

Специальный технический регламент о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Глава I. Общие положения

§1. Цели и область применения

1. Настоящий Специальный технический регламент (далее – Технический регламент) устанавливает требования к безопасности хлебопекарной и макаронной продукции, по перечню, приведённому в приложении № 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на продукцию, предназначенную для детского, диетического, лечебно-профилактического питания, полученную в процессе домашнего производства для личного потребления и произведенную из сырья с использованием методов генной инженерии.

§2. Термины и определения

3. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения понятий в области хлебопекарного и макаронного производства:

безопасность продукции – состояние продукции, процессов его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, при которых отсутствует недопустимый риск, связанный с вероятностью причинения вреда жизни, здоровью человека, имуществу юридических, физических лиц и государства, охраны окружающей среды;

болезнь хлебобулочного изделия – специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению;

булочное изделие – хлебобулочное изделие с влажностью более 19 % и содержанием сахара и/или жира менее 14 % к массе муки;

дополнительное сырье – сырье, применяемое для обеспечения специальных органолептических и физико-химических свойств продукции (пищевые добавки, обогащающие добавки, вкусоароматические добавки);

зараженность – наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально;

изготовитель – организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные,

осуществляющие от своего имени производство хлебопекарной и макаронной продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие хлебопекарной и макаронной продукции требованиям настоящего Технического регламента;

«картофельная» болезнь (хлебобулочного изделия) – болезнь хлебобулочного изделия, вызванная аэробными споровыми бактериями вида *Bacillus subtilis* и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише;

квас сухой хлебный – смесь крошки сухарей гренок и солода, предназначенная для промышленного и домашнего изготовления настоянным способом;

листок-вкладыш – носитель информации, на который наносится маркировка, и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке;

магнитная очистка муки – выделение из муки металломагнитных примесей при пропуске ее через магнитные установки;

макаронные изделия – пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки, с использованием и без использования дополнительного сырья, с добавлением воды, смешиванием, различными способами формования и высушивания;

макаронные изделия быстрого приготовления – макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле;

маркировка продукции – информация в виде знаков, надписей, символов, наносимых на упаковку, этикетку (ярлык, листок-вкладыш, контрэтикетка) и/или сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

металломагнитная примесь – примесь в продукции, обладающая свойством притягиваться к магниту;

микронутриенты – незаменимые пищевые вещества (витамины, минеральные вещества и микроэлементы), необходимые для жизнедеятельности организма;

национальное хлебобулочное изделие – хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для использования в определенных географических регионах, и/или характерной формой, и/или способом выпечки (лепешки, лаваш, чурек и др.);

начинка – составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки;

обогащающая добавка – сырьё, используемое в процессе изготовления продукции для повышения её пищевой ценности;

основное сырье (для хлебобулочного изделия) – сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода;

пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

подготовка сырья – проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебопекарной и макаронной продукции;

постороннее включение – включение в мякише хлебобулочного изделия, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека;

потребитель – физическое лицо, приобретающее, заказывающее либо имеющее намерение приобрести или заказать хлебопекарную и макаронную продукцию в целях личного потребления или иных целях, не связанных с извлечением прибыли;

потребительская упаковка – упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации хлебопекарной и макаронной продукции конечному потребителю. Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой;

полуфабрикат макаронных изделий – уплотненное тесто, прошедшее формование и готовое к реализации;

реализация – изменение собственника путем оформления договора купли-продажи, обмена и других форм непосредственной передачи на возмездной основе;

риск – вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических, юридических лиц и окружающей среде;

сдобное хлебобулочное изделие – хлебобулочное изделие с содержанием сахара и/или жира 14 % и более к массе муки;

срок годности – период времени, в течение которого продукция пригодна к использованию при соблюдении требований норм и правил безопасности при ее хранении, транспортировании, реализации и по истечении которого продукция считается не пригодной для использования по назначению;

срок реализации – интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий, кроме пирогов, пирожков, пончиков;

сухари панировочные – крупка, полученная размалыванием продукта и предназначенная для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании;

транспортная упаковка – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования хлебопекарной и макаронной продукции с целью защиты её от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

упаковка – изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации хлебопекарной и макаронной продукции, используемое как производителем, пользователем или потребителем, так и переработчиком, сборщиком или иным посредником;

утилизация – использование хлебопекарной и макаронной продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента, в целях, отличных от целей, для которых она предназначена и в которых обычно используется, либо приведение хлебопекарной и макаронной продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента в состояние, не пригодное для любого её использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие её на человека, животных и окружающую среду.

хлеб – хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 %;

хлебобулочное изделие – изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия

Примечание: К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик;

хлебобулочное изделие пониженной влажности – хлебобулочное изделие с влажностью менее 19 % (бараночные, сухарные, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки);

хлебобулочный полуфабрикат – полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие;

хруст от минеральной примеси – хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании;

этикетка – носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания.

Этикетка, содержащая дополнительные сведения о хлебопекарной и макаронной продукции, расположенная на противоположной стороне от основной этикетки, называется **контрэтикеткой**;

ярлык – носитель информации, предназначенный для нанесения маркировки, прикрепляемый к упаковке.

§3. Идентификация хлебопекарной и макаронной продукции

4. Идентификация продукции проводится в целях распознавания и отнесения хлебопекарной продукции к конкретному виду и сорту, макаронной продукции к конкретному сорту и группе при оценке и подтверждении их соответствия требованиям настоящего Технического регламента, на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру.

При отсутствии возможности идентификации хлебопекарной и макаронной продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру, разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей хлебопекарной и макаронной продукции, установленных в нормативных документах по стандартизации.

Глава II. Требования к безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

§1. Требования к безопасности сырья, предназначенного для производства хлебопекарной и макаронной продукции

5. Сырьё, используемое при производстве хлебопекарной и макаронной продукции, должно соответствовать требованиям, установленным Специальным техническим регламентом «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённым постановлением агентства «Узстандарт» № МТР-7 от 17 ноября 2016 г., и другими техническими регламентами на отдельные виды пищевой продукции или нормативными документами в области технического регулирования, действующими на территории Республики Узбекистан.

6. Пищевые и биологически активные добавки, применяемые при производстве хлебопекарной и макаронной продукции, должны быть разрешены для применения Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7. Допускается при производстве продукции применять сырьё, обогащенное микронутриентами в количествах, установленных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

§2. Гигиенические требования к хлебопекарной и макаронной продукции

8. Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, металломагнитной примеси и зараженности вредителями хлебных запасов в хлебопекарной продукции не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в приложении № 2 к настоящему Техническому регламенту.

9. Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, металломагнитной примеси и зараженности вредителями хлебных запасов в макаронной продукции не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в приложении № 3 к настоящему Техническому регламенту.

10. Хлебобулочные изделия с начинками и макаронные изделия с дополнительным сырьём по микробиологическим показателям должны

соответствовать требованиям, установленным в приложениях № 4 и №5 к настоящему Техническому регламенту.

11. В сухарях панировочных и изделиях пониженной влажности не допускаются наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси и признаков плесени, а в остальных хлебобулочных изделиях дополнительно - наличие признаков болезней хлеба.

12. В полуфабрикатах хлебобулочных изделий не допускаются признаки плесени, в квасе сухом хлебном не допускаются наличие посторонних включений и признаков плесени.

Глава III. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации хлебопекарной и макаронной продукции

§ 1. Требования к производственному процессу и помещениям

13. Изготовитель хлебопекарной и макаронной продукции должен обеспечить пожарную, санитарно - эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

14. Планировка производственных и вспомогательных цехов, отделений, складских помещений на хлебопекарных и макаронных предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов и соблюдение санитарных правил и норм, принятых в установленном законодательством порядке.

15. Поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и не токсичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости дезинфекции. Полы должны быть без щелей и выбоин, быть доступными для проведения их надлежащего дренажа.

Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги.

16. Изготовитель обязан осуществлять процесс производства таким образом, чтобы хлебопекарная и макаронная продукция соответствовали требованиям настоящего Технического регламента.

17. Безопасность технологии производства продукции обеспечивается на этапах ее разработки и освоения и поддерживается на всех стадиях производственного процесса.

18. Процессы производства хлебопекарной и макаронной продукции должны обеспечивать доведение до безопасного уровня следующих рисков:

- наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси;
- загрязнение микроорганизмами;
- развитие болезней хлеба;
- превышение допустимых норм металломагнитной примеси.

19. Устранение рисков, указанных в п.18 настоящего Технического регламента, осуществляется технологическими процессами (способами, приёмами, методами).

20. Загрязнение хлебопекарной и макаронной продукции посторонними включениями устраняется при подготовке каждого вида сырья к производству путем просеивания или фильтрации.

21. Устранение загрязнения споровыми бактериями, вызывающие картофельную болезнь хлеба пшеничных сортов, должно осуществляться за счёт обеспечения оптимального температурного режима и продолжительности выпечки и оптимального кислотного режима при брожении полуфабрикатов.

22. Предотвращение попадания металломагнитной примеси в хлебопекарную и макаронную продукцию обеспечивается процессом магнитной очистки при подготовке сырья к производству.

23. Продукция должна выпускаться на основании утвержденной изготовителем технологической документации - рецептуры и технологической инструкции с обязательным указанием в рецептуре для каждого наименования продукции конкретного предельного значения влажности и кислотности.

24. Предельные значения содержания влажности и кислотности в хлебопекарной продукции, установлены в приложении № 6.

25. Нормы содержания влажности и кислотности в сортах хлеба из пшеничной муки массового производства установлены в приложении № 6а.

26. Требуемые нормы содержания влажности и кислотности хлебопекарной и макаронной продукции, установленные в приложениях № 6 и № 7, обеспечиваются соблюдением технологических процессов и рецептур при производстве.

27. Санитарная обработка, дезинфекция, дератизация и дезинсекция помещений должны проводиться средствами, разрешёнными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Периодичность санитарной обработки производственных цехов устанавливается изготовителем.

§2. Требования безопасности при хранении

28. Условия хранения хлебопекарной и макаронной продукции должны обеспечивать её безопасность и сохранность.

29. Хранение сырья в таре должно осуществляться в специально выделенных помещениях, при бестарном способе - в бункерах или ёмкостях.

30. При хранении хлебопекарной и макаронной продукции необходимо соблюдать меры, препятствующие любому виду загрязнения продукции и предупреждающие их порчу.

31. Помещения для хранения хлебопекарной и макаронной продукции должны быть сухими, чистыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемыми.

32. В помещениях для хранения хлебопекарной и макаронной продукции не допускается хранение непищевых материалов, ядовитых и остропахнущих веществ, а также отходов производства.

33. Условия хранения хлебопекарной и макаронной продукции устанавливаются изготовителем.

§3. Требования к перевозке хлебопекарной и макаронной продукции

34. Перевозка хлебопекарной и макаронной продукции должна осуществляться транспортными средствами, обеспечивающими её безопасность и сохранность.

35. Хлебопекарная продукция должна перевозиться в специально оборудованном транспорте, с использованием транспортной тары, обеспечивающей ее качество и безопасность и предохранение от загрязнений.

36. Грузовые отделения транспортных средств, тара и другое оборудование, предназначенные для перевозки хлебопекарной и макаронной продукции не должны являться источником загрязнения хлебопекарной и макаронной продукции, а их конструкция должна препятствовать просыпанию продукции, проникновению животных, в том числе грызунов и насекомых, а также обеспечивать возможность проведения их очистки, мойки и дезинфекции.

37. Грузовые отделения транспортных средств должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не заражёнными вредителями хлебных запасов, подвергаться регулярной очистке, мойке и периодической дезинфекции.

38. Грузовые отделения транспортных средств, тара и другое оборудование, предназначенные для перевозки хлебопекарной и макаронной продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки и (или) хранения, установленные изготовителем.

39. Не допускается совместная перевозка хлебопекарной и макаронной продукции с грузами, имеющими устойчивый посторонний запах и загрязняющими поверхность их упаковки.

§4. Требования безопасности к реализации хлебопекарной и макаронной продукции

40. Каждая партия хлебопекарной и макаронной продукции при реализации должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

41. Изготовитель несёт ответственность за безопасность хлебопекарной и макаронной продукции в течение установленных им сроков годности (реализации и хранения), при соблюдении указанных им условий хранения и транспортирования, реализации и применения.

42. При отправке готовой хлебопекарной и макаронной продукции потребителю оформляется сопроводительный документ, содержащий:

наименование, адрес и реквизиты предприятия-изготовителя продукции;
наименование, адрес и реквизиты предприятия-получателя продукции;
перечень наименований продукции, отправляемой получателю;
перечень нормативных документов, по которым выработана продукция;
информация о подтверждении соответствия продукции;
массу единицы каждого вида продукции или одной упаковочной единицы продукции;
суммарную массу продукции одного наименования;
дату и время выемки из печи (для хлебобулочной продукции с ограниченным сроком реализации);
дату выработки и упаковывания (для хлебобулочной продукции, сухого кваса хлебного и макаронных изделий);
срок годности (хранения, реализации) и условия хранения;
Ф.И.О. и подпись ответственного исполнителя предприятия.

43. Не допускается реализация хлебопекарной и макаронной продукции в случаях:

несоответствия её требованиям настоящего Технического регламента;
невозможности её идентификации;
отсутствия информации о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента;
нарушения сроков годности, которые не установлены или истекли;
отсутствия маркировки со сведениями, предусмотренными настоящим Техническим регламентом, либо в которой отсутствует такая информация.

44. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством, хранением, перевозкой и реализацией хлебопекарной и макаронной продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с сырьем и (или) хлебопекарной и макаронной продукцией, проходят обязательные предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в соответствии с Законом Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством, хранением, и перевозкой хлебопекарной и макаронной продукции.

§5. Требования к процессу возврата и утилизации хлебопекарной и макаронной продукции

45. Хлебопекарная и макаронная продукция, 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, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве

и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

46. Хранение хлебопекарной и макаронной продукции до принятия решения об её возврате или утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием её количества и соблюдением условий, исключающих доступ к ней.

47. Способы и условия возврата и утилизации хлебопекарной и макаронной продукции согласовываются его владельцем с соответствующими органами государственного надзора.

48. Утилизация хлебопекарной и макаронной продукции осуществляется их владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

49. При обнаружении зараженности «картофельной болезнью» зараженная продукция подлежит немедленному изъятию и сжиганию, а помещения, места хранения, инвентарь, оборудование и линии подачи муки в производство подлежат дезинфекции.

50. Утилизация хлебопекарной и макаронной продукции осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, налоговых органов и общественности с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации хлебопекарной и макаронной продукции.

51. Владелец хлебобулочных и макаронных изделий представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт их утилизации.

Глава IV. Оценка (подтверждение) соответствия

52. Оценке (подтверждению) соответствия требованиям настоящего Технического регламента подлежит вся хлебопекарная и макаронная продукция, выпускаемая в обращение на территории Республики Узбекистан. Оценка (подтверждение) соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава V. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению испытаний хлебопекарной и макаронной продукции

§1. Требования к маркировке и упаковке хлебопекарной и макаронной продукции

53. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции должна соответствовать требованиям Общего технического регламента «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки» и настоящего Технического регламента.

54. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, не должна вводить потребителя в заблуждение относительно сведений, характеризующих прямо или косвенно

безопасность продукции, и изложена на государственном языке. Допускается дублирование маркировки на других языках.

55. Маркировка хлебопекарной продукции проводится путём нанесения информации на потребительскую упаковку, транспортную упаковку, сопроводительную документацию и информационный листок (для предоставления потребителю в торговом зале).

56. Маркировка потребительской упаковки хлебопекарной продукции должна содержать следующие сведения:

наименование продукта (изделия);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а));

наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя (при наличии);

массу нетто упаковочной единицы (g или kg) или массу нетто изделия (g или kg) и количество штук в упаковке;

состав продукта;

перечень пищевых добавок, биологически активных добавок, ингредиентов продуктов нетрадиционного состава (для хлебобулочных изделий и хлебобулочных полуфабрикатов);

пищевую ценность;

содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);

содержание соли и сахара по рецептуре;

дату изготовления и дату упаковывания;

срок годности (хранения) и условия хранения;

информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);

рекомендации по использованию (для хлебобулочных полуфабрикатов) и рекомендации по приготовлению (для кваса сухого хлебного);

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информацию о подтверждении соответствия.

57. Маркировка транспортной упаковки хлебопекарной продукции, должна содержать следующие сведения:

наименование продукта (изделия);

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а));

наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя (при наличии);

количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (шт.) и массу нетто упаковочной единицы (g или kg) для продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

массу нетто единицы транспортной упаковки (для продукции, неупакованной в потребительскую упаковку);

номер партии и/или номер смены;

дату изготовления;

срок годности (хранения) и условия хранения;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информацию о подтверждении соответствия.

На транспортную упаковку хлебопекарной продукции должны быть нанесены следующие манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

58. Неупакованные хлебулочные изделия поставляется на реализацию с информационным листком, который должен содержать информацию, предусмотренную в п. 56, за исключением срока (хранения) и указанием срока реализации.

59. Маркировка потребительской упаковки макаронных изделий должна содержать следующую информацию:

наименование, группа и сорт продукта;

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а));

наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя (при наличии);

массу нетто;

состав продукта;

пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

пищевую ценность;

содержание соли по рецептуре;

дату изготовления и дату упаковывания;

срок годности (хранения) и условия хранения;

способ приготовления;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информацию о подтверждении соответствия.

60. Потребительская упаковка, обеспечивающая возможность визуального определения упакованного продукта допускает запись наименования продукта ограничить словами: «Макаронные изделия», при невозможности визуального определения упакованного продукта, наносят рисунок, соответствующий его форме.

61. Маркировка транспортной упаковки макаронной продукции, должна содержать следующие сведения:

наименование, группа и сорт продукта;

наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а));

наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя (при наличии);

количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (шт.) и массу нетто упаковочной единицы (g или kg) для продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

массу нетто единицы транспортной упаковки (для продукции, неупакованной в потребительскую упаковку);

дату изготовления и дату упаковывания;

срок годности (хранения) и условия хранения;

обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

информацию о подтверждении соответствия.

На транспортную упаковку макаронных изделий должны быть нанесены следующие манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Бережь от влаги».

62. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции, помещенной в потребительскую упаковку должна наноситься на упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок – вкладыш, ярлык).

63. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции, помещенную в транспортную упаковку должна наноситься на транспортную упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок – вкладыш, ярлык) или содержаться в документах, сопровождающих данную продукцию.

64. Срок годности (хранения, реализации) хлебопекарной и макаронной продукции и условия хранения устанавливаются изготовителем.

65. Срок годности (хранения, реализации) хлебобулочных изделий в упаковке до 72 часов включительно, указывают в часах (с момента выемки изделия из печи), свыше 72 часов в сутках.

66. Указание в маркировке хлебопекарной и макаронной продукции даты её изготовления осуществляется с указанием:

часа, числа, месяца при сроке годности (хранения, реализации) до 72 часов;

числа, месяца при сроке годности (хранения) свыше 72 часов до трёх месяцев;

месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности три месяца и более.

67. После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления хлебопекарной и макаронной продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.

68. Если изготовитель хлебопекарной и макаронной продукции не является одновременно упаковщиком, экспортером, импортёром, дистрибьютором то, кроме изготовителя и его места нахождения, должны быть указаны: упаковщик, экспортер, импортёр, дистрибьютор и их местонахождение.

69. Если упаковщиком является изготовитель, который одновременно изготавливает и упаковывает продукцию, или изготовителем считается упаковщик,

то дату изготовления и упаковки допускается указывать словами «Дата изготовления и упаковывания».

70. Упаковка хлебопекарной и макаронной продукции должна соответствовать требованиям, установленным Общим техническим регламентом «О безопасности упаковки контактирующей с пищевой продукцией».

§2. Отбор образцов и проведение испытаний

71. Методы испытаний, в том числе методы отбора образцов, необходимые для оценки соответствия хлебопекарной и макаронной продукции требованиям настоящего Технического регламента, определяются в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

Глава VI. Ответственность за несоблюдение технического регламента

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

Глава VII. Порядок проведения государственного контроля

73. Государственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения, агентство «Узстандарт», а также иные уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

Глава VIII. Переходный период

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

Приложение № 1
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

ПЕРЕЧЕНЬ
объектов технического регулирования,
в отношении которых устанавливаются требования безопасности

1. Хлебопекарная продукция

1.1 Хлебобулочные изделия (хлеб, булочные, сдобные, национальные, пирожки, пончики, пироги, изделия хлебобулочные пониженной влажности)

1.1.1 Хлебобулочные изделия без начинки

1.1.2 Хлебобулочные изделия с начинкой

1.2 Хлебобулочные полуфабрикаты

1.3 Сухари панировочные

1.4 Квас сухой хлебный

2. Макаaronная продукция

2.1 Макаaronные изделия

2.1.1 Макаaronные изделия с дополнительным сырьем

2.1.2 Макаaronные изделия без дополнительного сырья

2.2 Макаaronные изделия быстрого приготовления

2.3 Полуфабрикаты макаaronных изделий

Приложение № 2
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

**Предельно-допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов,
пестицидов, радионуклидов, металломагнитной примеси и зараженности
вредителями в хлебопекарной продукции**

№	Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание		
1	2	3	4	5		
1.	Хлебобулочные изделия, полуфабрикаты хлебобулочных изделий, сухари панировочные, квас сухой хлебный	Токсичные элементы: свинец	0,35			
			0,5	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		мышьяк	0,15			
			0,2	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		кадмий	0,07			
			0,1	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		ртуть	0,015			
			0,02	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		2.		Микотоксины:		
				афлатоксин В1	0,005	
дезоксиниваленон	0,7			пшеничная		
	1,0			ячменная		
Т-2 токсин	0,1					
зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная				

1	2	3	4	5
		охратоксин А	0,005	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др. (пшеничная, ячменная, ржаная, овсяная, рисовая)
3.		Пестициды: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бетта-, гамма – изомеры)	0,5	
			0,2	из кукурузной муки
		ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
			0,05	из зернобобовых
		гексахлорбензол	0,01	из пшеничной муки
		Ртутьорганические пестициды	не допускаются	
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускаются	Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.		
4.		Радионуклиды*:		
		цезий-137, Вк/kg	40	
		стронций-90, Вк/kg	20	
5.		Содержание металломагнитной примеси, mg/kg, не более	3,0 (при величине отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении)	сухари панировочные, квас сухой хлебный
6.		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	

* - контроль за содержанием стронция-90 проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом государственного контроля (надзора) в случае ввоза хлебопекарной продукции с территорий, неблагоприятных по радиационной обстановке

Приложение № 3
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

**Предельно-допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов
пестицидов, радионуклидов, металломагнитной примеси и зараженности
вредителями в макаронной продукции**

№	Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание
1	2	3	4	5
1.	Макаронные изделия, макаронные изделия быстрого приготовления и полуфабрикаты макаронных изделий	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
2.		Микотоксины:		
		афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	пшеничная, ячменная, кукурузная
3.		Пестициды:		
		Гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма- изомеры)	0,5	
			0,2	из кукурузной муки (крахмал)
		ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
			0,05	из зернобобовых
		гексахлорбензол	0,01	пшеница
ртутьорганические пестициды	не допускаются			

1	2	3	4	5
4.		Радионуклиды*:		
		цезий-137, Вк/kg,	60	
		стронций-90, Вк/kg	11	
5.		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
6.		Содержание металломагнитной примеси, mg/kg, не более	3,0 (при величине отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении)	

* - контроль за содержанием стронция-90 проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом государственного контроля (надзора) в случае ввоза макаронной продукции с территорий, неблагоприятных по радиационной обстановке.

Приложение № 4
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Микробиологические показатели в хлебобулочных изделиях

Наименование продукции	КМАФАнМ КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/ g, не более
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Бакте- рии рода Proteus	Пато- генные, в том числе сальмо- неллы	
Хлебобулочные изделия с фруктовыми и овощными начинками (в т.ч. пироги)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	-	25	50
Хлебобулочные изделия с творогом и с сыром (в т.ч. замороженные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50
Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	$5 \cdot 10^3$	0,01	1,0	-	25	50
Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50

Приложение № 5
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Микробиологические показатели для макаронной продукции

Наименование продукции	КМАФАнМ КОЕ/ g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/ g, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100	

Приложение № 6
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Предельные значения содержания влажности и кислотности в хлебопекарной продукции

Сорт хлебопекарной продукции	Влажность, %	Кислотность**, град., не более	Приме- чание
1	2	3	4
Хлебобулочные изделия*:			
<i>из пшеничной хлебопекарной муки</i>			
обойной	19,0-50,0	8,0	
второго сорта	19,0-48,0	5,0	
сорта Узбекистанская	19,0-46,0	4,0	
первого сорта	19,0-47,0	4,0	
высшего сорта	19,0-46,0	4,0	
из пшеницы продовольственной	19,0-50,0	5,0	
<i>из ржаной хлебопекарной муки:</i>			
обойной	19,0-53,0	14,0	
обдирной	19,0-51,0	12,0	
сеяной	19,0-51,0	9,0	
из смеси двух и более сортов ржаной муки	19,0-51,0	12,0	
из продовольственной ржи	19,0-50,0	12,0	
<i>из смеси ржаной и пшеничной муки:</i>			
ржано-пшеничные	19,0-53,0	12,0	
пшенично-ржаные	19,0-50,0	11,0	
из пшеницы и ржи продовольственной	19,0-50,0	11,0	
Изделия хлебобулочные пониженной влажности:			
из пшеничной хлебопекарной муки	не более 19,0	5,0	влажность для бубликов не более 27,0 %
из ржаной хлебопекарной муки и из смеси ржаной и пшеничной муки	не более 19,0	13,0	
Полуфабрикаты хлебобулочных изделий:			
из пшеничной хлебопекарной муки	19,0-45,0	4,0	
из ржаной хлебопекарной муки	19,0-45,0	12,0	
из смеси ржаной и пшеничной муки	19,0-45,0	12,0	
Сухари панировочные:			
из пшеничной муки высшего сорта	не более 10,0	6,0	
из пшеничной муки первого сорта	не более 10,0	7,0	

1	2	3	4
из пшеничной муки второго сорта	не более 10,0	9,0	
из хлопьев мелких кукурузных и пшеничных, палочок кукурузных и пшеничных нестандартных	не более 8,0	-	
из пшеницы продовольственной I и IV типов, 4 подтипов 1-го и 2-го классов	не более 6,0	-	
Квас сухой хлебный:			
из ржаной хлебопекарной муки и из смеси ржаной и пшеничной муки (солод ржаной ферментированный)	не более 10,0	60,0 см ³ 0,1 mol/dm ³ раствора щёлочи на 100 g экстрактивных веществ	
<p>* - допускается производство хлебобулочных изделий с добавлением зерна, продуктов его переработки и их смеси. Конкретные значения влажности для каждого наименования хлебопекарной продукции приводятся в документе, в соответствии с которым она изготовлена – рецептуре.</p> <p>** - допускается увеличение установленной кислотности на 0,5 град. для сдобных хлебобулочных изделий и на 1,0 град. для хлебобулочных изделий, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба</p>			

Приложение № 6а
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

**Нормы содержания влажности и кислотности
в сортах хлеба из пшеничной муки массового производства**

Наименование изделий	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта		
подовый	43,0	3,0
формовой	44,0	3,0
Хлеб пшеничный из муки первого сорта		
подовый штучный массой менее 0,8 kg до 0,5 kg	43,0	3,0
подовый штучный массой 1,1-0,8 kg и весовой	44,0	3,0
формовой штучный и весовой	45,0	3,0
Хлеб пшеничный из муки второго сорта		
подовый штучный массой менее 0,8 kg до 0,5 kg	44,0	4,0
подовый штучный массой 1,1-0,8 kg и весовой	45,0	4,0
формовой штучный и весовой	45,0	4,0
Хлеб пшеничный из обойной муки		
подовый	48,0	7,0
формовой	48,0	7,0
Хлеб городской		
подовый	43,0	3,0
формовой	43,5	3,0
Хлеб горчичный из муки первого сорта		
подовый	42,0	3,0
формовой	44,0	3,0
Хлеб горчичный из муки высшего сорта		
подовый	41,5	2,5
формовой	43,0	2,5

Приложение № 7
к Специальному техническому регламенту
о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Нормы содержания влажности и кислотности в макаронной продукции

Сорт макаронной продукции	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Примечание
Макаронные изделия:			
<i>из муки твердой пшеницы (группа А)</i>			
второго сорта	13,0	5,0	
первого сорта	13,0	4,0	
		5,0	МОЛОЧНЫХ
высшего сорта	13,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
		5,0	МОЛОЧНЫХ
<i>из муки мягкой пшеницы (группа Б)</i>			
первого сорта	13,0	4,0	
		5,0	МОЛОЧНЫХ
высшего сорта	13,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
		5,0	МОЛОЧНЫХ
<i>из муки пшеничной хлебопекарной (группа В)</i>			
первого сорта	13,0	4,0	
		5,0	МОЛОЧНЫХ
высшего сорта	13,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
		5,0	МОЛОЧНЫХ
Макаронные изделия быстрого приготовления			
<i>из муки твердой пшеницы</i>			
первого сорта	5,0	4,0	
высшего сорта	5,0	4,0	
<i>из муки пшеничной хлебопекарной</i>			
первого сорта	5,0	4,0	
высшего сорта	5,0	4,0	
Полуфабрикаты макаронных изделий			
<i>из муки твердой пшеницы не менее 85% (группа А)</i>			
второго сорта	28,0	6,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
первого сорта	28,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
высшего сорта	28,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
<i>из муки мягкой пшеницы не менее 85% (группа В)</i>			
первого сорта	28,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ
высшего сорта	28,0	4,0	
		10,0	ТОМАТНЫХ