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия.

Глава 2. Требования к безопасности сырья сахара и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей

8. Для производства сахара на территории Республики Узбекистан используются: сахарная свекла; тростниковый сахар-сырец; выведенный на хранение сироп, после выпарной установки при переработке сахарной свеклы; для производства сахара обогащенного, рафинированного белого, сахарной пудры используется белый сахар.

9. Сырье для производства сахара должно регулироваться в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

10. К сырью для производства сахара предъявляются следующие дополнительные требования:

- 2) массовая доля сахарозы в тростниковом сахаре-сырце не менее 97,0 процентов;
- 3) массовая доля редуцирующих веществ в тростниковом сахаре-сырце не более 0,5 процента;
- 4) содержание диоксида серы в тростниковом сахаре-сырце не более 20 миллиграмм на килограмм;
- 5) содержание продуктов деструкции крахмала в тростниковом сахаре-сырце до 800-1000 миллиграмм на килограмм;
- 6) массовая доля сухих веществ в выведенном на хранение сиропе собственного производства после выпарной установки при переработке сахарной свеклы - не менее 65 процентов, показатель активной кислотности (рН) - не менее 8,5.

11. Показатели безопасности сахарной свеклы и тростникового сахара-сырца не должны превышать значений, установленных в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

12. Показатели безопасности сахара не должны превышать установленный в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту допустимый уровень.

13. Показатели микробиологической безопасности сахара не должны превышать установленный в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

14. Разработка и производство новых видов сахара осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

15. Сахар, предназначенный для реализации, должен быть упакован в тару, изготовленную из экологически безопасных материалов, разрешенных специально уполномоченным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по государственному надзору в сфере обеспечения пищевой безопасности, для контакта с пищевыми продуктами.

16. Упаковка сахара должна обеспечивать его безопасность и неизменность его идентификационных признаков при обращении в течение срока годности.

17. При повреждении потребительской упаковки сахар должен быть изъят из обращения собственником продукта, т.е юридическим лицам и занимающимся оптовой или розничной торговли.

18. Сахар, фасованный в потребительскую тару, реализуемый на территории Республики Узбекистан в оптовой и розничной торговле, должен сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Республики Узбекистан в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего Технического регламента. Информация для потребителей излагается на государственном и (или) официальном языках, допускается изложение информации дополнительно на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на государственном и (или) официальном языках.

Потребительская тара должна обеспечивать безопасность сахара и продукции из нее в течение всего периода обращения на рынке при соблюдении условий ее транспортирования и хранения, и должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции в соответствии с постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 7 июля 2017 года № 476 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией».

19. Маркировка, наносимая на этикетку, ярлык или упаковку, должна соответствовать требованиям постановления Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12 июля 2017 года № 490 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности пищевой продукции в части её маркировки»:

1) наименование сахара в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента с указанием источника происхождения по виду сырья;

2) наименование и место нахождения изготовителя и (или) организации в Республики Узбекистан, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

3) масса нетто, брутто;

4) товарный знак изготовителя;

5) пищевая ценность;

6) год изготовления и дата фасования;

7) срок годности и условия хранения;

8) содержание диоксида серы при содержании в количестве, превышающем 10 миллиграмм на килограмм;

9) информация об использовании при производстве сахара вид сырья (свекловичный или тростниковый), технологических средств;

10) обозначение нормативного документа в области технического регулирования в соответствии, с которым изготовлен и может быть идентифицирован сахар;

11) информацию о подтверждении соответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента ;

12) для сахара обогащенного указывается состав в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием витаминов, макро- и микроэлементов, аминокислот, растительных экстрактов;

13) для сахарной пудры указывается наименование и максимальное количество добавленного антислеживающего агента.

20. На пакетиках сахара массой нетто от 5 до 20 грамм указывается следующая информация:

- 1) наименование и товарный знак изготовителя (при наличии);
- 2) наименование сахара с указанием источника происхождения по виду сырья;
- 3) масса нетто;
- 4) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован сахар.

21. Наименование сахара должно соответствовать понятиям, установленным настоящим Техническим регламентом, отображать истинный характер продукта, быть конкретным, раскрывать вид сахара, происхождение, дать возможность отличить данный вид сахара от других и не вводить в заблуждение потребителей.

22. Понятие «сахар обогащенный» применяется в сочетании с наименованием введенного вещества, повышающего его пищевую ценность: витаминов, макро- и микроэлементов, аминокислот, растительных экстрактов и сопровождается информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по применению такого сахара. Не допускается по отношению к сахару обогащенному применение наименования или товарного знака в виде одного слова «биопродукт» или сложных слов с использованием первой части сложных слов «био...».

23. При реализации потребителям нефасованного сахара или фасовке его в торговых помещениях в присутствии покупателя, информацию о сахаре размещают на ценнике рядом с продуктом или на листке-вкладыше, которым снабжается каждая фасованная единица.

24. Транспортная маркировка при групповой упаковке сахара дополнительно должна включать манипуляционный знак «Беречь от влаги».

25. На каждую транспортную тару жидкого сахара масляной краской наносят трафарет с указанием ее вместимости и массы.

26. Сахар, соответствие которого подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия техническому регламенту.

27. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

28. Графическое изображение знака соответствия устанавливается в установленном порядке.

Глава 3. Требования к безопасности производственных процессов получения сахара и охране окружающей среды

29. Оценка соответствия требований безопасности технологических процессов производства сахара осуществляется при их проектировании, а контроль за соблюдением таких требований при организации производства - изготовителем.

30. В процессе производства сахара должны соблюдаться общие требования безопасности, содержащиеся в соответствующих нормативных документах в области технического регулирования.

31. В процессе разгрузки сахарной свеклы свеклоукладочная машина должна производить разгрузку автотранспорта только тех типов, которые указаны в ее техническом паспорте и инструкции завода-изготовителя.

32. Забор сахарной свеклы из кагатов и тростникового сахара-сырца из насыпи необходимо производить, не допуская образования в них сводов и навесов.

33. Для равномерного сплава сахарной свеклы из кагатов в лоток гидротранспортера необходимо обеспечить подачу воды в гидрант под давлением 0,3 мегапаскаля, с наступлением морозов (температура ниже минус 5 градусов Цельсия) - до 0,4 мегапаскалей.

34. В процессе экстрагирования сахарозы при эксплуатации диффузионного аппарата необходимо предотвращать образование пены в аппарате добавлением пеногасителя. Подача антисептика и пеногасителя в диффузионный аппарат должна производиться по коммуникациям, исключающим контакт с человеком.

35. В процессах очистки диффузионного сока и раствора тростникового сахара-сырца подача диоксида углерода в аппараты сатурации и диоксида серы в аппараты сульфитации должна осуществляться с использованием оборудования в герметичном исполнении, оснащенного запорной арматурой с дистанционным управлением.

36. В процессе центрифугирования утфелей при эксплуатации центрифуг периодического действия необходимо поддерживать содержание сухих веществ в утфеле от 82 - 93 процентов, при эксплуатации непрерывно действующих центрифуг - от 90 до 95 процентов, исходя из технологической схемы производства.

37. Приготовление растворов химических реагентов необходимо производить в закрытых мешалках, оборудованных вытяжным устройством.

38. При проведении процессов сушки и рассеивания сахара концентрация сахарной пыли в воздухе не должна превышать нижний концентрационный предел взрываемости - 10 грамм в одном кубическом метре.

39. При укладке на хранение сахара белого в мешках следует формировать штабели высотой:

1) 32 ряда (соответствующего нормативного документа в области технического регулирования) кристаллический сахар, упакованный в полипропиленовые мешки с вкладышами;

2) 4 метра - кристаллический сахар, упакованный в мешки по 25 кг и транспортные пакеты;

3) 2 метра - сахарная пудра, упакованная в мешки.

40. В процессе укладки мешков с сахаром в штабель необходимо применять во всех четырех углах штабеля прокладки из ткани или сухих чистых досок, укладываемые в интервале по высоте от 10 до 12 рядов мешков.

41. Запрещается производить разборку штабеля мешков с сахаром с нижних рядов для ускоренного обрушения его верхних рядов и с образованием крутых отвесных стенок.

42. Технологические средства, используемые при производстве сахара, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами Республики Узбекистан, и/или межгосударственным стандартом.

43. В производстве сахара настоящим Техническим регламентом допускается использование технологических средств, приведенных в приложении 4.

44. В производстве сахарной пудры разрешается использование в качестве антислеживающих агентов: крахмала - до 5 процентов; трикальцийфосфата, карбоната магния, двуокси кремния, силиката кальция, трисиликата магния, алюмосиликата натрия, алюмосиликата кальция - с максимальным уровнем 1,5 процента отдельно или в комбинации.

45. В производстве белого сахара не допускается использование антимикробного средства формальдегида, красителей и ароматизаторов.

46. Охрана окружающей среды при производстве сахара обеспечивается выполнением требований законодательства Республики Узбекистан в области экологической безопасности, а также соблюдением требований настоящего Технического регламента.

47. Кагатное поле должно иметь твердое покрытие и устройство для отвода сточных вод.

48. Тяжелые примеси из камнеловушек должны вывозиться на площадки, не пригодные для земледелия.

Глава 4. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации сахара

49. Хранение сахара осуществляется в течение срока годности в условиях, устанавливаемых настоящим Техническим регламентом или изготовителем, при которых обеспечивается сохранность сахара в соответствии с показателями безопасности, установленными настоящим Техническим регламентом.

50. Склады для хранения сахара должны соответствовать требованиям, изложенным в настоящем Техническом регламенте.

51. Не допускается хранение сахара вместе с другими материалами и продуктами с резким и специфическим запахом.

52. Сахар белый, за исключением сахарной пудры, и сахар коричневый в упаковке должны храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 75 процентов - для рафинированного сахара и не выше 70 процентов - для кристаллического.

53. Сахар белый кристаллический, за исключением сахарной пудры, должен храниться в силосах при температуре воздуха не выше 25 градусов Цельсия и не ниже 20 градусов Цельсия и относительной влажности воздуха не выше 60 процентов и не ниже 40 процентов.

54. Сахарная пудра должна храниться во влагонепроницаемой упаковке при температуре от 18 градусов до 20 градусов Цельсия.

55. Сахар жидкий должен храниться при температуре не выше 40 градусов Цельсия и не ниже минус 20 градусов Цельсия.

56. Сахар белый, направляемый на длительное хранение, не должен содержать влаги более: кристаллический - 0,10 процента; рафинированный - 0,25 процента.

57. Срок годности сахара:

- 1) белого кристаллического - не более 4 лет от даты изготовления;
- 2) белого рафинированного - не более 2 лет от даты изготовления;
- 3) сахарной пудры - не более 1,5 лет от даты изготовления;

4) сахара коричневого - не более 2 лет от даты изготовления.

58. Сахар, предназначенный для реализации, должен быть расфасован, упакован в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции в соответствии с постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 7 июля 2017 года № 476 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией».

59. Процессы перевозки и реализации сахара должны осуществляться в условиях, обеспечивающих его безопасность согласно требованиям настоящего Технического регламента и законодательства Республики Узбекистан в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

60. При обнаружении несоответствия сахара требованиям настоящего Технического регламента по вине изготовителя, сахар возвращается организации-производителю. При обнаружении несоответствия сахара по вине поставщиков, перевозчиков или продавцов, ответственность за его утилизацию возлагается на них.

61. В случае превышения предельно допустимых уровней токсичных элементов, пестицидов в сахаре он подлежит утилизации путем переработки на сахарном заводе.

Глава 5. Оценка соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента

5.1 Идентификация

62. 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.

63. 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.

64. 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.

65. Не идентифицированные сахара и продукции из нее, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

5.2 Отбор образцов и испытания

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

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

5.3 Подтверждение соответствия

68. Подтверждению соответствия требованиям Технического регламента подлежат все сахара и продукции из нее, выпускаемые в обращение на территории Республики Узбекистан. Подтверждение соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава 6. Утилизация или уничтожение

69. Сахаров и продукции из нее, 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).

70. Хранение сахаров и продукции из нее до принятия решения о их утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к продукции.

71. Способы и условия утилизации сахаров и продукции из нее согласовываются с владельцем и соответствующими органами государственного надзора.

72. Инфицированные сахаров и продукции из нее, опасные для людей, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

73. Утилизация или уничтожение сахара и продукции из нее осуществляется их владельцами или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

74. Утилизация или уничтожение сахара и продукции из нее 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.

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

Глава 7. Переходный период

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

77. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, выданные на сахара и продукции из нее до вступления в силу Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Глава 8. Государственный контроль

78. Государственный контроль за соблюдением требований Специального Технического регламента «О безопасности сахара и продукции из нее» осуществляют Министерство здравоохранения Республики Узбекистан, Министерство сельского хозяйства 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

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

Глава 10. Заключительные положения

80. До вступления в силу настоящего Технического регламента сахарам и безалкогольной продукции, производимая на территории Республики Узбекистан и импортируемая в Республику Узбекистан, должна соответствовать требованиям законодательства Республики Узбекистан.

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

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

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сырье для производства сахара

Показатель	Допустимый уровень, мг/кг не более	
	сахарная свекла	тростниковый сахар-сырец
Токсичные элементы:		
- свинец	0,3	0,5
- мышьяк	0,2	1,0
- кадмий	0,04	0,05
- ртуть	0,01	0,01
Пестициды:		
- гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,1	0,005
- ДДТ* и его метаболиты	0,1	0,005
Радионуклиды:		
- цезий-137	140 Бк/кг	140 Бк/кг
- стронций-90	100 Бк/кг	100 Бк/кг

*ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сахаре

Продукт	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг, не более
Сахар белый	Токсичные элементы:	
Сахар коричневый	- свинец	0,5
Сахар обогаченный	- мышьяк	1,0
Сахар специальный	- кадмий	0,05
	- ртуть	0,01
	Пестициды:	
	- гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,005
	- ДДТ* и его метаболиты	0,005
	Радионуклиды:	
	- цезий-137	140 Бк/кг
	- стронций-90	100 Бк/кг
	Диоксид серы	15
	Ферропримеси	0,0003 %

*ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сахаре

Продукт	КМАФАнМ*, КОЕ**/г, не более	Микроскопические грибы, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются	
				БГКП*** (колиформы)	патогенные, в том числе сальмонеллы
Сахар белый	1,0x10 ³	10	10	1	25
Сахар коричневый					
Сахар обогащенный	1,5x10 ³	50	50	1	25
Сахар жидкий					

*КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

**КОЕ - колониеобразующие единицы.

***БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Технологические средства, используемые в специальных технологических процессах производства сахара

Наименование технологического средства	Назначение технологического средства	Технологический процесс, стадия использования технологического средства
1	2	3
Химические реагенты: - известковое молоко Ca(OH) ₂ ; - диоксид углерода CO ₂ ; - ортофосфорная кислота H ₃ PO ₄ ; - диоксид серы SO ₂ ; - фосфат натрия Na ₂ PO ₄ ; - карбонат натрия	Обеспечение протекания реакций разложения, коагуляции, комплексообразования, адсорбции на образующемся осадке примесей, сопутствующих сахарозе, извлеченных из сахароносного растительного сырья и образовавшихся в процессе переработки Предотвращение нарастания цветности сока при выпаривании и снижение вязкости сиропа и клеровки Обеспечение полноты осаждения солей кальция на второй сатурации при низкой натуральной щелочности	Дефекация, сатурация, фосфотация Сульфитация сока, сиропа, клеровки. Вторая сатурация

Наименование технологического средства	Назначение технологического средства	Технологический процесс, стадия использования технологического средства
1	2	3
Na ₂ CO ₃ ; - серная кислота H ₂ SO ₄ ; - сульфат кальция (гипс) CaSO ₄	сока первой сатурации Корректировка pH питательной воды при использовании аммиачных конденсатов или их смеси с барометрической водой. Повышение сухих веществ прессованного жома	Подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы Подготовка жомпрессовой воды для экстрагирования сахарозы
Коагулянты	Укрупнение коллоидных частиц в результате их слипания	Подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы
Флокулянты	Агрегирование частиц взвесей в результате адсорбции на макромолекуле высокомолекулярного соединения (флокулянта)	Отстаивание сока, транспортерно-моечной воды, подготовка питательной воды для экстрагирования сахарозы
Фильтровальные перегородки	Разделение суспензии сока, сиропа, клеровки на твердую (фильтрационный осадок) и жидкую фазы	Фильтрация сока, сиропа, клеровки
Фильтрующие средства: - перлит, - кизельгур	Создание намывного фильтрующего слоя, обеспечивающего удаление мелкодисперсных частиц из сиропа и клеровки	Фильтрация сиропа и клеровки
Сорбенты	Адсорбция красящих веществ сиропа и клеровки	Обесцвечивание сиропа и клеровки
Ионообменные смолы	Удаление сопутствующих сахарозе примесей, солей кальция и красящих веществ из сахаросодержащих растворов	Деминерализация сока и сиропа, умягчение сока, обесцвечивание сиропа и клеровки
Пеногасители	Предотвращение или снижение пенообразования в сахаросодержащих растворах	Экстрагирование сахарозы, очистка и фильтрация соков, сиропов, клеровок, выпаривание сока, кристаллизация сахарозы
Поверхностно-активные вещества	Снижение вязкости утфелей, предотвращение пенения	Уваривание и кристаллизация утфелей
Антинакипины	Ингибирование процесса накипеобразования в выпарной установке	Выпаривание сока
Затравочные материалы	Образование центров кристаллизации сахарозы в пересыщенном сахаросодержащем растворе	Уваривание утфелей
Ферментные препараты: - амилаза,	Разрушение полимерных цепей крахмала тростникового сахара-сырца, декстрана сахарной свеклы и	Одна из стадий технологического процесса перед фильтрованием

Наименование технологического средства	Назначение технологического средства	Технологический процесс, стадия использования технологического средства
1	2	3
- декстраназа	тростникового сахара-сырца в полуфабрикатах производства сахара	сахаросодержащего раствора
Антимикробные средства	Уничтожение или подавление развития микроорганизмов	Хранение, подача в переработку и мойка сахарной свеклы, экстрагирование сахарозы, клерование тростникового сахара-сырца
Ингибиторы роста	Замедление процессов прорастания корнеплодов	Хранение сахарной свеклы
Консерванты	Подавление развития микроорганизмов и предотвращение микробиологической порчи корнеплодов сахарной свеклы	Хранение сахарной свеклы
Антислеживающие агенты	Предотвращение комкообразования и сохранение сыпучести сахарной пудры	Хранение сахарной пудры