

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 28 апреля 1999 г. № 21**

**О ПРАВИЛАХ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ  
от 18.06.2002 № 43)

Государственный комитет Российской Федерации по стандартизации и метрологии постановляет:

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

2. Признать утратившими силу Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, утвержденные Постановлением Госстандарта России от 17 апреля 1996 г. № 4, зарегистрированные Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 1996 г., регистрационный № 1082, со дня официального введения в действие Правил, указанных в пункте 1.

Утверждены  
Постановлением Госстандарта России  
от 28 апреля 1999 г. № 21

**ПРАВИЛА  
ПРОВЕДЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ  
от 18.06.2002 № 43)

**I. Область применения**

---

**Примечание.**

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

---

Настоящий документ разработан в соответствии с Законом Российской Федерации от 10 июня 1998 г. № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 26, ст. 966; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 1, ст. 4; 1998, № 10, ст. 1143; 1998, № 31, ст. 3832) - для проведения обязательной сертификации, предусмотренной Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей" в редакции Федеральных законов от 09.01.96 № 2-ФЗ, от 17.12.99 № 212-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140) - далее Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Собрание

законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140), Основами законодательства Российской Федерации об охране труда от 6 августа 1993 г. № 5600-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 35, ст. 1412) и другими законодательными актами, которыми на Госстандарт России возложена организация обязательной и добровольной сертификации продукции, работ, услуг, и другими нормативными актами и является документом Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. (в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 № 43)

---

Примечание.

Основы законодательства Российской Федерации об охране труда утратили силу в связи с принятием Федерального закона от 17.07.1999 № 181-ФЗ "Об основах охраны труда в Российской Федерации".

---

Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья представляет собой систему сертификации однородной продукции Системы сертификации ГОСТ Р, действующей в соответствии с Положением о системе сертификации ГОСТ Р, утвержденным Постановлением Госстандарта России от 17.03.98 № 11 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.04.98, регистрационный № 1520.

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

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

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

---

Примечание.

Постановление Госстандарта РФ от 16.02.1994 № 3 утратило силу в связи с изданием Постановления Госстандарта РФ от 10.05.2000 № 26, утвердившего новые Правила по проведению сертификации в Российской Федерации.

---

Примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

---

Используемые понятия, термины соответствуют Закону Российской Федерации "О защите прав потребителей", Законам Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг", "Об обеспечении единства измерений" от 27.04.93 № 4871-1 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 23, ст. 811), Правилам по проведению сертификации в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Госстандарта России 16 февраля 1994 г. № 3 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 марта 1994 г., регистрационный № 521 (Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств Российской Федерации № 6, 1994 г.), а также руководству ИСО/МЭК 2, международным стандартам ИСО серии 8402.

## II. Общие положения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

Примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

---

2.6. Добровольная сертификация в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с Законом Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг" проводится аккредитованными в системе ГОСТ Р органами по сертификации по инициативе заявителей (изготовителей, продавцов, исполнителей) в целях подтверждения соответствия требованиям документов, определяемых заявителем. Область аккредитации органов по сертификации, проводящих добровольную сертификацию, должна содержать перечень продукции, показателей и нормативную документацию на проведение заявленных испытаний.

Сертификаты соответствия при добровольной сертификации оформляются на специальном бланке Системы сертификации ГОСТ Р. Добровольная сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится по тем же правилам и процедурам, что и обязательная сертификация. Так же, как и в случае обязательной сертификации, при добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья необходимым первоначальным этапом работы является идентификация сертифицируемой продукции.

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

если продукция не предназначена для реализации гражданам для личных бытовых нужд либо для поставки в государственный материальный резерв;

если продукция не предназначена для реализации на территории Российской Федерации;

если по требованию заявителя необходимо дополнительно к обязательным требованиям нормативных документов подтвердить также такие требования, соответствие которым, согласно законодательству Российской Федерации, не подтверждается при обязательной сертификации.

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

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

-----  
<\*> П. 2 ст. 17 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.14. Пищевая продукция может быть сертифицирована по одной из схем, изложенных в изменении № 1 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденном Постановлением Госстандарта России от 25.07.96 № 15 и зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96, регистрационный № 1139 (Российские вести, 1996, № 147; Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 1996, № 5). Основным критерием выбора схемы является обеспечение доказательности сертификации при минимизации затрат на ее проведение.

В дополнение к схемам сертификации, приведенным в изменении № 1 к Порядку проведения сертификации продукции в Российской Федерации, подтверждение соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации, может также проводиться посредством принятия изготовителем (продавцом, исполнителем) декларации о соответствии.

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

-----

Примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

-----

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

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

-----

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

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

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

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

- Сертификат на продукцию может быть выдан, если дополнительно к схеме 2 (до выдачи сертификата) будет проведен анализ состояния производства сертифицируемой продукции (схема 2а);

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

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

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

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

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

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

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

- Сертификат на продукцию может быть выдан на основании декларации о соответствии заявителя (изготовителя, поставщика) с прилагаемыми документами, подтверждающими, что продукция соответствует всем требованиям безопасности (схема 9);

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

продукция соответствует всем требованиям безопасности, и при положительных результатах анализа состояния производства (схема 9а);

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

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

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

Для отечественной продукции:

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

Для импортируемой продукции:

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

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

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

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

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

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

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

При сертификации проверяется наличие на товаре информации на русском языке в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 27.12.96 № 1575 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 2, ст. 244) с изменением от 14 июля 1997 г. (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 29, ст. 3532).

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

Допускается проведение сертификации поставляемых партий до их прибытия в Российскую Федерацию (в том числе на этапе заключения контракта на поставку), основанное на изучении

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

2.19. В соответствии с пунктом 2 ст. 13 Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 № 52-ФЗ (опубликован в "Российской газете", 1999, № 64-65) при сертификации новых видов пищевых продуктов, содержащих принципиально новые или нетрадиционные виды сырья, на которые в СанПиН 2.3.2.560-96 ("Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденные Постановлением Госсанэпиднадзора России от 24.10.96 № 27) не установлены нормативы по показателям безопасности, а также при сертификации продукции, полученной с помощью принципиально новых технологических процессов и (или) с применением нового технологического оборудования, не имеющего разрешения соответствующих компетентных органов на применение в соответствующей отрасли пищевой промышленности, необходимо предварительно получить на эту продукцию гигиеническое заключение. Гигиеническое заключение должны иметь также используемые для пищевой продукции тара и упаковочные материалы.

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

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

### III. Структура системы сертификации пищевой продукции

3.1. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:

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

- органы по сертификации;

- испытательные лаборатории, аккредитованные на независимость и техническую компетентность или только на техническую компетентность.

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

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

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

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



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

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

#### IV. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции

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

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

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

4.4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает:  
подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами;  
принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации;  
отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания;  
анализ состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества;  
анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия (далее сертификат);  
выдачу сертификата;

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 № 43)

осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации);

корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия.

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

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

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

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

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

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

на соответствие указанному наименованию (вид, класс, категория, сорт) и информации, указанной на этикетке, путем оценки органолептических показателей отобранных образцов

(свидетельства о госрегистрации - для алкогольной продукции), изучения данных о составе продукции, другой информации, содержащейся на этикетке или в другой сопроводительной документации.

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

Результаты идентификации рекомендуется оформлять отдельным протоколом (приложение 16) <\*> или отражать в акте отбора.

-----  
<\*> Не приводится.

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

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

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

4.12. Отбор образцов (проб) оформляется актом в соответствии с приложением 15. Отобранные образцы (пробы) изолируют от основной продукции, упаковывают, пломбируют или опечатывают на месте отбора. Отпуск отобранных образцов (проб) пищевой продукции оформляется в установленном на предприятии порядке.

4.13. В соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции ПР 50.3.002-95, зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 01.03.96, регистрационный № 1041 (Российские вести, 1996, № 73), орган по сертификации может включить в отбираемую для сертификационных испытаний выборку дополнительно по одному образцу каждого вида продукции (кроме скоропортящейся) для хранения ее в органе по сертификации или в лаборатории в качестве контрольных экземпляров с целью решения возникающих разногласий и апелляций, сохранения наглядности сертифицированной продукции при возможном возникновении необходимости (в дальнейшем) ее идентификации (внешнего описания), в том числе для проверки качества продукции, заложенной на длительное хранение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.18. Оформление сертификатов

Сертификаты соответствия оформляются на бланках установленной формы.

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

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

Приложение оформляется на группу однородной продукции с указанием наименований продукции, входящей в эту группу. В одну группу могут быть включены несколько наименований продукции, если она выпускается одним изготовителем и сертифицирована по одним и тем же требованиям, исходя из наличия единого нормативного документа на эту продукцию;

идентичности рецептуры по компонентному составу, однородности используемого сырья, идентичного способа изготовления, а также других факторов, влияющих на безопасность готовой продукции.

При этом допускается проведение испытаний по сокращенной номенклатуре показателей, если анализ однородной группы продукции позволяет распространить результаты испытаний продукции одних наименований на продукцию других наименований, объединенную в конкретную сертифицируемую группу однородной продукции.

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

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

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

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

если сертифицированная продукция изготовлена на предприятии указанных стран по межгосударственному стандарту;

если для транспортирования и хранения сертифицированной продукции не установлены специальные условия;

для сертификата, выданного на партию продукции, при наличии в комплекте представляемых документов заверенной копии протокола испытаний;

если представляется сертификат соответствия, выданный заводу - изготовителю на серийно выпускаемую продукцию, переоформление осуществляется на конкретную партию продукции с указанием идентификационных признаков партии, при наличии качественного удостоверения на эту партию.

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

-----

---

Примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

<\*> Пункт 6 ст. 13 Закона РФ "О сертификации продукции и услуг".

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

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 № 43)

Маркировка знаком соответствия осуществляется согласно положениям п. 3.6 Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации, утвержденного Постановлением Госстандарта России от 21.09.94 № 14 (с изменениями и дополнениями от 12.09.96) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.04.95, регистрационный № 826) и Правилам применения знака соответствия при обязательной сертификации продукции (утверждены Постановлением Госстандарта России от 25.07.96 № 14, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 01.08.96, регистрационный № 1138) (Российские вести, 1996, № 147).

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

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 № 43)

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

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

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

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

(в ред. Изменения № 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 № 43)

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

В зависимости от схемы сертификации инспекционный контроль может включать:

отбор образцов и их испытания по полной или частичной программе в аккредитованной лаборатории;

анализ информации о рекламациях на продукцию за проверяемый период;

анализ информации о продукции от основных потребителей, надзорных органов, обществ потребителей;

анализ применения знака соответствия и т.п.;

проверка на месте состояния производства и (или) системы качества;

анализ на месте внесенных изменений в продукцию и (или) технологический процесс;

другие действия, учитывающие специфику продукции и способы ее производства.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.27. Обращение с образцами сертифицируемой продукции устанавливает орган по сертификации в соответствии с Общим порядком обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации продукции (утвержден заместителем Председателя Госстандарта России 08.02.96, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 01.03.96, регистрационный № 1041) (Российские вести, 1996, № 73). Движение образцов регистрируется органом по сертификации на основе рекомендуемых форм.

## V. Рассмотрение апелляций

---

Примечание.

Закон РФ от 10.06.1993 № 5151-1 "О сертификации продукции и услуг" утратил силу в связи с принятием Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании".

---

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

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

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

## ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Идентификация зерна и продуктов его переработки на соответствие требованиям ГОСТов

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

Мука Крупа	Показатели, подтверждающие вид (номер), сортность продукции. Органолептические показатели (запах, цвет, вкус и хруст). Физико - химические показатели: зольность (белизна), число падения, количество и качество клейковины, крупность, примеси, доброкачественное ядро, кислотность	Государственные стандарты и другие НД на продукцию и методы испытаний
---------------	--	---

Приложение 1.1

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ  
СЕРТИФИКАЦИИ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Зерновые, зернобобовые (зерно, семена)	971100 971600	1001 - 1008		ГОСТ: 5060-86 6293-90 7066-77 7067-88 7758-75 8758-76 8759-92 9353-90 10418-88 13213-77Э 13634-90 16990-88 17109-88 19092-92 22983-88 27850-88Э 28672-90 28673-90 28674-90 ГН 1.1.546-96 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодатель- ством РФ уста- навливают обя- зательные тре- бования к про- дукции	



			Токсичные элементы:	ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1], [3]
			ртуть	ГОСТ 26927-86 [5]
			мышьяк	МУ 5178-90 [6] ГОСТ 26930-86 [8]
			медь	ГОСТ 26931-86 [9]
			свинец	ГОСТ 26932-86 [10]
			кадмий	ГОСТ 26933-86 [11]
			цинк	ГОСТ 26934-86 [12]
			Микотокси- ны:	
			афлатоксин В1	МУ 4082-86 [14]
			Т-2 токсин (кроме семян)	МУ 3184-84 [15]
			зеараленон (кроме семян)	МУ 5177-90 [16]
			дезоксини- валенол (кроме семян)	МУ 5177-90 [16] ГОСТ Р 51116-97 [17]
			Вредные примеси:	ГОСТ 30483-97 [45]
			спорынья, горчак ползучий, софора листохвос- тая, термопсис ланцетный, вязель разно- цветный, гелиотроп опушенно- плодный, триходесма седая, куколь, плевел опьяняю- щий, голо- вневые (маранье, синегузоч- ные) зерна Фузариоз-	
				[46, 47]

				<p>ные зерна (для пше- ницы и яч- меня) Фузариоз- ные зерна (для ржи) х) Розово- окрашенные зерна (для ржи) Испорчен- ные зерна Заражен- ность вредителя- ми №-Нитроза- мины (сум- ма НДМА и НДЭА) для солода пи- воваренно- го х) Бен- з(а)пирен (для зер- на, про- шедшего тепловую обработку) Пестициды Радионук- лиды</p>		<p>[47]  ГОСТ 30483-97 [45] ГОСТ 13586.4-83 [48] ГОСТ 13586.6-93 [49] МУК 4.4.1.011-93 [23]  МУ 4721-88 [26]  [19, 20] МУК 2.6.1.717-98 [27]</p>
2.	Семена масличных культур (подсол- нечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса)	972100	1202 1204 - 1207	<p>ГОСТ: 5947-68 9158-76 9159-71 10582-76 10583-76 12094-76 12095-76 12096-76 12097-76 12098-76 17111-88 22391-89 СанПиН 2.3.2.560-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательс- твом РФ уста- навливают обяза- тельные требова-</p>		

				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк Микотокси- ны: афлатоксин В1 Пестициды Заражен- ность вре- дителями Кислотное число мас- ла (для подсолнеч- ника) Радионук- лиды	ния к продукции	По п. 1
3.	Продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, побочные продукты мукомольно - крупяной промышлен- ности)	929300 929400 929500	1101 - 1104 2302		ГОСТ: 7169-66 7170-66 7045-90 26574-85 572-60 5784-60 6292-93 7022-97 18271-72 5550-74 6201-68 14176-69 12307-66 276-60 6002-69 16439-70 21149-93 12183-66 12306-66 ГН 1.1.546-96 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательс- твом РФ устана- вливают обяза- тельные требова- ния к продукции	По п. 1  По п. 1  По п. 1 ГОСТ 10853-88 [50]  ГОСТ 10858-77 [51]  ГОСТ 26597-89 [52]  По п. 1
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк		По п. 1

			Микотоксины: афлатоксин В1 Т-2 токсин зеараленон дезоксинаваленол Пестициды Микробиологические показатели (для круп и продуктов детского питания и папочек крупных, не требующих варки) Зараженность вредителями Минеральные примеси; испорченные ядра (для крупы)	По п.1  По п. 1 ГОСТ 26972-86 [53] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ Р 50474-93 [31]  ГОСТ Р 50480-93 [32]  ГОСТ 27559-87 [54]  ГОСТ 26312.3-84 [55] ГОСТ 13586.6-93 [49] ГОСТ 26312.4-84 [56]  ГОСТ 27558-87 [60] ГОСТ 20239-74 [57]
			Металломагнитная примесь  хх) Наличие болезней и плесеней Радионуклиды	       [58] По п. 1

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

х) - определяется при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

хх) - при обнаружении картофельной болезни в сертификате делается запись.

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

**ПОРЯДОК  
СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 2.1

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ  
СЕРТИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Хлеб, булочные и сдобные изделия	911000 911300 911400 911500 911600 911900	1905		ГОСТ: 2077-84 5311-50 9511-80 9712-61 9713-95 9903-61 9831-61 9906-61 12582-67 12583-67 12584-67 13657-68 14121-69 24298-80 24557-89 25832-89 26982-86 26983-86 26984-86 26985-86 26986-86 26987-86 27842-88 27844-88 28620-90 28807-90 28808-90 28809-90	

				СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:		ГОСТ 30178-96 (для свинца, меди, кадмия, цинка) [1]
			ртуть		ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
			мышьяк		ГОСТ 26930-86 [8]
			медь		ГОСТ 26931-86 [9]
			свинец		ГОСТ 26932-86 [10]
			кадмий		ГОСТ 26933-86 [11]
			цинк		ГОСТ 26934-86 [12]
			Микоток- сины:		
			афлаток- син В1		МУ 4082-86 [14]
			дезокси- ниваленол		МУ 5177-90 [16]
			зеарале- нон		МУ 5177-90 [16]
			Т-2 ток- син		МУ 3184-84 [15]
			Пестициды		[19, 20]
			Посторон- ние вклю- чения, хруст от минераль- ной при- меси, признаки болезней и плесени		ГОСТ 5667-65 [59]
			Радионук- лиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Бараноч- ные, су- харные изделия, хлебные	911700 911800	1905	ГОСТ: 686-83 7128-91 8494-96 9846-88 11270-88 28402-89 28881-90 30317-95 30354-96	

	палочки, соломка, сухари панировочные, хрустящие хлебцы и т.д.			СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные элементы:		По п. 1
			ртуть		
			мышьяк		
			медь		
			свинец		
			кадмий		
			цинк		
			Микотоксины:		По п. 1
			афлатоксин В1		
			дезоксиниваленол		
			зеараленон		
			Т-2 токсин		
			Пестициды		По п. 1
			Посторонние включения,		ГОСТ 5667-65 [59]
			хруст от минеральной примеси,		ГОСТ 27558-87 [60]
			признаки болезней и плесени		
			Зараженность и загрязненность		ГОСТ 15113.2-77 [61]
			вредителями хлебных запасов (для сухарей панировочных)		ГОСТ 27559-87 [54]
			Металломагнитная примесь (для су-		ГОСТ 20239-74 [57]

3.	Изделия макаронные	914900	1902	<p>харей панировочных)</p> <p>Радионуклиды</p> <p>Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк</p> <p>Микотоксины: афлатоксин В1 дезоксиниваленол зеараленон Т-2 токсин</p> <p>Пестициды Микробиологические показатели (для продукции, содержащей яичный компонент)</p> <p>Содержание металлов магнитной примеси, зараженность</p>	<p>ГОСТ 875-92 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции</p>	<p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 1 ГОСТ Р 50480-93 [32]</p> <p>ГОСТ 14849-89 [62]</p>
----	--------------------	--------	------	--	--	--



			вредите- лями		
			Радиону- клиды		По п. 1

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

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ  
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

1. Хлеб, бу- лочные, сдоб- ные, слоеные изделия	Состав продукта; внешний вид - форма, поверхность, цвет, вкус <*>, запах, состояние мякиша, влажность, кислотность	Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97
2. Бараноч- ные, сухарные изделия, хлебные па- лочки, солом- ка, хрустящие хлебцы	Состав продукта; внешний вид - поверхность, цвет, размеры или количество штук в 1 кг; вкус <*>, запах, хрупкость	Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97
3. Сухари панировочные	Внешний вид, цвет, вкус, запах, крупность помола	Маркировка, упаковка, этикетная надпись по НД на продукцию и по ГОСТ Р 51074-97
4. Макароны изделия	Состав продукта; цвет, форма, запах, наличие дефектной продук- ции (массовая доля крошки, лома, деформированных изделий, проч- ность макарон), состояние изде- лий после варки, цвет варочной воды	Маркировка, упаковка, этикетная надпись по ГОСТ 875-92, ГОСТ Р 51074-97, НД на продукцию

-----  
<\*> В спорных случаях определяют содержание сахара и / или жира.

**ПОРЯДОК  
СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА И ПРОДУКТОВ  
ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 5471-83 "Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб"; ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний";

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

6. Перед реализацией сертифицированной масложировой продукции после длительного хранения по решению органа по сертификации проводится инспекционный контроль продукции по показателям, которые при нарушении режимов хранения могут превысить установленные нормы (приложение 3.3).

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ  
СЕРТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ  
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ**

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Растительные масла	914100	1507 1508 1512 1513 1514 1515	Токсичные элементы:  свинец  медь кадмий  ртуть  мышьяк железо  Микотоксины: афлатоксин В1  Пестициды	ГОСТ: 7825-96 1128-75 1129-93 8807-94 8988-77 7981-68 8808-91 8990-59 10766-64 14083-68 8989-73 30306-95 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка, железа) [1] ГОСТ 26932-86 [10] ГОСТ 26931-86 [9] ГОСТ 26933-86 [11] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6] ГОСТ 26930-86 [8] ГОСТ 26928-86 [7]  МУ 4082-86 [14]  [19, 20]

				Эруковая кислота	ГОСТ 30089-93 [63]
				Перекисное число	ГОСТ 26593-85 [64]
				Кислотное число	ГОСТ 5476-80 [65]
				Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Продукты переработки растительных масел (маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебобопекарной промышленности, майонез)	914210 914230 914310	1516 1517	ГОСТ: 240-85 28414-89 30004.1-93 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец	ГОСТ 30178-96 [1]
				медь	ГОСТ 26932-86 [10]
				кадмий	ГОСТ 26931-86 [9] ГОСТ 26933-86 [11]
				ртуть	ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
				мышьяк	ГОСТ 26930-86
				никель	МУ 01-19/47-11-91 [2]
				(для жиров и маргаринов)	ГОСТ 28414-89 [66]
				Микотоксины: афлатоксин В1	По п. 1
				Пестициды	По п. 1
				Радионуклиды	По п. 1
				Микробиологические показатели	ГОСТ 30004.2-93 [68] ГОСТ 10444.12-88 [33] МУК 4.2.577-96

			Консерванты: бензойная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота		ГОСТ 240-85	[69] [70]
--	--	--	--	--	-------------	--------------

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

## Приложение 3.2

### ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ДЛЯ СЕРТИФИКАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ п/п	Наименование продукции	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5
1.	Растительные масла	Цвет Запах Прозрачность Показатель преломления  Жирнокислотный состав триглицеридов <*> Физико - химические показатели х)	НД на растительные масла по приложению 3.1	ГОСТ 5472-50 [71] ГОСТ 5477-93 [72] ГОСТ 5482-90 [73] ГОСТ 30418-96 [74]
2.	Продукты переработки растительных масел (маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, майонезы)	Органолептические показатели Физико - химические показатели х)	НД на продукты переработки растительных масел по приложению 3.1	ГОСТ 976-81 [75] ГОСТ 30004.2-93 [68]

-----  
<\*> Определяются в процессе сертификационных испытаний в случае необходимости подтверждения подлинности.

Приложение 3.3

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,  
ПОДТВЕРЖДАЕМЫХ ПРИ ИНСПЕКЦИОННОМ КОНТРОЛЕ  
ПЕРЕД РЕАЛИЗАЦИЕЙ**

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6
1	Растительные масла		Кислотное число Переокисное число Микотоксины	НД на растительные масла по приложению 3.1	ГОСТ 5476-80 [65] ГОСТ 26593-85 [64] по п. 1 приложения 3.1
2	Продукты переработки растительных масел		Органолептические показатели Кислотность (для майонезов) Микробиологические показатели	НД на продукты переработки растительных масел по приложению 3.1	ГОСТ 976-81 [75] ГОСТ 30004.2-93 [68] по п. 2 приложения 3.1

Приложение 4

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

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

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

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

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

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

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

5. Выбор показателей для идентификации осуществляет Орган по сертификации. Перечень показателей для идентификации продукта соответствующему наименованию приведен в приложении 4.3.

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

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

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

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

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

#### Приложение 4.1

### ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Мясо, включая полуфабрикаты, свежие, охлажденные, замороженные, всех видов убойных, промысловых и диких	921100 921400 921200	0201 0202 0203 0204 0205 0206 0207 0208 0209 0210		ГОСТ: 27095-86 10.76-74 779-55 12512-67Э 16867-71 7724-77 12513-67Э 1935-55 27747-88 21784-76 25391-92 4814-57 3739-89 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством	

животных и птицы. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные			РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
		Токсичные элементы:		ГОСТ 30178-96 (для свинца, [3]
		свинец		кадмия, меди, цинка) [1], [10]
		кадмий		ГОСТ 26932-86 [11]
		медь		ГОСТ 26933-86 [9]
		цинк		ГОСТ 26931-86 [12]
		мышьяк		ГОСТ 26934-86 [8]
		ртуть		ГОСТ 26930-86 [5]
		Нитрозамины:		ГОСТ 26927-86 [6]
		сумма		МУ 5178-90 [23]
		НДМА и		МУК 4.41.011-93
		НДЭА		
		<*> Антибиотики:		МУК 4.2.026-95 [77]
		тетрациклиновая группа		МУ 3049-84 [76]
		гризин		
		бацитрацин		
		левомицетин		МР 4.18/1890-91 [78]
		Пестициды		[19], [20]
		Микробиологические показатели		ГОСТ 21237-75 [79]
				ГОСТ 7702.2.1-95 [80]
				ГОСТ 7702.2.2-93 [81]
				ГОСТ 7702.2.3-93 [82]
				ГОСТ 7702.2.4-93 [83]
				ГОСТ 7702.2.5-93 [84]
				ГОСТ 7702.2.6-93 [85]
				ГОСТ 7702.2.7-95 [86]
				ГОСТ 20235.2-74 [87]
				ГОСТ Р 50454-93 [88]



					ГОСТ Р 50455-92 [89]
					СанПиН 42-123-4940-88 [90]
					МУ 2657-82 [92]
			Показатели свежести мяса		ГОСТ 7269-79 [93] ГОСТ 23392-78 [94] ГОСТ 19496-93 [95] ГОСТ 7702.0-74 [96] ГОСТ 7702.1-74 [97] ГОСТ 20235.0-74 [98] ГОСТ 20235.1-74 [99] ГОСТ 23481-79 [100]
			Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]

<\*> Кроме диких животных.

2.	Колбасные изделия и копчености	921300	0210 1601		ГОСТ: 20402-75 23670-79 16131-86 16290-86 16351-86 16594-85 17482-85 18256-85 18236-85 18255-85 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть		По п. 1

				<p>Антибиотики</p> <p>Нитрозамины</p> <p>Пестициды</p> <p>Микробиологические показатели</p> <p>Массовая доля влаги (для с/к колбас)</p> <p>Нитриты</p> <p>Фосфаты</p> <p>Бенз(а)-пирен</p> <p>Радионуклиды</p>	<p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 9958-81 [101]</p> <p>ГОСТ 9793-74 [102]</p> <p>ГОСТ 8558.1-78 [103]</p> <p>ГОСТ 29299-92 [104]</p> <p>ГОСТ 9794-74 [105]</p> <p>МУ 4721-88 [26]</p> <p>По п. 1</p>
3.	Жиры животные пищевые	921500	1501	<p>Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть железо</p> <p>Антибиотики</p> <p>Пестициды</p> <p>Перекис-</p>	<p>ГОСТ 25292-82Е СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции</p> <p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 26928-86 [7]</p> <p>По п.1</p> <p>По п.1</p> <p>ГОСТ 8285-91</p>

				ное число		[106]
				Антиокис- лители		ГОСТ 11254-85 [107] ГОСТ Р 50206-92 [108]
				Кислотное число		ГОСТ 8285-91 [106] ГОСТ Р 50457-92 [109]
				Радионук- лиды		По п. 1
4.	Консервы мясные и мясорас- титель- ные	921600 921700	1602		ГОСТ: 9936-76 10149-62 15170-91 17707-72 12186-77 12187-66 12296-66 12297-66 12314-66 12318-91 12319-77 12424-77 12425-66 12427-77 697-84 698-84 5284-84 7990-56 7993-90 15168-70 15169-70 5283-91 9166-59 9167-76 9935-76 7987-79 9163-90 9165-59 9937-79 10008-62 10907-88 608-93 28589-90 8286-90 8687-90 17472-72 17649-72 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий медь цинк мышьяк ртуть олово		По п. 1
				хром		ГОСТ 26935-86 [13] МУ 01-19/47-11-92 [2]

				Нитроза- мины Нитраты (для мя- сорасте- тельных консер- вов)	По п. 1 ГОСТ 29270-95 [25]
				Нитриты	ГОСТ 8558.1-78 [103] ГОСТ 29299-92 [104]
				Пестициды	По п. 1
				Микроби- ологичес- кие пока- затели	ГОСТ 30425-97 [37] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.7-86 [38] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 10444.8-88 [39] ГОСТ 10444.9-88 [40] ГОСТ Р 50454-92 [88] ГОСТ Р 50455-92 [89] СанПиН 42-123-4940-88 [90] МУ 2657-82 [92] ГОСТ 8756.18-70 [28]
				Герметич- ность тары и состояние внутрен- ней по- верхности металли- ческой тары	
				Радионук- лиды	По п. 1
Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания					
				Органо- лептичес- кие пока- затели Пищевая	Нормативные документы на конкретный вид продукции Нормативные

			ценность :	документы на конкретный вид продукции
			массовая доля белка	ГОСТ 25011-81 [110]
			массовая доля жира	ГОСТ 26183-84 [111]
			<*> энергетическая ценность	ГОСТ 26186-84 [112]
			массовая доля поваренной соли	
			массовая доля сухих веществ (в консервах для детей раннего возраста)	ГОСТ 9793-74 [102]
			железо (в консервах для детей раннего возраста)	ГОСТ 30178-96 [1]
			<*> витамины: тиамин (В1) рибофлавин (В2) ниацин (РР)	
			<*> Крахмал, рисовая, пшеничная мука и др.	
			Антибиотики: левомицетин	МУК 4.2026-95 [77] МР 4.18/1890-91 [78]

				тетрацик- линовая группа гризин бацитра- цин	МУ 3049-84 МЗ СССР [76]
				Микоток- сины: (для мясорас- тительных консер- вов)	
				афлаток- син В1	МУ 4082-86 [14]
				дезокси- ниваленол	МУ 5177-90 [16]
				зеарале- нон	МУ 5177-90 [16]
				Т-2 ток- син	МУ 3184-84 [15]
				Микроби- ологичес- кие пока- затели: требова- ния про- мышленной стериль- ности, отсутст- вие пато- генных микроор- ганизмов или их токсинов	СанПин 42-123-4940-88 [90]

-----  
 <\*> Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

5.	Яйцепро- дукты (включая яйца)	921905 921906 921990 984115 984615	0407 0408		ГОСТ 27583-88 ГОСТ 30363-96 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные до- кументы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные
----	--	--	--------------	--	--

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

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

Приложение 4.2

## ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПО ОТБОРУ ПРОБ

- ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 9792-73 Колбасные продукты и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания
- ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
- ГОСТ 20235.0-74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
- ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания
- ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия
- ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
- ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям
- ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
- ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят - бройлеров. Технические условия
- ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия
- ГОСТ 30364.0-97 Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа



**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ МЯСА,  
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ  
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

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

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

Приложение 4.4

**КЛАССИФИКАЦИЯ  
МЯСА, МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, ЯЙЦА И ПРОДУКТОВ  
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ПОДЛЕЖАЩИХ СЕРТИФИКАЦИИ, В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ СРОКОВ ГОДНОСТИ**

Код ОКП	Вид продукции со сроком годности до 1 месяца	Код ОКП	Вид продукции со сроком годности более 1 месяца
1	2	3	4
921100	Мясо в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное и подмороженное; мясо птицы охлажденное (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов), мясо фасованное	921100	Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, замороженное мясо птицы мороженое (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, индеек тяжелых кроссов), мясо фасованное
921300	Изделия колбасные: колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные, колбасы фаршированные, колбасы ливерные, колбасы кровяные, зельцы, паштеты, колбасы варено - копченые (при температуре хранения от 12 до 15 град. С), колбасы полукопченые (при температуре хранения от 6 до 20 град. С), колбасы варено - копченые, полукопченые, сырокопченые, упакованные под вакуумом	921300	Изделия колбасные: колбасы варено - копченые (при температуре от минус 7 до минус 9 град. С), колбасы сырокопченые (при температуре хранения от 12 до минус 9 град. С), копчености: продукты из свинины сырокопченые (при температуре хранения от минус 7 до минус 9 град. С)
	копчености: изделия из свинины, говядины, баранины, конины, субпродуктов и др.	921500	Жиры животные топленые пищевые
	сырокопченые, варено - копченые, запеченные, жареные, копчено - запеченные, вареные	921600	Консервы мясные и мясорастительные
		921200	Субпродукты замороженные
		921000	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные
921400	Полуфабрикаты: полуфабрикаты мясные натуральные, полуфабрикаты мясные рубленые	921900	Желатин пищевой
		921906	Яйца пищевые (при температуре хранения от 0 до
		984000	минус 20 град. С)

921400	Пельмени Фрикадельки Кулинарные изделия	921990	Продукты яичные сухие, мороженые
921500	Жиры животные пищевые свежие		
921200	Субпродукты охлажденные		
921906 984000	Яйца пищевые диетические (при температуре хранения не выше плюс 20 град. С и не ниже 0 град. С), столо- вые (при температуре хра- нения не выше плюс 20 град. С)		
921990	Продукты яичные охлажден- ные, мороженые Изделия пищевые на яичной основе		

## Приложение 5

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

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

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

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

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

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

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

5. Отбор образцов (проб) и подготовка их к проведению испытаний для сертификации осуществляется в соответствии с:

ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию";

ГОСТ 20438-75 "Водоросли, травы морские и продукты их переработки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний";

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

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

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

Приложение 5.1

### ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Рыба живая, охлажденная, мороженая, фарш, филе	926000 926110 926120 926130 926160 926140	0301 0302 0303 0304		ГОСТ: 814-96 16081-70 815-85 17660-97 1084-83 17661-72 1069-75Э 18222-88 1168-86 18223-88 3948-90 20057-96 6756-57 21230-75 7448-96 21607-97 21311-75Э 13686-68 28698-90 16079-70 24896-81 16080-70 24396-81 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 2.3.4.050-96	

	СанПиН 3.2.569-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
Длина, масса, вид разделки, запах		НД на продукцию, ГОСТ 1368-91 [202]
Токсичные элементы:		ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1], [3]
свинец		ГОСТ 26932-86 [10]
кадмий		ГОСТ 26933-86 [11]
цинк		ГОСТ 26934-86 [12]
медь		ГОСТ 26931-86 [9]
мышьяк		ГОСТ 26930-86 [8]
ртуть		ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
Пестициды		[19], [20]
Гистамин (тунец, скумбрия, лосось, сельдь)		СанПиН 42-123-4083-86 [117]
Паразитарная чистота		СанПиН 3.2.569-96 [118]
Нитрозамины		МУК 4.4.1.011-93 [23]
Полихлориро- ванные бифенилы <*>		МУ 1792-77 [122] МУ 2141-80 [123]
Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
Микробиоло-		ГОСТ 10444.2-94

				гические показатели		[30] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
2.	Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов промысла	927000	1604		ГОСТ: 280-85Е 12292-93 6065-97 13272-80Е 7144-77 13865-68Е 7403-74Е 16676-71 7452-97 16978-89 7454-90 18056-88Е 7455-78 18423-97 7457-91 19341-73 10119-97 20919-75Е 10531-89 22531-77Е 10981-97 25856-97 12028-86 29276-92 12161-88 29275-92 12250-88 3945-78 3945-78 19588-74 7453-86 20056-97 9862-90 20546-85 10979-85 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 2.3.4.050-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Вкус, запах, наличие посторонних примесей		НД на продукцию
				Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь		По п. 1

цинк		ГОСТ 26935-86
олово (для консервов в сборной жестяной таре)		
хром (для консервов в хромированной таре)		МУ 01-19/47-11-92 [13]
Гистамин		[2] По п. 1
Нитрозамины		По п. 1
Пестициды		По п. 1
Полихлорированные бифенилы <*>		По п. 1
Радионуклиды		По п. 1
Микробиологические показатели	Пресервы	ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 28566-90 [41] ГОСТ 29185-91 [34] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
	Рыба, консервированная в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре, должна удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А	ГОСТ 30425-97 [37] [119]
Дополнительные показатели, подтверждаемые для продукции детского питания		
Органолептические показатели		ГОСТ 8756.1-79 и НД на продукцию [28]

			Пищевая ценность: массовая доля сухих веществ			[124] ГОСТ 26808-86
			<*> белок жир			ГОСТ 26829-86 [125]
			<*> углеводы			
			<*> энерге- тическая ценность			
			поваренная соль			ГОСТ 27207-87 [126]
			<*> Минеральные вещества: калий фосфор железо			ГОСТ 30178-96 [1]
			<*> Витами- ны: тиамин (B1) рибофлавин (B2) ниацин (PP)			
			<*> Рисовая или пшеничная мука			
			Микотоксины (для рыбо- растительных консервов): афлатоксин B1			МУ 4082-86 [14]
			дезоксинива- ленол			МУ 5177-90 [16]
			зеараленон			МУ 5177-90 [16]
			T-2 токсин			МУ 3184-84 [15]
			Нитраты (для рыборасте- тельных консервов)			ГОСТ 29270-95 [25]

-----



<\*> Показатели подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.

3.	Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, маринованная	926340 926350 926300 926200 926260	1604	<p>Разделка Вкус Запах Готовность продукта Наличие посторонних примесей (в потребительской таре) Токсичные элементы: свинец кадмий цинк медь мышьяк ртуть Гистамин</p> <p>Полихлорированные бифенилы &lt;*&gt;</p>	<p>ГОСТ: 812-88 7448-96 813-88 7449-96 2623-97 7444-65 7445-66 11298-65 7447-97 11482-96 6606-83 11829-96 1551-93 Р 51025-97 13197-67 Р 51132-98 6481-97 10.16-70 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 2.3.4.050-96 СанПиН 3.2.569-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции</p>	<p>НД на продукцию</p> <p>По п. 1 &lt;*&gt;</p> <p>По п. 1 &lt;*&gt;</p> <p>По п. 1 &lt;*&gt;</p> <p>----- &lt;*&gt; В пересчете на исходный про-</p>
----	--	--	------	--	---	---

						дукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах.
						МУК 4.4.1.011-93 [23]
						По п. 1
						По п. 1
						МУ 4721-88 [26]
						ГОСТ 10444.15-94 [29]
						ГОСТ Р 50474-93 [31]
						ГОСТ Р 50480-93 [32]
						ГОСТ 10444.12-88 [33]
						ГОСТ 10444.2-94 [30]
						ГОСТ 29185-91 [34]
4.	Икра, молоки рыб и продукты их переработки	926400 926420 926430	1604		ГОСТ: 1573-73 1629-97 6052-79Е 7368-79Е 7442-79Е 18173-72Е 20352-74 СанПиН 2.3.2.560-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
						НД на продукцию
						По п. 1
					Вкус Запах Наличие посторонних примесей Токсичные элементы: свинец	

				мышьяк кадмий ртуть Пестициды		По п. 1
				Полихлориро- ванные бифенилы <*>		По п. 1
				Радионуклиды		По п. 1
				Микробиоло- гические показатели		ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 29185-91 [34]
5.	Нерыб- ные объек- ты про- мысла (мол- люски, рако- образ- ные, водо- росли, морс- кие и про- дукты их пере- работ- ки	926500	0306 0307	ГОСТ 20845-75Е ГОСТ 20414-93 ГОСТ 24645-81 ГОСТ 30314-95 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 2.3.4.050-96 ГН 1.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции		
				Вкус Вкус и запах после варки Наличие посторонних примесей		НД на продукцию
				Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть		По п. 1

				Пестициды	По п. 1
				Радионуклиды	По п. 1
				Микробиологические показатели	ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 28566-90 [41] ГОСТ 29185-91 [34] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
6.	Кулинарные изделия из рыбы, супы рыбные	926891	2104	ГОСТ 23600-79 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 2.3.4.050-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Вкус Запах Наличие посторонних примесей	НД на продукцию
7.	Жир пищевой из рыб и морских млекопитающих	928113	1504	ГОСТ 8714-72 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Показатели	

			окислитель- ной порчи: кислотное число	ГОСТ 7636-85 [121]
			перекисное число	ГОСТ 7636-85 [121]
			Токсичные элементы: свинец кадмий цинк медь мышьяк ртуть	По п. 1
			Пестициды	По п. 1
			Полихлориро- ванные бифенилы <*>	По п. 1
			Радионуклиды	По п.1

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

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

Приложение 5.2

**ПЕРЕЧЕНЬ  
РЕКОМЕНДУЕМЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ  
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ:**

1. Рыба живая	Внешний вид, состояние кожного покрова, цвет жабр, состояние глаз, запах	Маркировка по ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ 7630-96 Упаковка по ГОСТ, ОСТ, ТУ
2. Рыба охлажденная	Внешний вид, разделка, консистенция, запах	- " -
3. Рыба мороженая	Внешний вид, разделка, консистенция, запах (после размораживания или варки)	- " -
4. Рыба соленая, пряная	Внешний вид, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли и запах)	- " -

5. Рыба горячего копчения	Готовность продукта, внешний вид, цвет поверхности, разделка, консистенция, вкус (в т.ч. и содержание поваренной соли), запах	- " -
6. Рыба холодного копчения	Внешний вид, цвет чешуйчатого покрова, консистенция мяса, вкус (в т.ч. содержание поваренной соли), запах	- " -
7. Кулинарные изделия	Внешний вид, консистенция, вкус и запах	Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 7630-96 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию
8. Консервы	Внешний вид, консистенция рыбы, цвет бульона, заливок, массовая доля составных частей, массовая доля сухих веществ	Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 11771-93 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию
9. Пресервы	Внешний вид, запах, консистенция рыбы, характеристика разделки, буферность	- " -
10. Икра и молоки	Внешний вид, цвет, вкус, консистенция и состояние, азот летучих оснований, небелковый азот, консерванты	Маркировка по ГОСТ Р 51074-97 ГОСТ 7630-96 ГОСТ, ОСТ, НД на продукцию
11. Нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них	Внешний вид, разделка, вкус и запах, консистенция, цвет, наличие посторонних примесей	- " -
12. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих	Внешний вид, вкус, запах, цвет, прозрачность, массовая доля неомыляемых веществ, иодное число, перекисное число	- " -

Приложение 6

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Необходимым условием для выдачи сертификата соответствия на партию молока и молочных продуктов является ветеринарное свидетельство, а на серийно вырабатываемую

продукцию - наличие ветеринарного заключения (акта или регистрационного ветеринарного удостоверения), выданных государственной ветеринарной службой в установленном порядке.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Перед реализацией молока и молочных продуктов длительного хранения с маслосырбаз, холодильников молочной промышленности, распределительных холодильников торговли и др. организаций, осуществляющих хранение этой продукции, в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией по решению Органа по сертификации контролируются показатели, которые при нарушении режимов хранения могут превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень рекомендуемых показателей приведен в таблице (приложение 6.2).

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

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

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

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

## Приложение 6.1

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

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1	Молоко сырое (кроме предназначенного для переработки)	981100	0401	Токсичные элементы:  ртуть	ГОСТ 13264-88 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1] МР 01-19/137-17-95 ГКСЭН (для мышьяка, цинка, кадмия, свинца, меди, олова) [3] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]



	мышьяк	ГОСТ 26930-86 [8]
	медь	ГОСТ 26931-86 [9]
	свинец	ГОСТ 26932-86 [10]
	кадмий	ГОСТ 26933-86 [11]
	цинк	ГОСТ 26934-86 [12]
	Микотоксины: афлатоксин M1	МУ 4082-86 [14]
	Антибиотики:	МУК 4.2.026-95 [77]
	тетрацикли- новая груп- па	МУ 3049-84 [76]
	пенициллин	
	стрептомицин	
	левомицетин	МР 4.18/1890-91 [78]
	Пестициды:	ГОСТ 23452-79 [22] [19], [20]
	Радионуклиды	МУК 2.6.1.717-98 [27]
	Ингибирующие вещества	ГОСТ 23454-79 [127]
	Микробиоло- гические показатели: количество мезофильных аэробных и факультативно - ана- эробных микро- организмов (КМАФАнМ)	ГОСТ 9225-84 [128]
	патогенные микроорга- низмы, в т.ч. сальмо- неллы	ГОСТ Р 50480-93 [32]
	Соматические клетки	ГОСТ 23453-90 [129]
	Нейтрали- зующие вещества	ГОСТ 24065-80 [130] ГОСТ 24066-80 [131] ГОСТ 24067-80

						[132]
				Степень чистоты		ГОСТ 8218-89 [133]
				Посторонние запахи и привкусы		ГОСТ 28283-89 [134]
2	Цель- номо- лочная про- дукция (моло- ко и сливки пасте- ризо- ванные и сте- рили- зован- ные, молоко топле- ное, смета- на, кисло- молоч- ные напит- ки и др.) Сухие молоч- ные про- дукты. Моро- женое	922200 922300 922400 922800	0401 - 0403 2105		ГОСТ: 1349-85 10382-85 4495-87 10970-87 13277-79 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: ртуть, мышьяк, медь, свинец, кадмий, цинк		По п. 1
				Микотоксины: афлатоксин M1		По п. 1
				Антибиотики: тетрацикли- новая группа		По п. 1

				пенициллин стрептомицин левомицетин		
				Пестициды: Микробиоло- гические показатели: КМАФАнМ		По п. 1  ГОСТ 9225-84 [128]
				бактерии группы кишечной палочки (БГКП - колиформы)		ГОСТ 9225-84 [128] [128]
				патогенные микроорга- низмы, в т.ч. сальмо- неллы		ГОСТ Р 50480-93 [32]
				Staphylococ- cus aureus количество плесневых грибов		ГОСТ 30347-97 [135]  ГОСТ 10444.12-88 [33]
				Требования промышленной стерильности		[136]
				Радионуклиды		По п. 1
				Массовая до- ля влаги (для сухих молочных продуктов)		ГОСТ 29246-91 [137]
3	Тво- рог, тво- рожные изде- лия, сыры сычуж- ные и плав- леные, десер- ты сли- вочные	922200 922400 922500	0406		ГОСТ 7616-85 ГОСТ 11041-88 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы:		По п. 1



				Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	
			Токсичные		По п. 1
			элементы: ртуть, мышьяк, медь, свинец, кадмий, цинк, хром		МУ 01-19/47-11-92 [2]
			олово		ГОСТ 26935-86 [13]
			Микотоксины афлатоксин M1		По п. 1
			Антибиотики: тетрацикли- новая группа пенициллин стрептомицин левомицетин		По п. 1
			Низин (для стерилизо- ванных продуктов)		ГОСТ 1923-78 [114]
			Пестициды:		По п. 1
			Микробиоло- гические показатели:		По п. 2
			КМАФАнМ		ГОСТ 9225-84 [128]
			БГКП (колиформы) патогенные микроорга- низмы, в т.ч. сальмо- неллы		То же  ГОСТ Р 50480-93 [32]
			Требования промышленной стерильности (для стери- лизованных		ГОСТ 30425-97 [37], [136]

5	Масло ко- ровье	922100	0405	продуктов)		
				Радионуклиды	ГОСТ 37-91 ГОСТ 6822-67 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк железо		По п. 1
				Микотоксины: афлатоксин M1		ГОСТ 26928-86 [7] ГОСТ 30178-96 [1]
				Антибиотики: тетрацикли- новая группа пенициллин стрептомицин левомицетин		По п. 1
				Пестициды		По п. 1
				Микробиоло- гические показатели: КМАФАнМ		ГОСТ 9225-84 [128]
				БГКП (колиформы) патогенные микро- организмы, в т.ч. сальмонеллы		То же  ГОСТ Р 50480-93

				количество плесневых грибов		[32] ГОСТ 10444.12-88 [33]
				Радионуклиды Кислотное число (кислотность жировой фазы сливочного масла)		По п. 1 ГОСТ 3624-92 [138]

Показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочной основе

6	Молочные смеси	922342 922341	0402	СанПиН 2.3.2.560-96 (пп. 8.1.1.1 и 8.1.1.2) и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции		
				Органолептические показатели		ГОСТ 29245-91 [139]
				Пищевая ценность: Белок		ГОСТ 23327-78 [140]
				Жир		ГОСТ 29247-91 [144]
				<*> Жирно-кислотный состав		
				<*> Белок молочной сыворотки		
				<*> Казеин		
				<*> Доступный лизин		
				<*> Цистин		
				<*> Биологическая ценность		
				<*> Отноше-		

	<p>ние витамин Е / ПНЖК &lt;*&gt; Углеводы (лактоза, декстрин - мальтоза и др.) &lt;*&gt; Лактоза &lt;*&gt; Энерге- тическая ценность</p> <p>Минеральные вещества: &lt;*&gt; кальций &lt;*&gt; фосфор &lt;*&gt; калий &lt;*&gt; кальций / фосфор &lt;*&gt; натрий &lt;*&gt; калий / натрий &lt;*&gt; магний медь</p> <p>&lt;*&gt; марганец цинк</p> <p>железо</p> <p>&lt;*&gt; хлориды &lt;*&gt; йод &lt;*&gt; зола</p> <p>Витамины: ретинол (А)</p> <p>токоферол (Е) тиамин (В1)</p> <p>рибофлавин (В2) ниацин (РР)</p> <p>аскорбино- вая кислота (С) &lt;*&gt; кальци- ферол (D) &lt;*&gt; эргока- льциферол</p>	<p>ГОСТ 26931-86 [9]</p> <p>ГОСТ 30178-96 [1]</p> <p>ГОСТ 26934-86 [12]</p> <p>ГОСТ 30178-96 [1]</p> <p>ГОСТ 26928-86 [7]</p> <p>ГОСТ 30178-96 [1]</p> <p>ГОСТ 30627.1-98 [222]</p> <p>ГОСТ 30627.3-98 [224]</p> <p>ГОСТ 30627.5-98 [226]</p> <p>ГОСТ 30627.6-98 [227]</p> <p>ГОСТ 30627.4-98 [225]</p> <p>ГОСТ 30627.2-98 [223]</p>
--	--	--



	(D2)	
	<*> пантоте- нат (B3)	
	<*> пиридок- син (B6)	
	<*> фолацин (B9)	
	<*> цианко- баламин (B12)	
	<*> инозит	
	<*> витамин К	
	<*> холин	
	<*> биотин	
	<*> карнитин	
	<*> Осмоля- льность	
	<*> Потенци- альная водно - солевая нагрузка на почки	
	Показатели безопасности	
	Токсичные элементы:	По п. 1
	свинец	
	кадмий	
	мышьяк	
	ртуть	
	медь	
	цинк	
	<*> Показа- тель окислитель- ной порчи:	
	перекисное число	
	Антибиотики:	МУК 4.2.026-95
	левомицетин	[77]
	тетрацик- линовая группа	МР 4.18/1890-91
	стрептомицин	[78]
	пенициллин	МУ 3049-84 [76]
	Микотоксины:	
	афлатоксин M1	МУ 4082-86 [14]
	Пестициды:	
	гексахлор- циклогексан	ГОСТ 23452-79 [22]

				(альфа-, бета-, гамма - изомеры), ДДТ и его метаболиты		[19, 20]
				Микробиологические показатели: КМАФАнМ бактерии группы кишечных палочек (колиформы) E.coli, St. aureus B. cereus патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella микроскопические грибы (плесени) дрожжи		МУК 4.2.577-96 [69]
				ацидофильные и бифидобактерии Радионуклиды		По п. 1
				Массовая доля влаги Чистота		ГОСТ 29246-91 [137] ГОСТ 29245-91 [139]
				Индекс растворимости Кислотность		ГОСТ 30305.4-95 [145] ГОСТ 30305.3-95 [141]
7	Жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты	922210 922211 922219 922221 922231 922234 922237 922241 922251 922295 922299	0401 0403		СанПиН 2.3.2.560-96 (пп. 8.1.1.3 - 8.1.1.7) и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к	

				продукции	
			Органолеп- тические показатели		Нормативные документы на конкретный вид продукта, ГОСТ 29245-91 [139]
			Пищевая ценность Белок		ГОСТ 23327-78 [140]
			Жир		ГОСТ 5867-90 [142] ГОСТ 29247-91 [144]
			<*> Углеводы <*> Энерге- тическая ценность <*> Зола		
			Минеральные вещества: <*> фосфор <*> натрий <*> калий <*> кальций железо		По п. 6
			Витамины: ретинол (А) тиамин (В1) рибофлавин (В2) ниацин (РР) аскорбиновая кислота (С) <*> бета - каротин токоферол (Е) <*> цианко- баламин (В12) <*> фолиевая кислота Показатели безопасности <*> Показа- тель окисли- тельной порчи: перекисное число		По п. 6
			Токсичные элементы по п. 6		По п. 1



**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОДУКЦИИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,  
ПОДТВЕРЖДАЕМЫХ ПРИ ИНСПЕКЦИОННОМ КОНТРОЛЕ ПЕРЕД  
РЕАЛИЗАЦИЕЙ С МАСЛОСЫРБАЗ, ХОЛОДИЛЬНИКОВ МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ, РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ  
ТОРГОВЛИ И ДРУГИХ ОРГАНИЗАЦИЙ,  
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ХРАНЕНИЕ  
ЭТОЙ ПРОДУКЦИИ**

Наименование продукции	Наименование показателя
Сыры	Афлатоксин М1 Микробиологические показатели
Сухие молочные продукты	Афлатоксин М1 Массовая доля влаги Микробиологические показатели
Сгущенные молочные консервы	Афлатоксин М1 Олово Свинец Хром Микробиологические показатели
Масло	Афлатоксин М1 Микробиологические показатели
Мороженое	Микробиологические показатели
Творог замороженный <*>	Афлатоксин М1 Микробиологические показатели

-----  
<\*> Нормативы применительно к творожным изделиям.

**ВРЕМЕННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ОЦЕНКЕ СОСТАВА ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

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

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

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

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

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

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

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

для свежей плодоовощной продукции:

паспортом поля или сертификатом соответствия почв земельного участка;

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

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

для продуктов переработки плодов и овощей:

документами, подтверждающими соответствие используемого сырья и тары требованиям безопасности;

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

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

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

6. Отбор проб осуществляется в соответствии со следующей нормативной документацией:

отбор проб от сформированной партии свежей плодоовощной продукции и отбор проб в поле (саду) осуществляют в соответствии с ГОСТами на продукцию и иными методическими документами;

отбор проб продуктов переработки плодов и овощей осуществляют в соответствии с ГОСТ 1750-85 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб", ГОСТ 26313-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб", ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов" и ГОСТ 27853-88 "Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб".

7. Перед реализацией продукции после длительного хранения в порядке инспекционного контроля за сертифицированной продукцией независимо от схемы сертификации определяются показатели, которые могут измениться и превысить допустимые уровни, установленные нормативными документами. Перечень показателей, определяемых после хранения, дан в приложении 7.3.

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

## Приложение 7.1

### ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

№ п / п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (кроме семенного и посадочного материала)	972116 973000 976000 976140	с 0701 по 0709 0714 с 0801 по 0810 1202		ГОСТ : 1721-85 19215-75 1722-85 20450-75 1723-86 21122-75 1724-85 21405-75 1725-85 21713-76 1726-85 21714-76 4427-82 21715-76 4428-82 21832-76 4429-82 21833-76 5312-90 21920-76 6014-68 21921-76 6828-89 21922-76 6829-89 24433-80 6830-89 25896-83 7176-85 26545-85 7177-80 26766-85 7178-85 26767-85 7967-87 26768-85 7968-89 26832-86 7975-68 27166-86 7977-87 27596-87 13907-86 27572-87 13908-68 27573-87 16270-70 16524-70 17111-88 28472-90 5531-70 16525-70 16830-71 16832-71 16834-71 ГОСТ Р 50524-93 СанПиН 2.3.2.560-96	

	ГН 11.1.546-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции.	
Токсичные элементы: свинец	ГОСТ 30178-96 [1], [3]	
мышьяк	ГОСТ 26932-86 [10]	
кадмий	ГОСТ 26930-86 [8]	
ртуть	ГОСТ 26933-86 [11]	
медь	МУ 5178-90 [6] ГОСТ 26927-86 [5]	
цинк	ГОСТ 26931-86 [9]	
Нитраты (для овощей)	ГОСТ 26934-86 [12]	
Пестициды	МУ 5048-89 [24] ГОСТ 29270-95 [25]	
Микотоксины: афлатоксин В1 (для орехов)	[19], [20] ГОСТ 30349-96 [21]	
Гельминты и цисты кишечных простейших <*>	МУ 4082-86 [14]	
Внешние признаки порчи продукта	[166]	Визуально, органолептически
Горькие ядра (для миндаля)	ГОСТ 16830-71 [146]	
Радионуклиды <*>	МУК 2.6.1.717-98	



2	Мороженые или охлажденные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы, орехи (целые, резанные, измельченные и продукты из них)	916500 916610 916600	0710 0714 0811 2105	ГОСТ 29187-91 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1
				Токсичные элементы свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	
				Нитраты (для овощей и овощных продуктов)	По п. 1
				Пестициды	По п. 1
				Микотоксины: патулин (для измельченных продуктов из фруктов, томатов)	ГОСТ 28038-89 [18]
				афлатоксин В1 (для продуктов с орехами, бобовыми, зерном)	МУ 4082-86 [14]
				Посторонние и минеральные примеси	Визуально и по ГОСТ 25555.3-82 [147]

	Внешние признаки порчи продукта	Визуально, органолептически
	Микробиологические показатели:	[148], [149]
	мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы	ГОСТ 10444.15-94 [29]
	дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ 10444.12-88 [33]
	бактерии группы кишечных палочек (количественные бактерии)	ГОСТ Р 50474-93 [31]
	бактерии рода Salmonella	ГОСТ Р 50480-93 [32]
	сульфитредуцирующие клостридии	ГОСТ 29185-91 [34]
	дополнительно для продуктов, содержащих иные компоненты, кроме компонентов растительного происхождения:	
	Staphylococcus aureus	ГОСТ 10444.2-94 [30]
	бактерии рода Proteus	ГОСТ 28560-90 [35]
	энтерококки	ГОСТ 28566-90 [41]
	Escherichia coli	МУ 2657-82 [92]
	Гельминты и цисты кишечных простейших <*>	[166]
	Радионукли-	По п. 1

				ды <*>		
				Температура продукта (проверяется при хране- нии)		Термометрия, ГОСТ 29187-91 [150]
3	Сушеные овощи, карто- фель, фрукты, ягоды, орехи, грибы, требу- ющие перед упот- ребле- нием мойки, варки и / или другой допол- нитель- ной об- работки	916400 916620 916630 916640 916650 972116 976231	0712 0713 0714 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0813 1202 2103		ГОСТ: 1683-71 6882-88 7586-71 7587-71 7588-71 7589-71 12325-66 12326-66 13010-67 16729-71 16730-71 16731-71 16732-71 21567-76 28432-90 28501-90 17594-81 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством Российской Феде- рации устанавли- вают обязательные требования к про- дукции	
				Токсичные элементы<*>: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк		По п. 1
				Нитраты (для овощей) <*>		ГОСТ 29270-95 [25]
				Пестици- ды <*>		По п. 1
				Микотоксины: патулин (для продуктов из фруктов, то- матов) <*>		ГОСТ 28038-89 [18]
				Зараженность вредителями хлебных за- пасов		ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]
				Признаки		Визуально, ор-

				порчи про- дукта (пле- сень или спиртовое брожение)		ганолептически по ГОСТ 1750-86 [152]
				Радионукли- ды <*>		По п. 1
				Влага или растворимые сухие ве- щества		ГОСТ 28562-90 [154] ГОСТ 28561-90 [153] ГОСТ 6882-88 [155]
				----- <*> Нормы - в пересчете на сырье, с учетом фак- тического содержания сухих веществ в продукте.		
4	Сухие и с про- межу- точной влаж- ностью овощи, карто- фель, орехи, фрукты, ягоды (целые, реза- ные, измель- ченные и про- дукты из них), готовые к упот- ребле- нию	916400 916630 916900 972116 976140	0713 0714 0801 0802 0803 0804 0805 0806 0813 0814		ГОСТ: 1683-71 6882-88 7586-71 7587-71 7588-71 7589-71 12325-66 12326-66 13010-67 16729-71 16730-71 16731-71 16732-71 21567-76 28432-90 28501-90 17594-81 16831-71 16833-71 16835-81 СанПиН 2.3.2.560-96 ГН 1.1.546-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством Российской Феде- рации устанавли- вают обязательные требования к про- дукции	
				Токсичные элементы <*>: свинец мышьяк кадмий ртуть		По п. 1

		медь цинк	
		Нитраты (для овощей) <*>	ГОСТ 29270-95 [25]
	2008	Пестициды <*>	По п. 1
		Горькие ядра (для минда- ля)	ГОСТ 16831-71 [146]
		Микотокси- ны <*>: патулин (для продуктов из фруктов, то- матов)	ГОСТ 28038-89 [18]
		афлатоксин В1 (для оре- хов)	МУ 4082-86 [14]
		Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]
		Металличес- кие примеси	ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]
		Посторонние примеси	Визуально
		Зараженность вредителям хлебных за- пасов	ГОСТ 13340.2-77 [151] ГОСТ 1750-86 [152]
		Признаки порчи или спиртового брожения	Визуально; ор- ганолептически ГОСТ 1750-86 [152]
		Консерванты диоксид серы (для карто- феля, яблок, абрикосов, винограда сушеных) для продук- тов с проме- жуточной влажностью: сорбиновая кислота	ГОСТ 25555.5-91 [157] ГОСТ 1750-86 [152]  ГОСТ 26181-84

					ГОСТ Р 50476-93 [158]
			бензойная кислота		ГОСТ 28467-90 [159]
					ГОСТ Р 50476-93 [160] [159]
			Микробиоло- гические по- казатели:		[149]
			мезофильные аэробные и факультатив- но - анаэро- бные микро- организмы		ГОСТ 10444.15-94 [29]
			дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 10444.12-88 [33]
			бактерии группы ки- шечных палочек (коли- формные бак- терии)		ГОСТ Р 50474-93 [31]
			бактерии ро- да Salmonella		ГОСТ Р 50480-93 [32]
			сульфитреду- цирующие кlostридии		ГОСТ 29185-91 [34]
			Staphylococ- cus aureus		ГОСТ 10444.2-94 [30]
			Bacillus ce- reus (для продуктов с овощами)		ГОСТ 10444.8-88 [39]
			Радионукли- ды <*>		По п. 1
			Влага или растворимые сухие ве- щества		ГОСТ 28562-90 [154]
			-----		ГОСТ 28561-90 [153]
			<*> Нормы - в перерасче- те на сырье, с учетом фактического содержания сухих ве- ществ в про- дукте.		ГОСТ 6882-88 [155]

5	Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашеные, моченые, фасованные в негерметичную тару	916700	2001 2003 2004	ГОСТ 1633-73 ГОСТ 3858-73 ГОСТ 7180-73 ГОСТ 7180-73 ГОСТ 7181-73 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1
				Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк	
				Нитраты (для овощей)	МУ 5048-89 [24] ГОСТ 29270-95 [25]
				Пестициды	По п. 1
				Консерванты: сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]
				бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160] ГОСТ Р 50476-93 [159]
				Признаки порчи продукта	Органолептически ГОСТ 8756.1-89 [161]
				Спирт (для моченых яблок и соленых арбузов)	ГОСТ 25555.2-91 [162]
				Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]
				Посторонние примеси	Визуально

				Микробиологические показатели: бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)		ГОСТ Р 50474-93 [31]
				бактерии рода Salmonella		ГОСТ Р 50480-93 [32]
				сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-91 [34]
				Радионуклиды <***>		По п. 1
6	Консервы<***> овощные, фруктовые, ягодные, грибные	916100 916200 916300 916660 916850 916860 916970	2001 2002 2003 2004 2005 2007 2008 2009 2202		ГОСТ: 816-91 1016-90 2654-88 7231-90 7694-91 15842-90 15877-70 15979-70 17472-72 17649-72 18077-72 18224-72 18316-95 18611-73 20144-74 28649-90 656-79 657-79 16366-78 18078-72 18192-72 18193-72 25892-83 29135-91 937-91 6929-88 7009-88 7061-88 22371-77 15849-89Е 16440-89Е	
	-----<***> Стерилизованные или пастеризованные продукты, изготовленные без добавления или с добавлением консервантов, фасованные в герметически укупориваемые				ГОСТ Р 50903-96 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции	



<p>мую тару.</p>			<p>Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк олово (для консервов в сборной жестяной таре) хром (для консервов в хромированной таре)</p> <p>Нитраты (для овощных продуктов)</p> <p>Пестициды</p> <p>Микотоксины: патулин (для фруктовых и томатных продуктов) Плесени по Говарду (для томатопродуктов)</p> <p>Консерванты (для консервов, изготовленных с применением химических консервантов или использованием полуфабрикатов химического консервирования): диоксид серы</p> <p>сорбиновая кислота</p> <p>бензойная кислота</p>		<p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 26935-86 [13]</p> <p>МУ 01-19/47-11-92 [2]</p> <p>ГОСТ 29270-95 [25]</p> <p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 28038-89 [18]</p> <p>ГОСТ 10444.14-91 [163]</p> <p>ГОСТ 25555.5-91 [157]</p> <p>ГОСТ 26181-84 [158]</p> <p>ГОСТ Р 50476-93 [159]</p> <p>ГОСТ 28467-90 [160]</p>
------------------	--	--	--	--	--

					ГОСТ Р 50476-93 [159]
			рН		ГОСТ 26188-84 [164]
			Массовая доля спирта в овощных и фруктовых соках		ГОСТ 25555.2-91 [162]
			Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82 [147]
			Посторонние примеси	Визуально	
			Микробиологические показатели:		[36]
			промышленная стерильность		ГОСТ 30425-97 [37]
			<i>Bacillus cereus</i>		ГОСТ 10444.8-88 [39]
			<i>Clostridium perfringens</i>		ГОСТ 10444.9-88 [40]
			молочнокислые микроорганизмы		ГОСТ 10444.11-89 [43]
			мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 10444.15-94 [29]
			дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 10444.12-88 [33]
			осмотолерантные дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 28805-90 [44]
			сульфитредуцирующие клостридии		ГОСТ 29185-91 [34]
			ботулинические токсины и <i>Clostridium botulinum</i>		ГОСТ 10444.7-86 [38]

Для пастеризованных газированных соков и напитков дополнительно: бактерии группы кишечной палочки	ГОСТ 18963-73 [42]
Радионуклиды <*>	По п. 1
Герметичность упаковки (проверяется при использовании новых видов тары)	ГОСТ 8756.18-70 [28]
Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания	
Органолептические показатели	ГОСТ 8756.1-79 [161] и НД на продукцию
Пищевая ценность:	
Массовая доля белка	ГОСТ 26889-86 [214]
Массовая доля жира	ГОСТ 8756.21-89 [215]
Углеводы, в т.ч. моно- и дисахариды	ГОСТ 8756.13-87 [216] ГОСТ Р 51240-98 [217]
Титруемая кислотность	ГОСТ 25555.0-82 [179]
Массовая доля сухих веществ	ГОСТ 28561-90 [153] ГОСТ 28562-90 [154]
<*> Минеральные вещества: калий натрий железо	
Массовая доля витаминов (в продуктах)	ГОСТ 30178-96 [1]

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

упаков- ке			<p>Токсичные элементы: свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк</p>	По п. 1	
			Нитраты (для овощных продуктов)	По п. 1	
			Пестициды	По п. 1	
			Микотоксины: патулин (для продуктов из фруктов и томатов)	ГОСТ 28038-89 [18]	
			Плесени по Говарду (для соленой томатной пасты)	ГОСТ 10444.14-91 [163]	
			Консерванты: диоксид серы	ГОСТ 25555.5-91 [157] ГОСТ 1750-86 [152]	
			сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]	
			бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160] ГОСТ Р 50476-93 [159]	
			Минеральные примеси	ГОСТ 25555.3-82 [147]	
			Посторонние примеси	Визуально	
			Внешние признаки порчи продукта	Визуально, органолептически	
			Микробиологические показатели:		

				(для продуктов, готовых к употреблению) мезофильные аэробные и факультативно - анаэробные микроорганизмы		ГОСТ 10444.15-94 [29]
				дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 10444.12-88 [33]
				осмотолератные дрожжи и плесневые грибы		ГОСТ 28805-90 [44]
				бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)		ГОСТ Р 50474-93 [31]
				бактерии рода Salmonella		ГОСТ Р 50480-93 [32]
				Радионуклиды <*>		По п. 1
				Растворимые сухие вещества (для продуктов, консервированных сахаром)		ГОСТ 28562-90 [154] ГОСТ 28561-90 [153] ГОСТ 6882-88 [155]
				Хлориды (для овощных продуктов, консервированных солью)		ГОСТ 26186-84 [165]
8	Консервированные для кратковременного хранения продук-	916600 916850 916860 916970	2001 - 2009		Контроль по нормам, указанным в гигиеническом заключении	

<p>ты переработки плодов и овощей, в том числе продукты, содержащие компоненты животного происхождения, в негерметичной упаковке</p>			<p>Токсичные элементы свинец мышьяк кадмий ртуть медь цинк</p> <p>Нитраты (для овощей и овощных продуктов)</p> <p>Пестициды</p> <p>Микотоксины: патулин (для продуктов из фруктов, томатов)</p> <p>Плесени по Говарду (для томатопродуктов)</p> <p>Минеральные примеси</p> <p>Посторонние примеси</p> <p>Консерванты:</p>		<p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>По п. 1</p> <p>ГОСТ 28038-89 [18]</p> <p>ГОСТ 10444.14-91 [163]</p> <p>ГОСТ 25555.3-82 [147]</p> <p>Визуально</p>
--	--	--	---	--	--

			диоксид серы	ГОСТ 25555.5-91 [157]
			сорбиновая кислота	ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]
			бензойная кислота	ГОСТ 28467-90 [160] ГОСТ Р 50476-93 [159]
			Видимые признаки порчи (пле- сень, броже- ние)	Визуально
			Микробиоло- гические по- казатели:	
			мезофильные аэробные и факультатив- но - анаэ- робные мик- роорганизмы	ГОСТ 10444.15-94 [29]
			бактерии группы ки- шечных палоч- ек (коли- формные бак- терии)	ГОСТ Р 50474-93 [31] [92]
			Escherichia coli	МУ 2657-82 [30]
			Staphylococ- cus aureus	ГОСТ 10444.2-94 [35]
			бактерии ро- да Proteus	ГОСТ 28560-90 [32]
			бактерии ро- да Salmonel- la	
			дрожжи и плесневые грибы	ГОСТ Р 50480-93 [33]
			сульфитреду- цирующие кlostри- дии	ГОСТ 10444.12-88 [34]
			Радионуклиды <*>	ГОСТ 29185-91  По п. 1



<\*> Перечень контролируемой продукции и порядок паразитологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

<\*\*\*> Перечень контролируемой продукции и порядок радиологического контроля определяется органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Приложение 7.2

## ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ

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

### ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Вид продукции	Показатели	Примечание
Свежие картофель, овощи, фрукты, ягоды, грибы, орехи, группа 1 Приложения 7.1	Технические требования (внешний вид, запах, вкус, размер, зрелость, механические повреждения. Повреждения от вредителей и болезней, процент загнивших, зеленых или увядших плодов и другие)	ГОСТы и другие НД на продукцию
Консервы и пресервы овощные, фруктовые, ягодные и грибные, группы 5, 6, 7, 8 Приложения 7.1	Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, состояние тары, наличие посторонних примесей, консистенция, сухие вещества, прозрачность соков и другие) Физико - химические показатели только в спорных случаях	ГОСТы и другие НД на продукцию, ГОСТы на методы испытаний
Овощи, грибы, картофель, фрукты сушеные, группы 3, 4 Приложения 7.1	Органолептические показатели (внешний вид, вкус и запах, цвет, форма и размеры, консистенция и другие) Физико - химические показатели (массовая доля влаги и другие при необходимости)	ГОСТы и другие НД на продукцию, ГОСТы на методы испытаний
Картофель, овощи,	Органолептические	ГОСТ 29187-91 и



из плодов Относительная плотность 20 d 20 АИ№О 29030-91	1,040	1,045	1,038	1,040	1,055	1,028	1,050	1,044	1,041	1,042	1,050	1,025	1,025	1,036	1,057	1,034	1,083
Соответствующие градусы Брикса ГОСТ 29030-91	>= 10,0	у 11,2	>= 9,5	>= 10,0	>= 13,5	>= 7	>= 12,4	>= 11,0	>= 10,2	>= 10,5	>= 12,4	>= 6,3	>= 6,3	>= 9,0	>= 14,0	>= 8,5	>= 20,0
Сок из концентрата Относительная плотность 20 d 20 ГОСТ 29030-91	>= 1,045	у 1,052	>= 1,040	>= 1,045	>= 1,065	>= 1,032	>= 1,055	>= 1,048	>= 1,045	>= 1,047	>= 1,055	>= 1,028	>= 1,028	>= 1,040	>= 1,061	>= 1,038	>= 1,088
Соответствующие градусы Брикса (растворимые сухие вещества) ГОСТ 29030-91	>= 11,2	у 12,8	>= 10,0	>= 11,2	>= 15,9	>= 8	>= 13,5	>= 11,9	>= 11,2	>= 11,6	>= 13,5	>= 7,0	>= 7,0	>= 10,0	>= 15,0	>= 9,5	>= 21,0
Летучие кислоты как уксусная кислота, г/л ГОСТ 25555.1-91	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4	<= 0,4
Этанол, г/л ГОСТ 25555.2-91	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0	<= 3,0
D-яблочная кислота, мг/л ГОСТ Р будет введен в 1999 г.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.
Сернистая кислота, мг/л ГОСТ 25555.5-91	Отсут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	Отсут.	Отсут.	Отсут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.	От- сут.
Оксиметилфурфу- рол (ОМФ), мг/л ГОСТ 29032-91	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20	<= 20
L-аскорбиновая кислота (вита- мин С) ГОСТ 24556-89	>= 200	>= 50	>= 200	Не норм.	Не норм.	>= 150	Не норм.	Не норм.	Не норм.	>= 750	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.
Пагулин, мг/л ГОСТ 28038-89	Не норм.	Не норм.	Не норм.	>= 50	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.

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

Титруемая кислотность при рН 8,1 экв ГОСТ 25555.0-82	90 до 240	50 до 180	120 до 290	52 до 117	60 до 160	700 до 970	400 до 970	30 до 110	100 до 300								
Лимонная кисло- та, г/л ГОСТ Р 51129-98	6,3 до 17,0	3,0 до 11,0	8 до 20	50 до 200	<= 05	45 до 63	25 до 50	<= 4,0	1,5 до 16								
D-изолимонная кислота, мг/л ГОСТ Р 51128-98	65 до 200	80 до 250	140 до 350	Не норм.	Не норм.	230 до 500	170 до 380	<= 40	75 до 200								
Отношение ли- монная кислота / D-изолимонная кислота	<= 130	25 до 70	50 до 95	Не норм.	Не норм.	<= 200	100 до 230	Не норм.	15 до 130								
L-яблочная кислота, г/л ГОСТ Р 51239-98	0,8 до 3,0	1,0 до 4,0	0,2 до 1,2	>= 3,0	2,5 до 7,0	1,0 до 7,5	1,3 до 5,0	0,8 до 5,0	5 до 20								
Зола, г/л ГОСТ 25555.4-91	2,8 до 5,0	2,2 до 4,5	2,3 до 4,5	1,9 до 3,5	2,2 до 5,0	2,3 до 4,3	5,0 до 8,5	2,2 до 4,0	4,5 до 9,0								
Натрий (Na), мг/л ГОСТ будет вве- ден в 1999 г.	<= 3	<= 30	<= 30	<= 30	<= 30	<= 30	<= 200	<= 30	<= 35								
Калий (K), мг/л ГОСТ будет вве- ден в 1999 г.	1300 до 2500	900 до 2000	900 до 2000	900 до 1500	900 до 2000	1100 до 2000	2200 до 3500	1000 до 2000	2000 до 4000								
Магний (Mg), мг/л ГОСТ будет введен в 1999 г.	70 до 160	70 до 250	65 до 150	40 до 75	75 до 150	70 до 120	100 до 200	100 до 200	65 до 130								
Кальций (Ca), мг/л ГОСТ будет введен в 1999 г.	60 до 150	50 до 250	50 до 160	30 до 120	100 до 250	45 до 160	35 до 150	35 до 130	85 до 200								
Общий фосфор (P), мг/л ГОСТ будет введен в	115 до 210	50 до 150	100 до 200	40 до 75	80 до 180	80 до 150	130 до 260	65 до 200	100 до 300								

1999 г.																			
Нитраты (NO <sub>3</sub> ), мг/л ГОСТ 29270-95	<= 10	<= 15	<= 10	<= 10	<= 10	<= 10	<= 30	<= 10	<= 15										
Сульфаты (SO <sub>4</sub> ), мг/л ГОСТ Р 51123-97	<= 150	<= 100	<= 150	<= 150	<=350	<= 100	<= 400	<= 150	<= 350										
Формольное число, мл 0,1 моль NaOH/100 мл ГОСТ Р 51122-97	15 до 26	8 до 20	14 до 30	3 до 10	10 до 30	13 до 26	20 до 50	2 до 17	12 до 50										
Глюкоза, г/л ГОСТ Р 51240-98	20 до 50	15 до 40	20 до 50	15 до 35	60 до 110	3 до 12	20 до 55	10 до 35	15 до 50										
Фруктоза, г/л ГОСТ Р 51240-98	20 до 50	15 до 40	20 до 50	45 до 85	60 до 110	3 до 11	20 до 53	50 до 90	10 до 45										
Отношение глюкоза / фруктоза	<= 1	8,0 до 1,1	<= 1,02	0,3 до 0,5	0,9 до 1,03	0,95 до 1,3	0,95 до 1,2	<= 0,4	1,0 до 2,5										
Сахароза, г/л ГОСТ будет введен в 1999 г.	10 до 50	25 до 80	5 до 40	5 до 30	Отсут.	<= 7,0	10 до 45	Сл. до 15	Сл. до 55										
Гесперидин и нарингин ГОСТ будет введен в 1999 г.	Не норм.	Отсут.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.	Не норм.										
Пролин (115), мг/л ГОСТ Р 51124-97	450 до 2090	8 до 50	200 до 1400	<= 20	150 до 1000	100 до 800	150 до 1500	30 до 500	50 до 800										
Свободный от сахаров экстракт, г/л <*>	24 до 40	15 до 40	25 до 40	18 до 29	18 до 32	65 до 82	50 до 90	24 до 80	35 до 70										

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

Приложение 8

## ПОРЯДОК СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И КРАХМАЛА

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

пищевые концентраты общего применения;  
продукты и рационы для спецпотребителя.

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

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

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

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

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

Если при идентификации (испытании) продукции обнаруживается несоответствие продукции заявленному наименованию, сертификат не выдается. Заявка переоформляется на эту же продукцию по новому наименованию.

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

ГОСТ 15113.0-77 "Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб";  
ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа";  
ГОСТ 28876-90 "Пряности и приправы. Отбор проб" и др.;  
ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа";  
ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".

Приложение 8.1

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

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда, в т.ч. быстрого приготовления	919400	2104	Токсичные элементы:  свинец  медь  кадмий  цинк  ртуть  мышьяк  Микотоксины: афлатоксин В1	ГОСТ 19327-84 ГОСТ Р 50847-96 ГОСТ 21831-76 ГОСТ Р 51172-98 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка) [1] ГОСТ 26932-86 [10] ГОСТ 26931-86 [9] ГОСТ 26933-86 [11] ГОСТ 26934-86 [12] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6] ГОСТ 26930-86 [8] МУ 4082-86 [14]

			дезоксинива- ленол Т-2 токсин зеараленон  Пестициды  Массовая до- ля жира Массовая до- ля влаги Металлопри- меси Минеральные примеси  Зараженность вредителями хлебных за- пасов Микробиоло- гические по- казатели  Радионуклиды	МУ 5177-90 [16]  МУ 3184-84 [15] МУ 5177-90 [16]  [19], [20]  ГОСТ 15113.9-77 [167] ГОСТ 15113.4-77 [168] ГОСТ 15113.2-77 [61] ГОСТ 15113.2-77 [61]  ГОСТ 15113.2-77 [61]  ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32] ГОСТ 10444.2-94 [30]  ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.8-88 [39] ГОСТ 26972-86 [53]  СанПиН 42-123-4940-88 [90]  МУК 2.6.1.717.-98 [27]
Дополнительные показатели, подтверждаемые для продуктов детского питания на молочно - зерновой основе				
			Органолепти- ческие пока- затели  Пищевая цен- ность:  <*> Белок Жир	Нормативные до- кументы на конкретный вид продукта  ГОСТ 15113.9-77 [143] ГОСТ 29247-91

					[144]
			<*> Углеводы		
			<*> Энергетическая ценность		
			Зола	ГОСТ 15113.8-77	[169]
			<*>Минеральные вещества:		
			кальций		
			фосфор		
			натрий		
			железо	ГОСТ 30178-96	[1]
			<*>Витамины:		
			тиамин (B1)		
			рибофлавин (B2)		
			ниацин (PP)		
			Антибиотики:		
			тетрациклиновая группа	МУК 4.2.026-95	[77]
			гризин	МУ 3049-84	[76]
			бацитрацин		
			левомицетин	МР 4.18/1890-91	[78]
			Микотоксины:		
			афлатоксин M1	МУ 4082-86	[14]
			<*> Бенз (a) - пирен	МУ 4721-88	[26]
			Нитрозамины:		
			сумма НДМА и НДЭА	МУК 4.4.1.011-93	[23]
			Микробиологические показатели:		
			количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов		
			бактерии группы кишечных палочек (количественная форма)	МУК 4.2.577-96	[69]
			St. aureus		
			B. cereus		

				патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella микроскопические грибы (плесени) дрожжи	
				-----	
				<*> Подтверждаются при наличии аттестованных в установленном порядке методик.	
2.	Концентраты пищевые. Сладкие блюда. Полуфабрикаты мучных изделий. Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Соусы кулинарные порошкообразные	919500 919520 919600	2104 1901 1904 2103	ГОСТ 18488-73 ГОСТ Р 50366-92 ГОСТ Р 50365-92 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть медь цинк	По п. 1
				Микотоксины: афлатоксин В1 Т-2 токсин зеараленон	По п. 1
				Пестициды	По п. 1
				Радионуклиды	По п. 1
				Зараженность вредителями хлебных запасов	ГОСТ 15113.2-77 [61]
				Массовая доля влаги	ГОСТ 15113.4-77 [168]
				Массовая до-	ГОСТ 15113.2-77



				ля металло-магнитной примеси		[61]
				Массовая доля примесей	ГОСТ 15113.2-77	[61]
				Массовая доля посторонних примесей	ГОСТ 15113.2-77	[61]
				Микробиологические показатели	ГОСТ 10444.15-94	[29]
					ГОСТ Р 50474-93	[31]
					ГОСТ Р 50480-93	[32]
					ГОСТ 10444.2-94	[30]
					ГОСТ 10444.8-88	[39]
					ГОСТ 10444.12-88	[33]
3.	Кофе, напитки кофейные. Цикорий сушеный для экспорта	919810 919830 919843	0901 2101	ГОСТ 6805-97 ГОСТ 29148-97 ГОСТ Р 50364-92 ГОСТ 13031-67Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции		
				Токсичные элементы: свинец	ГОСТ 30178-96	[1]
				кадмий	ГОСТ 26932-86	[10]
				мышьяк	ГОСТ 26933-86	[11]
				ртуть	ГОСТ 26930-86	[8]
					ГОСТ 26927-86	[5]
					МУ 5178-90	[6]
				Микотоксины: афлатоксин В1	По п. 1	
				Влага (кофе,	ГОСТ 15113.4-77	

				напитки кофейные)	[168]
				Зола (кофе, напитки кофейные)	ГОСТ 15113.8-77 [169]
				Кофеин (кофе, напитки кофейные)	ГОСТ 6805-97 [170] ГОСТ 29148-97 [171] ГОСТ Р 51182-98 [172] ГОСТ 15113.2-77 [61]
				Металлопримеси и посторонние примеси (кофе, напитки кофейные)	
				Зараженность вредителями хлебных запасов (напитки кофейные)	ГОСТ 15113.2-77 [61]
				Металлические примеси и зараженность вредителями хлебных запасов (цикорий)	ГОСТ 13340.2-77 [151]
				Влага (цикорий)	ГОСТ 28561-90 [153]
				Радионуклиды	По п. 1
				Микробиологические показатели: плесени (для кофейных зерен зеленых)	ГОСТ 10444.12-88 [33]
4.	Чай	919100 919113 919111 919112 919108 919191 919114	0902	ГОСТ: 1937-90 1938-90 1939-90 1940-75 3483-78 3716-90 12810-79Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством	

				РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец	ГОСТ 30178-96 [1] ГОСТ 26932-86 [10]
				кадмий	ГОСТ 26933-86 [11]
				медь	ГОСТ 26931-86 [9]
				мышьяк	ГОСТ 26930-86 [8]
				ртуть	ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
				Микотоксины: афлатоксин В1	По п. 1
				Влага	ГОСТ 1936-85 [173]
				Водорастворимые экстрактивные вещества	ГОСТ 28551-90 [174]
				Танин, кофеин	ГОСТ 19885-74 [175]
				Массовая доля сырой клетчатки	ГОСТ 28553-90 [176]
				Металломагнитные примеси	ГОСТ 1936-85 [173]
				Радионуклиды	По п. 1
				Микробиологические показатели: плесени	ГОСТ 10444.12-88 [33]
5.	Пряности (тмин, бадьян, кардамон, перец красный моло-	919900	0904 0910	ГОСТ: 29045-91 29046-91 29047-91 29048-91 29049-91 29050-91 29051-91 29052-91 29053-91 29054-91 29055-91 29056-91 СанПиН 2.3.2.560-96	

	тый, мускат- ный орех, мускат- ный цвет, перец черный и белый, корица и др.)			и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
			Токсичные элементы: свинец		ГОСТ 30178-96 [1]
			кадмий		ГОСТ 26932-86 [10]
			мышьяк		ГОСТ 26933-86 [11]
			Радионуклиды		ГОСТ 26930-86 [8]
			Эфирные мас- ла		По п. 1
			Влага		ГОСТ 28875-90 [177]
			Зола		- " -
			Металличес- кие примеси		- " -
			Зараженность вредителями		ГОСТ 28875-90 [177]
			Микробиоло- гические по- казатели		- " -
					ГОСТ 10444.15-94 [29]
					ГОСТ Р 50474-93 [31]
					ГОСТ 29185-91 [34]
					ГОСТ Р 50480-93 [32]
					ГОСТ 10444.12-88 [33]
6.	Блюда консер- виро- ванные обеден- ные для спец- потре- бителя	916530		ГОСТ 18487-80 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с за- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
			Токсичные элементы: свинец		По п. 1

7.	Рацион пищевой для спасательных шлюпок и плотов	кадмий	ГОСТ 13207-85 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
		цинк		
		медь		
		мышьяк		
		ртуть		
		олово (для консервов в сборной жестяной таре)		ГОСТ 26935-86 [13]
		хром (для консервов в хромированной таре)		МУ 01-19/47-11-92 [2]
		Микробиологические показатели		[36]
		Жир		ГОСТ 8756.21-89 [178]
		Хлориды		ГОСТ 26186-84 [165]
		Сухие вещества		ГОСТ 28561-90 [153]
		Титруемая кислотность		ГОСТ 25555.0-82 [179]
Микотоксины афлатоксин В1 дезоксиниваленол Т-2 токсин зеараленон	По п. 1			
Нитраты	ГОСТ 29270-95 [25]			
Нитрозамины	МУК 4.4.1.011-93 [23]			
Пестициды	По п. 1			
Радионуклиды	По п. 1			

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

				Токсичные элементы: медь свинец кадмий цинк мышьяк ртуть		По п. 1
				Нитраты		ГОСТ 29270-95 [25]
				Пестициды		По п. 1
				Радионуклиды		По п. 1
				Микробиоло- гические по- казатели:		ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-94 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
				Растворимые сухие ве- щества		ГОСТ 28562-90 [154]
				Влага		ГОСТ 15113.4-77 [168]
				Раствори- мость в воде		ГОСТ 8756.11-70 [180]
				Сернистый ангидрид		ГОСТ 25555.5-91 [157]
				Минеральные примеси		ГОСТ 25555.3-82 [147]
				Металлопри- меси		ГОСТ 15113.2-77 [61]
				Массовая до- ля красящих веществ		ОСТ 18-405-83 [181]
9.	Соль поваренная пищевая	919200	250100 910		ГОСТ 13830-91 Е СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий		По п. 1

				мышьяк ртуть медь цинк		
				Радионуклиды		По п. 1
10.	Крахма- лы: карто- фель- ный, куку- рузный	918700 918711 918712	1108 110813 000 110812 000		ГОСТ 7699-78 ГОСТ 7697-82 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк		По п. 1
				Пестициды		По п. 1
				Массовая до- ля влаги	ГОСТ 7698-93 [199]	
				Массовая до- ля общей зо- лы	ГОСТ 7698-93 [199]	
				Массовая до- ля сернисто- го ангидрида	ГОСТ 7698-93 [199]	
				Кислотность	ГОСТ 7698-93 [199]	
				Металломаг- нитные при- меси	ГОСТ 20239-74 [200]	
				Микробиоло- гические по- казатели	ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]	
					ГОСТ 10444.12-88 [33]	
					ГОСТ 10444.15-94 [29]	
				Радионуклиды		По п. 1



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

Приложение 8.2

**ТАБЛИЦА**  
**ФИЗИКО - ХИМИЧЕСКИХ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**  
**ДЛЯ ИДЕНТИФИКАЦИИ ОДНОРОДНОЙ И МАЛОКОМПОНЕНТНОЙ**  
**ПИЩЕКОНЦЕНТРАТНОЙ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Наименование продукции	Показатели
1.	Кофе Кофейные напитки	Массовая доля кофеина Массовая доля экстрактивных веществ Органолептика
2.	Чай	Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ Массовая доля танина Органолептика
3.	Цикорий	Массовая доля инулина Органолептика
4.	Кисели	Органолептика (по красителю)
5.	Пряности	Массовая доля эфирных масел Органолептика
6.	Красители натуральные	Массовая доля красящих веществ

Приложение 9

**ПОРЯДОК**  
**СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН, КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО**  
**ПИТЬЕВОГО И ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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

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

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

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

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

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

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

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

напитки безалкогольные, сиропы, квасы ГОСТ 6687.0-86 [208]

пиво ГОСТ 12786-80 [209]

воды минеральные ГОСТ 23268.0-91 [210]

вина, виноматериалы, коньяки ГОСТ Р 51144-98 [211]

водка ГОСТ 5363-93 [190]

изделия ликероводочные ГОСТ Р 51135-98 [212]

спирт этиловый пищевой 95%-ный ГОСТ 5964-93 [192]

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

Приложение 9.1

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ  
ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ НАПИТКОВ, ВИН,  
КОНЬЯКОВ, СПИРТА ЭТИЛОВОГО ПИТЬЕВОГО  
И ЛИКЕРОВОДОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Напитки безалкогольные	918510	2202	Токсичные элементы:  свинец	ГОСТ 28188-89 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия) [1], [3] ГОСТ 26932-86 [10]

				кадмий		ГОСТ 26933-86 [11]
				мышьяк		ГОСТ 26930-86 [8]
				ртуть		ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]
				Микробиологические показатели		[182] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ 18963-73 [42] ГОСТ Р 50474-93 [31]
				Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
				Консервирующие вещества: бензойная кислота сорбиновая кислота		ГОСТ 30059-93 [183]  [183]
2.	Сиропы	918520	2202		ГОСТ 28499-90 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть		По п. 1
				Микробиологические показатели:		По п. 1
				Радионуклиды		По п. 1
				Консервирующие вещества бензойная		По п. 1

3.	Концентрат квасного сусле, концентраты и экстракты квасов	918531 918532 918533	кислота сорбиновая кислота	ГОСТ 28538-90 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1
4.	Спиртные напитки (слабоалкогольные)	918519	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть  Микробиологические показатели  Радионуклиды	СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1  По п. 1  По п. 1
5.	Концентрированные основы (бальзамы)	918572	Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды	СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают	По п. 1

					обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды		По п. 1
6.	Минеральные воды промышленного розлива (в т.ч. искусственно минерализованные)	918540	2201 2202		ГОСТ 13273-88 ГОСТ 28188-89 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	По п. 1
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть		По п. 1
				Микробиологические показатели		По п. 1 + [186]
				Радионуклиды		По п. 1
7.	Пиво, напитки солодовые, напитки брожения, напитки на зерновом сырье	918420 918515 918446 918449	2203		ГОСТ Р 51174-98 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть		По п. 1

				Микробиологические показатели		По п. 1
				Радионуклиды		По п. 1
8.	Вина виноградные, плодовые, игристые, советское шампанское, российское шампанское, вина виноградные газированные (шипучие), виноматериалы виноградные обработанные	917100 917200 917300 917520 917190	2204 2205		ГОСТ: 7208-93 12134-87Э 13885-88Э 13918-88 28616-90 28685-90 Р51157-98 Р51158-98 Р51165-98 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 1923-78 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть Консервирующие вещества: сорбиновая кислота или сорбат натрия		По п. 1  ГОСТ 26181-84 [158] ГОСТ Р 50476-93 [159]
				Свободная и общая сернистая кислота		ГОСТ 14351-73 [188]
				Радионуклиды		По п. 1
9.	Виноматериалы плодовые обработанные	917536	2206		ГОСТ 28615-90 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные тре-	

				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть	Требования к продукции	По п. 1
				Общая сернистая кислота		ГОСТ 14351-73 [188]
				Радионуклиды		По п. 1
10.	Коньяки, коньячные напитки и бренди, кальвадосы	917410 917420 917440	2208		ГОСТ 12494-77э ГОСТ 13741-91 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы свинец кадмий мышьяк ртуть		По п. 1
				Метиловый спирт		ГОСТ 13194-74 [189]
				Радионуклиды		По п. 1
11.	Напитки винные (виноградные и плодовые)	917625	2206		ГОСТ Р 51159-98 СанПин 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк		По п. 1

12.	Коктей- ли вин- ные газиро- ванные, медовые вина, сидры	917740 917360 917390		ртуть Радионуклиды	ГОСТ Р 51156-98 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с за- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	По п. 1
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды		По п. 1
13.	Водка	918100	2208		ГОСТ 12712-80 ГОСТ 27907-88Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	По п. 1
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды		По п. 1
				Сивушные масла		ГОСТ 5363-93 [190]
				Альдегиды		ГОСТ 30536-97 [191]
				Эфиры		
				Метиловый спирт		
14.	Спирт этило-	918118	2207		ГОСТ 5963-67 СанПиН	



	вый питье- вой 95%-ный				2.3.2.560-96 и другие норма- тивные докумен- ты, которые в со- ответствии с за- конодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть Радионуклиды		По п. 1
				Сивушные масла		ГОСТ 5964-93 [192]
				Альдегиды		ГОСТ 30536-97 [191]
				Эфиры		
				Метиловый спирт		
15.	Изделия ликеро- водоч- ные, арома- тизиро- ванные алко- гольные напит- ки, в т.ч. газиро- ванные	918100	2208		ГОСТ 7190-93 ГОСТ 27906-88Э СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные элементы: свинец кадмий мышьяк ртуть		По п. 1
				Радионуклиды		По п. 1

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

**ПОРЯДОК  
СЕРТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ  
САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

1. Обязательная сертификация кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности проводится по схемам 2, 2а, 3 <\*>, 3а, 4 <\*>, 4а, 5 и 7 - для продукции длительного хранения; для продукции кратковременного хранения (кондитерские изделия) - по схемам 2, 2а, 3а, 4а, 5, 8, 9а, 10, 10а.

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

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

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

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

-----  
<\*> Схемы применимы только для продуктов сахарной промышленности.

Приложение 10.1

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

№ п/п	Наименование продукции	Код ОКП	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сахаристые	912000	1704		ГОСТ 4570-93 ГОСТ 6441-96	

<p>конди- терские изде- лия: кара- мель, конфеты глазу- рован- ные и негла- зуро- ванные, помад- ные, сбив- ные, гриль- яжные, прали- новые, марци- пано- вые, фрукто- во - ягод- ные, ирис, халва, пасти- ла, зефир, марме- лад, желей- ные из- делия. Жева- тельная резинка</p>	<p>ГОСТ 6442-89 ГОСТ 6477-88 ГОСТ 6478-89Е ГОСТ 6502-94 ГОСТ 7060-79 ГОСТ 30058-95 ГОСТ Р 50230-92 СанПиН 2.3.2.560-96 СанПиН 1923-78 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции</p>
<p>Токсичные элементы: ртуть</p>	<p>ГОСТ 30178-96 [1], [3] ГОСТ 26927-86 [5] МУ 5178-90 [6]</p>
<p>мышьяк</p>	<p>ГОСТ 26930-86 [8]</p>
<p>медь</p>	<p>ГОСТ 26931-86 [9]</p>
<p>свинец</p>	<p>ГОСТ 26932-86 [10]</p>
<p>кадмий</p>	<p>ГОСТ 26933-86 [11]</p>
<p>цинк</p>	<p>ГОСТ 26934-86</p>

				Пестициды		[12] [19], [20]
				Микотоксины: афлатоксин В1 (только для изделий, содержащих орехи)		МУ 4082-86 [14]
				Микробиоло- гические по- казатели		ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32]
				Пищевые до- бавки		Контроль пока- зателей прово- дится по мето- дам, указанным в НД на продук- цию
				Антиоксидан- ты (в жева- тельной ре- зинке)		МУ 01-19/60-11 [194]
				Сернистая кислота		ГОСТ 26811-86 [193]
				Радионуклиды		МУК 2.6.1.717-98 [27]
2.	Какао - продук- ты	912571	1805		ГОСТ 108-76	
	Какао - поро- шок	912500	1806		ГОСТ 6534-89Е	
	Шоколад и изде- лия из него				ГОСТ 4570-93 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук-	
	Конфеты	912400				

					ции	
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий цинк Пестициды		По п. 1
				Микробиоло- гические по- казатели		По п. 1
				Микотоксины афлатоксин В1		По п. 1
				Металломаг- нитные при- меси, массо- вая доля зо- лы (для ка- као - порош- ка и шокола- да в порош- ке)		ГОСТ 5901-87 [195]
				Радионуклиды		По п. 1
3.	Мучные конди- терские изде- лия: торты и пирож- ные, рулеты, кексы, вафли, пряни- ки, пе- ченье, креке- ры, галеты, мучные восточ- ные сладос- ти	913000	1905		ГОСТ: 14031-68 14032-68 14033-96 14621-78 15052-96 15810-96 24901-89Е 30057-93 Р 50228-92 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции	
				Токсичные элементы: ртуть		По п. 1

				мышьяк медь свинец кадмий цинк			
				Пестициды			По п. 1
				Микотоксины афлатоксин В1			МУ 4082-86 [14]
				дезоксинива- ленол			МУ 5177-90 [16]
				Микробиоло- гические показатели			ГОСТ 10444.2-94 [30] ГОСТ 10444.12-88 [33] ГОСТ 10444.15-94 [29] ГОСТ Р 50474-93 [31] ГОСТ Р 50480-93 [32] МУ 2657-82 [92]
				Пищевые добавки			По п. 1
				Сернистая кислота			
				Радионуклиды			По п. 1
4.	Продук- ты са- харной промыш- леннос- ти:				ГОСТ 21-94 ГОСТ 22-94 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие норма- тивные документы, которые в соот- ветствии с зако- нодательством РФ устанавливают обязательные тре- бования к продук- ции		
	Сахар -	911120	1701				
	песок						
	Сахар -	911130	1701				
	рафинад						
				Токсичные элементы: ртуть мышьяк медь свинец кадмий			По п. 1
				Пестициды			По п. 1

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

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

## Приложение 10.2

### ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Термин	Определение
Шоколад	Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной шоколадной массы, получаемой на основе продуктов переработки какао – бобов (какао тертого, какао – масла, какао – порошка) с сахаром, без добавлений или с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ. Содержание какао тертого и какао – масла в шоколаде должно быть не менее 25%. При производстве шоколада не допускается использование каких-либо жиров – заменителей какао – масла, за исключением начинки.
Кондитерская плитка	Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров – заменителей какао – масла с добавлением или без добавления какао – масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ.
Сладкая плитка	Кондитерское изделие, изготовленное из массы, полученной путем переработки сахара и кондитерского жира отечественного производства с различными вкусовыми и ароматическими веществами.
Шоколадная паста	Кондитерский продукт, представляющий собой однородную тонкоизмельченную пластичную массу, состоящую из сахара, жира, какао – порошка (не менее 12%) с добавлением вкусовых и ароматических веществ.
Какао – порошок товарный	Порошкообразный продукт, получаемый путем измельчения какао – жмыха с добавлением различных вкусовых и ароматических веществ.
Какао – напиток	Порошкообразный продукт, состоящий из какао – порошка с сахаром с добавлением или без добавления

	вкусных и ароматических веществ.
Какао – порошок производственный	Полуфабрикат, представляющий собой порошок, получаемый путем измельчения какао – жмыха с массовой долей жира не более 14%.
Шоколадная глазурь	Полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, состоящую из продуктов переработки какао – бобов, а также жиров – эквивалентов какао масла с добавлением или без добавления различных вкусовых и ароматических веществ.
Жировая глазурь	Полуфабрикат, представляющий собой жировую массу, изготовленную на основе кондитерского жира, сахара и других вкусовых и ароматических веществ.
Карамель	Кондитерское изделие стекловидной структуры, полученное увариванием сахарного раствора с крахмальной патокой или инвертным сиропом до влажности 1,5 – 4% с добавлением или без добавления вкусовых, ароматических и красящих веществ. Карамель может быть леденцовой или с начинками.
Драже	Кондитерское изделие небольших размеров округлой формы с накатанной сахарной или шоколадной оболочками. Консистенция твердая, но легко раскусываемая.
Халва	Кондитерское изделие волокнисто – слоистой структуры, изготовленное смешиванием взбитой с пенообразователем карамельной массы с массой растертых обжаренных ядер орехов или жиросодержащих семян (арахиса, кунжута, подсолнечника и др.).
Ирис	Кондитерское изделие, изготовленное из сахара, патоки, молока с добавлением жира, вкусовых и ароматических добавок. Ирис литой (карамелеобразный) – изделие с мелкокристаллической структурой.
Мармелад	Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное путем уваривания желирующего фруктово – ягодного пюре или водного раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Мармелад фруктово – ягодный – изделие нежной, студнеобразной консистенции, изготовленное увариванием фруктово – ягодного пюре с сахаром и другими добавлениями. Мармелад жележный или жележно – фруктовый – изделие прочной студнеобразной консистенции, изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром и смешивания с другими добавлениями или изготовленное путем уваривания раствора студнеобразователя (агара, агароида, пектина и др.) с сахаром с добавлением фруктово – ягодных пюре, припасов, подварок, паст и соков, ароматических и красящих



	веществ.
Пастильные изделия	Кондитерские изделия, приготовленные сбиванием пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара, агарида, пектина и др.) с сахарным или сахаро - паточным сиропом с добавлением фруктово - ягодного сырья, вкусовых, ароматических, красящих веществ, формуемые отливкой в пласт с последующей резкой.
Зефир	Кондитерское изделие, полученное путем сбивания пенообразователя и уваренного раствора студнеобразователя (агара, агарида, пектина и др.) с сахаром и добавлением фруктово - ягодного сырья, ароматических и красящих веществ, формуемое отсадкой.
Конфеты	Кондитерские изделия, изготовленные из одной или нескольких конфетных масс. Конфеты могут быть глазированные (с покрытием корпуса глазурью полностью или частично), неглазированные (без покрытия корпуса), шоколадные с начинками.
Конфетные массы:	
- помадная	мелкокристаллическая масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово - ягодное сырье или другие добавки;
- помадно - кремовая	мелкокристаллическая пластичная масса из сахара и патоки, включающая молоко, фруктово - ягодное сырье или другие добавки;
- фруктовая	студнеобразная слегка вязкая масса из фруктово - ягодного сырья и сахара;
- желейная	студнеобразная упругоэластичная масса из сахара и студнеобразователя;
- желеино - фруктовая	студнеобразная упругоэластичная масса из сахара, студнеобразователя и фруктово - ягодного сырья;
- марципановая	пластичная вязкая масса из обжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с добавлениями (молока, коньяка или др.);
- пралине и типа пралине	тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных, зерновых и бобовых семян и сахара с введением молока, какао - продуктов, меда, взорванных круп или других добавлений;
- сбивная	пенообразная масса из сахара, студнеобразователя и пенообразователя или мелкокристаллическая из сахара, патоки и пенообразователя с добавлениями (фруктово - ягодного сырья, молока, какао - порошка или др.);
- кремово -	пенообразная масса из сахара, студнеобразователя,

сбивная	пенообразователя и жира с добавлениями (фруктово – ягодного сырья, молока, какао – порошка или др.);
- ликерная	жидкая или частично закристаллизованная сиропообразная масса с добавлением или без добавления алкогольных напитков;
- кремовая	маслянистая масса на основе сахара и жира с введением шоколада, ореха, молока или других добавлений;
- грильяжная	твердая аморфная масса из сахара, включающая орехи, или масличные, или зерновые смеси;
- фруктово – грильяжная	мягкая вязкая студнеобразная масса из сахара и фруктово – ягодного сырья, включающая орехи, или масличные, или зерновые семена;
- на карамельной основе	фруктовая, помадная или другая конфетная масса, покрытая оболочкой из аморфной или закристаллизованной карамельной массы; пралине, шоколадная или другая конфетная масса, переслоенная карамельной массой, покрытая карамельной оболочкой;
- шоколадная	тонко измельченная масса из сахара и какао – продуктов с добавлением молока и орехов, жира или других добавлений;
- молочная	частично или полностью закристаллизованная масса из сахара и молока с добавлениями (сливочного масла, ореха, фруктово – ягодного сырья или др.);
- на основе кондитерских жиров – на основе мелкодисперсных компонентов	измельченная масса из сахара, кондитерского жира и различных вкусовых и ароматических веществ; мелкокристаллическая пластичная масса из тонкодисперсной сахарной пудры, патоки, сухих и сгущенных молочных продуктов, фруктово – ягодного сырья и других добавлений;
- Печенье сахарное	Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира. Изделия рассыпчатые с равномерной пористостью, с четким отпечатком рисунка на поверхности.
- Крекер (сухое печенье)	Мучное кондитерское изделие с большим содержанием сахара, слоистой и хрупкой структуры, поверхность гладкая с проколами.
- Галеты	Мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки, смесей различных сортов муки с применением дрожжей, химических разрыхлителей и различных видов сырья. Поверхность изделий гладкая с проколами, допускается наличие отдельных пузырей.
- Затяжное печенье	Мучное кондитерское изделие, вырабатываемое из упруго – пластично – вязкого теста. Изделия с

	хрупкой, рассыпчатой структурой. Поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне.
- Овсяное печенье	Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое из пшеничной и овсяной муки с добавлением другого сырья. Поверхность изделий гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов сахара и частичек фруктового сырья, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.
- Рулеты	Мучные кондитерские изделия, представляющие собой свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками с отделкой или без отделки поверхности.
- Ромовая баба	Мучные кондитерские изделия, штучно - формованные, выпеченные из сдобного дрожжевого теста с добавлением изюма, цукатов, в форме усеченного конуса с ребристой или гладкой поверхностью, пропитанные сахарным сиропом и глазированные помадой.
- Сдобное печенье	Мучное кондитерское изделие, выпеченное из сдобного теста с высоким содержанием сахара и жира с различной отделкой поверхности или без отделки.
- Кексы	Мучные высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с использованием дрожжей или химических разрыхлителей или без них, с отделкой внешней поверхности сахарной пудрой, помадой, шоколадной глазурью или без отделки.
- Пряники	Мучные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с добавлением пряностей, разнообразной формы, с выпуклой поверхностью, глазированные или неглазированные, с начинкой или без начинки.
- Коврижка	Мучное кондитерское изделие, состоящее из пластов выпеченного полуфабриката из сдобного теста с добавлением пряностей, соединенных начинкой или без начинки, с отделкой или без отделки поверхности.
- Вафли	Мучные кондитерские изделия, изготовленные из вафельных листов, представляющих собой тонкие хрупкие пористые пласты. Вафли изготавливают разнообразной формы, с различными видами начинок, при этом вафельный лист плотно соприкасается с начинкой, а также без начинки.
- Торты и пирожные	Кондитерские изделия, состоящие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Поверхность изделий художественно отделана. Классификация тортов и пирожных осуществляется по типу выпеченного полуфабриката, входящего в изделие. Масса тортов не менее 250 г. Масса пирожных от 10 до 300 г.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ,  
ПОДЛЕЖАЩИХ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ  
ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА**

№ п / п	Наименование продукции	Код ОКП ОКСТУ	Код ТН ВЭД	Наименование показателя	Нормативные документы, устанавливающие показатели	Нормативные и методические документы, определяющие методы испытаний
1	2	3	4	5	6	7
	Продукция пчеловодства: Мед натуральный Пыльца цветочная (обножка)	988200 9882	040900000	Аромат, вкус, цвет, запах  Токсичные элементы: свинец  кадмий  мышьяк  Пестициды  Радионуклиды  Для меда: Оксиметилфурфурол  Диастазное число  Для пыльцы цветочной:	ГОСТ 19792-87 ГОСТ 28887-90 СанПиН 2.3.2.560-96 и другие нормативные документы, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к продукции	ГОСТ 19792-87 [198] ГОСТ 28887-90 [201]  ГОСТ 30178-96 [1] ГОСТ 26932-86 [10] ГОСТ 26933-86 [11] ГОСТ 26930-86 [8] [19], [20]  МУК 2.6.1.717-98 [27]  ГОСТ 19792-87 [198]  ГОСТ 19792-87 [198]

			Массовая доля минеральных примесей	ГОСТ 28887-90 [201]
			Ядовитые примеси	ГОСТ 28887-90 [201]
			Микробиологические показатели:	
			Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ Р 50480-93 [32]
			Плесени	ГОСТ 10444.12-88 [33]
			Личинки моли	Визуально

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

Приложение 12

#### ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ, УКАЗАННЫЕ В ПРИЛОЖЕНИЯХ 1 - 11

1. ГОСТ 30178-96 "Сырье и продукты пищевые. Атомно - абсорбционный метод определения токсичных элементов".
2. МУ 01-19/47-11 (утв. ГКСЭН 25.12.92). Методические указания по атомно - абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
3. МР 01-19/137-17-95 (утв. ГКСЭН 29.12.95). Методические рекомендации по инверсионно - вольтамперометрическому определению токсичных элементов, витаминов в продуктах питания, продовольственном сырье, косметических изделиях и детских игрушках.
4. ГОСТ 26929-94 "Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов".
5. ГОСТ 26927-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути".
6. МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.
7. ГОСТ 26928-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения железа".
8. ГОСТ 26930-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка".
9. ГОСТ 26931-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди".

10. ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца".
11. ГОСТ 26933-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия".
12. ГОСТ 26934-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка".
13. ГОСТ 26935-86 "Сырье и продукты пищевые. Методы определения олова".
14. МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
15. МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
16. МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах.
17. ГОСТ Р 51116-97 "Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)".
18. ГОСТ 28038-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения патулина".
19. Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники № 5 - 25, 1976 - 1997 гг.
20. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде / Под ред. М.А. Клисенко, т. т. 1, 2. М., 1992.
21. ГОСТ 30349-96 "Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
22. ГОСТ 23452-79 "Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов".
23. МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих №-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах".
24. МУ 5048-89 Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства.
25. ГОСТ 29270-95 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов".
26. МУ 4721-88 Методические указания по выделению, идентификации и количественному определению насыщенных и моно-, би-, три-, ряда полициклических ароматических углеводов в пищевых продуктах.
27. МУК 2.6.1.717-98 "Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания". Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 08.10.98 (введены в действие 08.12.98).
28. ГОСТ 8756.18-70 "Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары".
29. ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов".
30. ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы определения *Staphylococcus aureus*".
31. ГОСТ Р 50474-93 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)".
32. ГОСТ Р 50480-93 "Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*".
33. ГОСТ 10444.12-88 "Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов".
34. ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
35. ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*".
36. ГОСТ 10444.1-84 "Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе".
37. ГОСТ 30425-97 "Консервы. Метод определения промышленной стерильности".
38. ГОСТ 10444.7-88 "Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*".

39. ГОСТ 10444.8-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*".
40. ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*".
41. ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков".
42. ГОСТ 18963-73 "Вода питьевая. Методы санитарно - бактериологического анализа".
43. ГОСТ 10444.11-89 "Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов".
44. ГОСТ 28805-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмолюбительных дрожжей и плесневых грибов".
45. ГОСТ 30483-97 "Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом - черепашкой; содержания металломагнитной примеси".
46. "Методические указания по учету фузариозного колоса и визуальному определению содержания фузариозных зерен в пшенице и ячмене". Утв. Минсельхозпродом и ГКСЭН России 20.11.96.
47. "Временные методические рекомендации по визуальному определению фузариозного зерна ячменя и ржи". Утв. Комитетом по хлебопродуктам Министерства торговли и материальных ресурсов 02.07.92.
48. ГОСТ 13586.4-83 "Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями".
49. ГОСТ 13586.6-93 "Зерно. Метод определения зараженности вредителями".
50. ГОСТ 10853-88 "Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями".
51. ГОСТ 10858-77 "Семена масличных культур. Промышленное сырье. Методы определения кислотного числа масла".
52. ГОСТ 26597-89 "Подсолнечник. Метод определения кислотного числа масла с применением рН - метрии".
53. ГОСТ 26972-86 "Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа".
54. ГОСТ 27559-87 "Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов".
55. ГОСТ 26312.3-84 "Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов".
56. ГОСТ 26312.4-84 "Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра".
57. ГОСТ 20239-74 "Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси".
58. ГОСТ 26361-84 "Мука. Метод определения белизны".
59. ГОСТ 5667-65 "Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий".
60. ГОСТ 27558-87 "Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста".
61. ГОСТ 15113.2-77 "Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".
62. ГОСТ 14849-89 "Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества".
63. ГОСТ 30089-93 "Масла растительные. Метод определения эруковой кислоты".
64. ГОСТ 26593-85 "Масла растительные. Метод определения перекисного числа".
65. ГОСТ 5476-80 "Масла растительные. Методы определения кислотного числа".
66. ГОСТ 28414-89 "Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия".
67. ГОСТ 5478-90 "Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения числа омыления".
68. ГОСТ 30004.2-93 "Майонезы. Правила приемки и методы испытаний".

69. МУК 4.2.577-96 "Методы микробиологического контроля продуктов в детском, лечебном питании и их компонентов".
70. ГОСТ 240-85 "Маргарин. Общие технические условия".
71. ГОСТ 5472-50 "Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности".
72. ГОСТ 5477-93 "Масла растительные. Методы определения цветности".
73. ГОСТ 5482-90 "Масла растительные. Методы определения показателя преломления (рефракции)".
74. ГОСТ 30418-96 "Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава".
75. ГОСТ 976-81 "Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний".
76. МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда (хлортетрациклин, окситетрациклин, тетрациклин) в мясных продуктах микробиологическим и химическим методами".
77. МУК 4.2.026-95 "Экспресс - метод определения антибиотиков в пищевых продуктах".
78. МР 4.18/1890-91 "Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения". Минск - Москва, 1991.
79. ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".
80. ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов".
81. ГОСТ 7702.2.2-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)".
82. ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл".
83. ГОСТ 7702.2.4-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*".
84. ГОСТ 7702.2.5-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листрелл".
85. ГОСТ 7702.2.6-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий".
86. ГОСТ 7702.2.7-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления бактерий рода *Proteus*".
87. ГОСТ 20235.2-74 "Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа".
88. ГОСТ Р 50454-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)".
89. ГОСТ Р 50455-92 "Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)".
90. СанПиН 42-123-4940-88 "Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов".
91. ГОСТ 29300-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата".
92. МУ 2657-82 Методические указания по санитарно - бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
93. ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".
94. ГОСТ 23392-78 "Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести".
95. ГОСТ 19496-93 "Мясо. Метод гистологического исследования".
96. ГОСТ 7702.0-74 "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества".
97. ГОСТ 7702.1-74 "Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".



98. ГОСТ 20235.0-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести".
99. ГОСТ 20235.1-74 "Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса".
100. ГОСТ 23481-79 "Мясо птицы. Метод гистологического анализа".
101. ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".
102. ГОСТ 9793-74 "Продукты мясные. Методы определения влаги".
103. ГОСТ 8558.1-78 "Продукты мясные. Методы определения нитрита".
104. ГОСТ 29299-92 "Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита".
105. ГОСТ 9794-74 "Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора".
106. ГОСТ 8285-91 "Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания".
107. ГОСТ 11254-85 "Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей".
108. ГОСТ Р 50206-92 "Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии".
109. ГОСТ Р 50457-92 "Жиры и масла животные. Определение кислотного числа и кислотности".
110. ГОСТ 25011-81 "Мясо и мясные продукты. Методы определения белка".
111. ГОСТ 26183-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира".
112. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
113. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. М., 1998.
114. ГОСТ 1923-78 "Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия".
115. ГОСТ 30364.2-96 "Продукты яичные. Методы микробиологического контроля".
116. ГОСТ 11293-89 "Желатин. Технические условия".
117. СанПиН 42-123-4083-86 "Временные гигиенические нормативы и метод определения содержания гистамина в рыбопродуктах".
118. СанПиН 3.2.569-96 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации". МЗ России, М., 1997.
119. ГОСТ 29136-91 "Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Метод определения токсичности".
120. ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний".
121. ГОСТ 7636-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа".
122. МУ 1792-77 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов и полихлорированных бифенилов в объектах внешней среды.
123. МУ 2141-80 Методические указания по определению полихлорированных бифенилов в присутствии хлорорганических пестицидов в птицепродуктах методом газовой хроматографии.
124. ГОСТ 26808-86 "Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ".
125. ГОСТ 26829-86 "Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира".
126. ГОСТ 27207-87 "Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли".
127. ГОСТ 23454-79 "Молоко. Методы определения ингибирующих веществ".
128. ГОСТ 9225-84 "Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа".
129. ГОСТ 23453-90 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток".

130. ГОСТ 24065-80 "Молоко. Методы определения соды".
131. ГОСТ 24066-80 "Молоко. Метод определения аммиака".
132. ГОСТ 24067-80 "Молоко. Метод определения перекиси водорода".
133. ГОСТ 8218-89 "Молоко. Метод определения чистоты".
134. ГОСТ 28283-89 "Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса".
135. ГОСТ 30347-97 "Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*".
136. ГОСТ 25102-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания спор мезофильных анаэробных бактерий".
137. ГОСТ 29246-91 "Консервы молочные сухие. Методы определения влаги".
138. ГОСТ 3624-92 "Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности".
139. ГОСТ 29245-91 "Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей".
140. ГОСТ 23327-78 "Молоко. Методы определения общего белка".
141. ГОСТ 30305.3-95 "Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности".
142. ГОСТ 5867-90 "Молоко и молочные продукты. Методы определения жира".
143. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".
144. ГОСТ 29247-91 "Консервы молочные. Методы определения жира".
145. ГОСТ 30305.4-95 "Продукты молочные сухие. Методика выполнения измерений индекса растворимости".
146. ГОСТ 16830-71 "Орехи миндаля сладкого. Технические условия".
147. ГОСТ 25555.3-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей".
148. ГОСТ 26668-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов".
149. ГОСТ 26669-85 "Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов".
150. ГОСТ 29187-91 "Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия".
151. ГОСТ 13340.2-77 "Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов".
152. ГОСТ 1750-86 "Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний".
153. ГОСТ 28561-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги".
154. ГОСТ 28562-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ".
155. ГОСТ 6882-88 "Виноград сушеный. Технические условия".
156. ГОСТ 16831-71 "Ядро миндаля сладкого. Технические условия".
157. ГОСТ 25555.5-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы".
158. ГОСТ 26181-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты".
159. ГОСТ Р 50476-93 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии".
160. ГОСТ 28467-90 "Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты".
161. ГОСТ 8756.1-89 "Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей".
162. ГОСТ 25555.2-91 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта".
163. ГОСТ 10444.14-91 "Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду".

164. ГОСТ 26188-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH".
165. ГОСТ 26186-84 "Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов".
166. "Методические указания по гельминтологическому исследованию объектов внешней среды и санитарных мероприятий по охране от загрязнения яйцами гельминтов и обезвреживанию от них нечистот, почвы, овощей, ягод, предметов обихода". Утверждены 14.06.76.
167. ГОСТ 15113.9-77 "Концентраты пищевые. Методы определения жира".
168. ГОСТ 15113.4-77 "Концентраты пищевые. Методы определения влаги".
169. ГОСТ 15113.8-77 "Концентраты пищевые. Методы определения золы".
170. ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия".
171. ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия".
172. ГОСТ Р 51182-98 "Кофепродукты. Методика выполнения измерений массовой доли кофеина".
173. ГОСТ 1936-85 "Чай. Правила приемки и методы анализа".
174. ГОСТ 28551-90 "Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ".
175. ГОСТ 19885-74 "Чай. Методы определения содержания танина и кофеина".
176. ГОСТ 28553-90 "Чай. Метод определения сырой клетчатки".
177. ГОСТ 28875-90 "Пряности. Приемка и методы анализа".
178. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
179. ГОСТ 25555.0-82 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности".
180. ГОСТ 8756.11-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения прозрачности соков и экстрактов, растворимости экстрактов".
181. ОСТ 18-405-83 "Красители натуральные пищевые. Технические условия".
182. ГОСТ 6687.2-90 "Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ".
183. ГОСТ 30059-93 "Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия".
184. ГОСТ 6687.8-87 "Воды искусственно - минерализованные. Методы определения солей".
185. ГОСТ 14136-75 "Вина и виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово - ягодные спиртованные. Метод определения относительной плотности".
186. МР 96/225. Методические рекомендации. Контроль качества и безопасности минеральных вод по химическим и микробиологическим показателям.
187. ГОСТ 6687.4-86 "Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности".
188. ГОСТ 14351-73 "Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты".
189. ГОСТ 13194-74 "Коньяки и коньячные спирты. Метод определения метилового спирта".
190. ГОСТ 5363-93 "Водка. Правила приемки и методы анализа".
191. ГОСТ 30536-97 "Водка и спирт этиловый. Газохроматографический метод определения содержания токсичных микропримесей".
192. ГОСТ 5964-93 "Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа".
193. ГОСТ 26811-86 "Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты".
194. МУ 01-19/60-11. Методические указания по определению антиоксидантов в жевательной резинке от 04.04.93.
195. ГОСТ 5901-87 "Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси".
196. ГОСТ 26968-86 "Сахар. Методы микробиологического анализа".
197. ГОСТ 12573-67 "Сахар. Метод определения ферропримесей".
198. ГОСТ 19792-87 "Мед натуральный. Технические условия".

199. ГОСТ 7698-93 "Крахмал. Правила приемки и методы анализа".
200. ГОСТ 4245-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов".
201. ГОСТ 28887-90 "Пыльца цветочная (обножка). Технические условия".
202. ГОСТ 1368-91 "Рыба всех видов обработки. Длина и масса".
203. ГОСТ 4386-89 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов".
204. ГОСТ 4388-72 "Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди".
205. ГОСТ 4974-72 "Вода питьевая. Методы определения содержания марганца".
206. ГОСТ Р 51153-98 "Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода".
207. ГОСТ Р 51154-98 "Пиво. Метод определения двуокиси углерода и стойкости".
208. ГОСТ 6687.0-86 "Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".
209. ГОСТ 12786-80 "Пиво. Правила приемки и методы отбора проб".
210. ГОСТ 23268.0-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно - столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб".
211. ГОСТ Р 51144-98 "Продукты винодельческой промышленности. Правила приемки и методы отбора проб".
212. ГОСТ Р 51135-98 "Изделия ликероводочные. Правила приемки и методы анализа".
213. ГОСТ 23268.2-91 "Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно - столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода".
214. ГОСТ 26889-86 "Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля".
215. ГОСТ 8756.21-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира".
216. ГОСТ 8756.13-87 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров".
217. ГОСТ Р 51240-98 "Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы".
218. ГОСТ 24556-89 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С".
219. ГОСТ 8756.22-80 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения каротина".
220. ГОСТ 26323-84 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения".
221. ГОСТ 8756.10-70 "Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания мякоти".
222. ГОСТ 30627.1-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)".
223. ГОСТ 30627.2-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)".
224. ГОСТ 30627.3-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)".
225. ГОСТ 30627.4-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)".
226. ГОСТ 30627.5-98 "Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина В1 (тиамина)".
227. ГОСТ 30627.6-98 "Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина В2 (рибофлавина)".

ФОРМА ЗАЯВКИ НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

\_\_\_\_\_

наименование органа по сертификации,

\_\_\_\_\_

адрес

ЗАЯВКА  
НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ В СИСТЕМЕ  
СЕРТИФИКАЦИИ \_\_\_\_\_

наименование системы

1. \_\_\_\_\_

наименование организации - изготовителя, продавца (далее -  
заявитель)

\_\_\_\_\_

код ОКП-О

Юридический адрес \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_ Телекс \_\_\_\_\_

в лице \_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя

заявляет, что \_\_\_\_\_

наименование вида продукции, код ОКП

\_\_\_\_\_

Выпускается серийно или партия (каждое изделие при единичном  
\_\_\_\_\_, выпускаемая по \_\_\_\_\_  
производстве) \_\_\_\_\_ наименование и реквизиты  
\_\_\_\_\_, соответствует требованиям  
документации изготовителя (ТУ, стандарт)

\_\_\_\_\_

наименование и № стандартов  
и просит провести сертификацию данной продукции на соответствие  
требованиям указанных стандартов по схеме \_\_\_\_\_  
номер схемы сертификации

2. Дополнительные сведения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель организации \_\_\_\_\_

подпись, инициалы, фамилия

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_

подпись, инициалы, фамилия

Печать

Дата

-----  
<\*> Если заявителем является продавец, то после слова  
"выпускаемая" записывается изготовителем \_\_\_\_\_.  
наименование изготовителя

Приложение 14

РЕШЕНИЕ  
ПО ЗАЯВКЕ НА ПРОВЕДЕНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ  
№ \_\_\_\_\_ от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 199\_ г.

Рассмотрев заявку \_\_\_\_\_  
наименование организации - изготовителя,

\_\_\_\_\_ продавца  
Юридический адрес \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Телефон \_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_ Телекс \_\_\_\_\_

На сертификацию \_\_\_\_\_  
наименование продукции, код ОКП

Орган по сертификации решает:

1. Сертификация будет проведена по схеме \_\_\_\_\_  
номер схемы

\_\_\_\_\_ сертификации  
2. Сертификация будет проведена на соответствие требованиям \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование и обозначение нормативно - технических документов  
3. Оценка производства будет проведена \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование аккредитованной организации,

\_\_\_\_\_ адрес, вид проверки  
4. Инспекционный контроль за продукцией будет осуществляться путем  
испытания образцов, \_\_\_\_\_  
взятых в торговле и (или) у изготовителя

с периодичностью \_\_\_\_\_

5. Работы проводятся на основе \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование  
6. Испытания для сертификации следует провести в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ аккредитованной испытательной лаборатории, адрес

Руководитель органа по сертификации  
Печать \_\_\_\_\_  
личная \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка  
\_\_\_\_\_ подписи  
" \_\_ " \_\_\_\_\_ 199\_ г.

Приложение 15

АКТ  
ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)

от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 199\_ г.

Наименование изготовителя (заявителя) \_\_\_\_\_

Наименование и адрес организации, где производился отбор

образцов (проб)  
Наименование вида продукции \_\_\_\_\_  
Единица измерений \_\_\_\_\_  
Размер партии \_\_\_\_\_  
Результат наружного осмотра партии \_\_\_\_\_  
состояние упаковки, маркировки

Дата выработки \_\_\_\_\_  
Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ \_\_\_\_\_  
Количество отобранных образцов \_\_\_\_\_  
масса, упаковочные единицы  
(для испытаний \_\_\_\_\_)  
(для контрольных образцов \_\_\_\_\_)

Цель обора: испытание продукции по показателям безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ, СанПиН и т.п.

Место и дата отбора проб \_\_\_\_\_

Подписи:

От изготовителя (заказчика) \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

От лаборатории или  
органа по сертификации \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_