

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ

---

«ДОННИ ҚАЙТА ИШЛАШ МАҲСУЛОТЛАРИ ХАВФСИЗЛИГИ  
ТЎҒРИСИДА» МАХСУС ТЕХНИК РЕГЛАМЕНТИ

2016 йил

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
«О БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА»

2016 год

Расмий нашр

## **Предисловие**

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН** Экспертным Советом по разработке технических регламентов Акционерной компании «Уздонмахсулот»

**2. УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ** постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**3. ВВЕДЁН ВПЕРВЫЕ**

## Содержание

Глава I. Общие положения	4
§1. Цели и область применения	4
§2. Термины и определения	4
§3. Идентификация продуктов переработки зерна	6
Глава II. Требования безопасности к продуктам переработки зерна	7
§1. Требования к безопасности зерна, предназначенного для производства мукомольно-крупяной продукции	7
§2. Гигиенические требования к продуктам переработки зерна	7
Глава III. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов переработки зерна	7
§1. Требования безопасности к зданиям, сооружениям, помещениям, оборудованию	7
§2. Требования к производственному процессу	8
§3. Требование безопасности при хранении	9
§4. Требования к транспортированию продуктов переработки зерна	10
§5. Требования безопасности при реализации продуктов переработки зерна	11
§6. Требования к процессам возврата и утилизации продуктов переработки зерна.	11
Глава IV. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению их испытаний	12
§1. Требования к маркировке и упаковке	12
§ 2. Отбор образцов и проведение их испытаний	13
Глава V. Ответственность за несоблюдение Технического регламента	15
Глава VI. Порядок проведения государственного контроля	16
Глава VII. Переходный период	16
Приложение 1. Перечень продуктов переработки зерна, в отношении которых устанавливаются требования безопасности	17
Приложение 2. Гигиенические требования к безопасности муки	19
Приложение 3. Гигиенические требования к безопасности крупы	21
Приложение 4 Содержание витаминов и минеральных веществ в муке пшеничной высшего и первого сортов	23
Приложение 5. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны мукомольных и крупяных предприятий	24
Приложение 6. Предельно допустимые уровни содержания вредных примесей в зерне, предназначенном на пищевые цели	25
Приложение 7. Гигиенические показатели и нормативы веществ, выделяющихся из материалов упаковки, контактирующих с продуктами переработки зерна	27

## Глава I. Общие положения

### §1. Цели и область применения

1. Настоящий Специальный технический регламент (далее – Технический регламент) устанавливает требования к безопасности продуктов переработки зерна, предназначенного на пищевые цели, по перечню, приведённому в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на продукты переработки зерна, предназначенных для детского питания, произведенных из зерна с использованием методов генной инженерии и кормовой продукции.

### §2. Термины и определения

3. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и их определения:

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

**бункер** – ёмкость для хранения продуктов переработки;

**выбойное отделение** – отделение осуществляющее упаковку муки, крупы в потребительскую тару или бестарный отпуск;

**гидротермическая обработка зерна** – обработка зерна влагой и теплом с целью направленного изменения его свойств.

**зараженность вредителями** - наличие в продукции живых вредителей - насекомых или клещей;

**загрязненность вредителями** - наличие в продукции мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов жизнедеятельности.

**изготовитель** – организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство продуктов переработки зерна для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие зерна требованиям настоящего Технического регламента;

**картофельная болезнь** - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием специфического неприятного запаха и (или) слизистых нитей в мякише хлеба.

**крупя** - продукт переработки зерна крупяных и бобовых культур;

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

**магнитная сепарация** - процесс (способ) выделения из зерна металломагнитной примеси;

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

**мука** – пищевой продукт, получаемый в результате размола зерна различных культур;

**мука пшеничная** - хлебопекарная мука, вырабатываемая из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20 %;

**мука кукурузная** - мука, получаемая в результате размола зерна кукурузы;

**мука рисовая** - мука, получаемая в результате размола зерна риса;

**мука ржаная** - мука, получаемая в результате размола зерна ржи;

**мука, обогащённая ВМС** - хлебопекарная пшеничная мука, обогащенная витаминно-минеральной смесью;

**металломагнитная примесь** - примесь, обладающая ферро-магнитными свойствами;

**обеззараживание** - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физико-механических, химических, биологических способов;

**производственный контроль** - это комплекс мер, осуществляемый физическими и юридическими лицами, по соблюдению санитарных правил и гигиенических норм, а также выполнение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение безопасности продукции и уменьшение риска загрязнения производимой продукции;

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

**потребительская упаковка** – упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продуктов переработки зерна конечному потребителю. Упаковку, имеющую контакт с продуктами переработки зерна, допускается называть первичной упаковкой;

**приобретатель** – юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающее продукты переработки зерна для использования в любых целях;

**реализация** - изменение собственника путем оформления договора купли-продажи, обмена и других форм непосредственной передачи на возмездной или безвозмездной основе.

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

**процессы сепарирования** – способы выделения примесей из зерна, отличающихся по длине, ширине, аэродинамическим свойствам;

**срок годности** - период времени, в течение которого продукты переработки зерна пригодны к использованию при соблюдении требований норм и правил безопасности при ее хранении, транспортировке, реализации и по истечении которого она может представлять опасность для жизни и здоровья людей.

**транспортная упаковка** – упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продуктов переработки зерна с целью защиты их от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

**упаковка** – изделие, предназначенное для размещения, защиты, перемещения, доставки, хранения, транспортирования и демонстрации продуктов переработки зерна, используемое как производителем, приобретателем или потребителем, так и иным посредником;

**условия хранения** - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

**утилизация** - использование продуктов переработки зерна, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, в целях, отличных от целей, для которых они предназначены и в которых обычно используются, либо приведение продуктов переработки зерна, не соответствующего требованиям настоящего технического регламента, в состояние, не пригодное для любого его использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие его на человека, животных, растения и окружающую среду;

**процесс шелушения, шлифования** – удаление сросшихся с ядром цветковых плёнок, плодовых оболочек и алейронового слоя;

**хлопья** - продукт переработки зерна, получаемый в результате плющения зерна;

**экспертиза продуктов переработки зерна** - определение показателей безопасности зерна в целях принятия решения о возможности его использования по назначению и утилизации;

**этикетка** - носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания. Этикетка, содержащая дополнительные сведения о зерне, расположенная на противоположной стороне от основной этикетки, называется **контрэтикеткой**;

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

### **§3. Идентификация продуктов переработки зерна**

4. Идентификация продуктов переработки зерна проводится в целях распознавания и отнесения их к конкретному виду (сорт, типу, номеру) при

оценке и подтверждении их соответствия требованиям настоящего Технического регламента, а также в случае отсутствия или неполной информации о продукции для потребителя.

5. Идентификация продуктов переработки зерна осуществляется на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке и визуальному осмотру с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в главе I §2 настоящего Технического регламента.

6. При отсутствии возможности идентификации продуктов переработки зерна, на основании информации, указанной в сопроводительных документах, по маркировке, визуальному осмотру, разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей продуктов переработки зерна, установленных в нормативных документах по стандартизации.

## **Глава II. Требования безопасности к продуктам переработки зерна**

### **§1. Требования к безопасности зерна, предназначенного для производства мукомольно-крупяной продукции**

7. Зерно, предназначенное для производства мукомольно-крупяной продукции, должно соответствовать требованиям Общего Технического регламента «О безопасности зерна».

### **§2. Гигиенические требования к продуктам переработки зерна**

8. Показатели токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, зараженности вредителями хлебных запасов, загрязненности вредителями хлебных запасов (мука), засорённости вредителями хлебных запасов (крупя, хлопья), минеральной примеси (муки), металломагнитной примеси, влажности в продуктах переработки зерна не должны превышать предельно допустимых уровней, указанных в приложениях №№ 2 и 3 к настоящему Техническому регламенту.

9. Содержание витаминов и минеральных веществ в муке, обогащённой микронутриентами, должно соответствовать нормам, предусмотренным в приложении № 4 к настоящему Техническому регламенту.

## **Глава III. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов переработки зерна**

### **§ 1. Требования безопасности к зданиям, сооружениям, помещениям, оборудованию**

10. Производитель продуктов переработки зерна должен обеспечить пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством республики Узбекистан.

11. Требования промышленной безопасности к проектированию, строительству и приёме в эксплуатацию производственного объекта должны соответствовать требованиям Закона Республики Узбекистан «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

12. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, проектированию, строительству, техническому и технологическому переоборудованию предприятий и вводу их в эксплуатацию должны отвечать требованиям санитарных норм и правил, принятых в установленном законодательством порядке.

13. Санитарно-эпидемиологические условия воздушной среды в рабочей зоне производственных помещений предприятий по производству мукомольно-крупяной продукции должны отвечать требованиям санитарных норм и правил, принятых в установленном законодательством порядке.

14. Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны (мельниц, складов готовой продукции) не должно превышать нормы, установленные в приложении № 5 настоящего Технического регламента.

15. Производственные помещения должны располагаться в удалении от экологически загрязненных районов и промышленных производств с высоким уровнем риска загрязнения пищевых продуктов.

16. Помещения выбойного отделения мельниц, крупозаводов и цеха расфасовки должны быть изолированы от других производственных и складских помещений.

17. Планировка производственных и вспомогательных цехов, отделений, складских помещений на предприятиях должны обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью сырья и продукции.

18. Складские помещения и емкости для хранения мукомольно-крупяной продукции, должны быть: сухими, без посторонних запахов, изолированными от проникновения атмосферных и грунтовых вод, защищены от проникновения насекомых, грызунов, птиц.

19. Оборудование для мукомольно-крупяной промышленности должно быть изготовлено из материалов, разрешенных к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора: обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции; иметь подтверждения соответствия установленным требованиям.

20. Применяемые в зоне контакта с продуктами конструкционные материалы должны быть коррозионностойкими, не образовывать примесей, загрязняющих продукцию или оказывающих влияние на ее безопасность; исключать возможность попадания смазочных масел в сырье и готовую продукцию.

## **§ 2. Требования к производственному процессу.**

21. Процессы производства продуктов переработки зерна должны обеспечивать доведение до безопасного уровня следующих рисков:



загрязнения продуктов переработки микотоксинами, микроорганизмами, мертвыми вредителями или посторонними включениями;  
заражения вредителями;  
превышение допустимых норм содержания: минеральной, металломагнитной примесей и влажности;  
развития картофельной болезни хлеба.

22 Устранение рисков указанных в пункте 21 настоящего Технического регламента осуществляется технологическими процессами (способами, приёмами, методами).

23. Для выделения из зерна щуплых, битых и изъеденных вредителями зёрен, наиболее загрязнённых микотоксинами, применяется процесс сепарирования.

24. Устранение или снижение загрязнения продуктов переработки зерна микроорганизмами, бактериями, плесенью должно производиться на мельницах за счёт обработки поверхности зерна сухим и мокрым способами, на крупозаводах процессами шелушения и шлифования.

25. Предотвращения загрязнения мукомольно-крупяной продукции споровыми бактериями, вызывающими картофельную болезнь, должно производиться за счёт обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов (методов гидротермической обработки зерна).

26. Во избежание попадания в продукты переработки зерна минеральной примеси, выделение её из зерна осуществляется процессом сепарирования и обработки в моечных машинах.

27. Предотвращение попадания металломагнитной примеси в продукты переработки должно обеспечиваться процессом магнитной сепарации. Магнитные установки предусматривают на приеме зерна, на контроле продуктов переработки, перед оборудованием ударно-измельчающего действия.

28. Выделение семян дикорастущих растений, относящихся к вредной примеси, должно производиться способами сепарирования (триерования, аспирирования).

29. Предельно допустимые уровни содержания вредных примесей в зерне не должны превышать установленные нормы, приведенные в приложении № 6 настоящего Технического регламента.

30. Требуемая влажность продуктов переработки обеспечивается способами увлажнения и отволаживания зерна в процессе подготовки его к переработке.

31. Санитарная обработка, газация, дегазация, дезинфекция, дератизация и дезинсекция должны проводиться средствами разрешёнными Министерством здравоохранения, с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки производственных цехов устанавливается производителем в рамках системы производственного (собственного) контроля.

### **§3. Требование безопасности при хранении**

32. Хранение продуктов переработки зерна должно осуществляться в специально отведенных для этого складах или бункерах (ёмкостях, силосах) в

таре или бестарным способами, обеспечивающих сохранность потребительских свойств и безопасность продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

33. Условия хранения продуктов переработки зерна должны обеспечивать исключение следующих рисков: заражения вредителями, загрязнения мертвыми вредителями и продуктами жизнедеятельности вредителей, превышение норм содержания массовой доли влажности, недопущения самосогревания, появления несвойственных продуктам переработки зерна запаха и вкуса.

34. Предотвращение загрязнения продуктов переработки зерна спорowymi бактериями, вызывающими картофельную болезнь, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения и соблюдения производственного контроля.

35. В помещениях для хранения продуктов переработки зерна должны регулярно проводиться механическая очистка, при необходимости, мероприятия по обеззараживанию.

36. Мероприятия по обеззараживанию производитель должен включить в программу производственного контроля.

37. Размещение продукции по складам и секциям производят с учетом ее даты изготовления, вида и сорта.

38. Запрещается размещение муки и крупы с: зерном, отходами, отрубями, комбикормами, продукцией заражённой вредителями, тарой, оборудованием и материалами,

39. Изготовитель продукции отвечает за ее безопасность в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий.

40. Санитарная обработка, газация, дегазация, дезинфекция, дератизация и дезинсекция должны проводиться средствами разрешёнными Министерством здравоохранения, с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки складов (цехов) устанавливается производителем в рамках системы производственного контроля.

#### **§4. Требования к транспортированию продуктов переработки зерна**

41. Транспортирование продуктов переработки зерна осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими их безопасность и сохранность.

42. Транспорт, предназначенный для перевозки продуктов переработки зерна, должен быть сухим, чистым, защищенным от проникновения влаги, без наличия вредителей, посторонних запахов и пыли и обеспечивать безопасность и сохранность перевозимого груза.

43. Конструкция транспортных средств должна обеспечивать защиту продуктов переработки зерна от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, возможность проведения очистки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации..

44. При необходимости, грузовые отделения транспортных средств, контейнеры, транспортная упаковка используемые для транспортирования продуктов переработки зерна, должны обеспечивать возможность поддержания требований к условиям транспортирования и (или) хранения.

#### **§5. Требования безопасности при реализации продуктов переработки зерна**

45. Каждая партия продуктов переработки зерна при её реализации должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

46. Производитель отвечает за безопасность продуктов переработки зерна в течение установленных им сроков годности (хранения) при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

47. Не допускается реализация продуктов переработки зерна в случаях:

несоответствия продуктов переработки зерна требованиям настоящего Технического регламента;

невозможности их идентификации;

отсутствия документов изготовителя на продукты переработки зерна, подтверждающие их происхождение, и в отношении которых отсутствует информация о подтверждении соответствия требованиям настоящего Технического регламента;

нарушения сроков годности, которые не установлены или истекли; отсутствия маркировок со сведениями, предусмотренными законодательством, либо в отношении которых отсутствует такая информация; фальсификации продуктов переработки зерна.

48. Продукты переработки зерна с нарушениями, указанными в п.48 подлежат изъятию из обращения и направляются на экспертизу, по результатам которой подлежат возврату или утилизации.

49. Изъятие из обращения продуктов переработки зерна, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется их владельцем самостоятельно или на основании решений органов государственного контроля (надзора).

#### **§6. Требования к процессам возврата и утилизации продуктов переработки зерна**

50. Изъятые из обращения продукты переработки зерна, не соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, подлежат возврату или утилизации.

51. Принятие решений и выдачу заключений о возврате или утилизации продуктов переработки зерна, осуществляют органы государственного управления, уполномоченные осуществлять государственный контроль за безопасностью продукции согласно Закону РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

52. Изъятые из обращения продукты переработки зерна на время проведения экспертизы, хранятся по месту изъятия с соблюдением условий, исключаящих

возможность доступа к ним, либо в других местах, специально отведенных для этих целей, и подлежат строгому учету. Ответственность за сохранность таких продуктов переработки зерна по месту изъятия несет их владелец.

53. Продукты переработки зерна, несоответствующие требованиям настоящего Технического регламента по полноте представленной информации и отсутствию маркировки, могут быть использованы по назначению, при условии устранения указанных нарушений, и признания продуктов переработки зерна, соответствующими требованиям настоящего Технического регламента по результатам экспертизы на основании решения органа государственного надзора.

54. Продукты переработки зерна, не отвечающие требованиям настоящего Технического регламента и непригодные к использованию:

на продовольственные цели - используются на кормовые цели при наличии положительного заключения органа государственного надзора за ветеринарной безопасностью;

на кормовые цели - используются на технические цели при наличии заключения органа государственного надзора за ветеринарной безопасностью;

на технические цели – подлежат уничтожению по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

55. Способы и условия возврата или утилизации продуктов переработки зерна согласовываются его владельцем с соответствующими органами государственного надзора.

56. Утилизация продуктов переработки зерна осуществляется его владельцем или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору в присутствии комиссии, в состав которой входят представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, налоговых органов и общественности.

57. Владелец продуктов переработки зерна представляет в органы государственного надзора, принявшего решение об утилизации документ или его заверенную в установленном порядке копию, подтверждающий факт утилизации.

## **Глава IV. Требования к маркировке и упаковке, отбору образцов и проведению их испытаний**

### **§1. Требования к маркировке и упаковке**

58. Продукты переработки зерна перевозятся в потребительской упаковке, транспортной упаковке и бестарным способом ( мука).

59. Маркировка продуктов переработки зерна, нанесенная на каждую единицу потребительской упаковки, должна содержать следующие обязательные сведения, характеризующие продукцию:

наименование продукта;

вид, тип, сорт, номер (при наличии);

наименование и местонахождение изготовителя;  
товарный знак (при его наличии);  
наименование страны и места происхождения;  
масса нетто (g, kg);  
дата изготовления и номер смены упаковывания (при наличии);  
срок годности;  
условия хранения (слова «хранить в сухом месте»);  
рекомендации по приготовлению или употреблению продукта (при необходимости) или (для крупы и хлопьев всех видов)  
пищевую ценность продукта;  
обозначение Технического регламента;  
информация о подтверждении соответствия (в отношении продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия).

60. Дополнительно к наименованию муки, выработанной с применением витаминов или минеральных веществ, соответственно добавляют: «витаминизированная», «обогащенная минеральными веществами», «обогащенная витаминно-минеральной смесью». В этом случае, маркировка, в части информации о пищевой ценности, дополняется данными о количестве внесенных витаминов и минеральных веществ на 100 g продукта.

61. Для муки, выработанной с применением сухой клейковины или улучшителей к наименованию муки добавляют «обогащенная сухой клейковиной», «выработанная с применением хлебопекарного улучшителя (улучшителей)», соответственно.

62. Маркировка продуктов переработки зерна, нанесенная на каждую единицу транспортной упаковки, должна содержать следующие сведения:

наименование продукта;  
вид, тип, сорт, номер (при наличии);  
наименование и местонахождение изготовителя;  
товарный знак (при его наличии);  
наименование страны и места происхождения;  
масса нетто (kg);  
количество упаковочных единиц (штуки) (при групповой упаковке и при размещении в транспортную упаковку потребительских упаковок);  
дату изготовления или упаковывания (год, месяц, число, номер смены);  
срок годности;  
условия хранения (слова «хранить в сухом месте»);  
обозначение технического регламента;

информация о подтверждении соответствия (в отношении продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия).

63. При размещении потребительских упаковок в транспортную тару и при использовании групповой упаковки на маркировку транспортной и групповой упаковки не наносится дата изготовления или упаковывания.

Транспортная маркировка групповой упаковки в термоусадочную пленку не производится.

64. Мука, перевозимая насыпью в специальных транспортных средствах (автомуковозах и вагономуковозах) от изготовителя к потребителю предприятию пищевой промышленности, должна сопровождаться товаросопроводительными документами, содержащими следующую информацию:

наименование и сорт продукции;

наименование и местонахождение производителя;

количество продукции, в единицах массы;

дата изготовления;

информация о подтверждении соответствия

качественное удостоверение;

дата отправки, номер автомобиля и путевого листа, наименование и адрес заказчика (плательщика) товара, грузоотправителя и грузополучателя, пункт погрузки и разгрузки,

65. Срок годности исчисляют с даты изготовления продукции. Срок годности и условия хранения устанавливаются изготовителями продуктов переработки зерна. Указание в маркировке срока годности продуктов переработки зерна осуществляется с использованием слов «годен до...» с указанием числа, месяца, года.

66. Маркировка продуктов переработки зерна, помещенных непосредственно в транспортную (групповую) упаковку, должна наноситься на транспортную (групповую) упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык), либо содержаться в сопроводительных документах.

67. Маркировка продуктов переработки зерна, размещенных в потребительскую упаковку, должна наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку (контрэтикетку, листок-вкладыш, ярлык).

68. Маркировка должна быть выполнена на государственном языке. Допускается дублирование маркировки на других языках.

69. В маркировке следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и уполномоченного лица (при наличии) на принятие претензий от потребителей (приобретателей).

70. Информацию о наименовании места нахождения изготовителя продуктов переработки зерна, поставляемых из других стран, допускается указывать буквами

латинского алфавита и арабскими цифрами или на языке страны по месту нахождения изготовителя продуктов переработки зерна при условии её указания на государственном языке.

71. Если изготовитель продуктов переработки зерна не является одновременно упаковщиком, экспортером, импортёром, дистрибьютором то, кроме изготовителя и его места нахождения, должны быть указаны: упаковщик, экспортер, импортёр, дистрибьютор и их местонахождение.

72. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктами переработки зерна, не должны влиять на его качество, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукции.

73. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность и долговечность, запись – быть понятной (четкой), легко читаемой, достоверной и не вводить потребителя в заблуждение. Надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

74. Упаковка должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению, обеспечивалась минимизация риска, обусловленного её конструкцией и применяемыми материалами.

75. Продукты переработки зерна должны быть упакованы в упаковку, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические и органолептические свойства продукта на всех этапах обращения продукции.

Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной вредителями, и не должна допускать проникновение в продукты переработки зерна токсичных веществ, посторонних запахов и вкусов.

76. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарного надзора, обеспечивающими качественную сохранность продуктов переработки зерна при транспортировании и хранении.

77. Материалы упаковки, контактирующие с продуктами переработки зерна, должны соответствовать гигиеническим показателям и нормативам веществ, выделяющихся из упаковки, указанным в приложении № 7 к настоящему Техническому регламенту.

## **§2. Отбор образцов и проведение испытаний продуктов переработки зерна**

78. Методы испытаний, в том числе методы отбора образцов, необходимые для оценки соответствия продуктов переработки зерна требованиям настоящего Технического регламента, определяются в соответствии с нормативными документами в области технического регулирования.

## **Глава V. Ответственность за несоблюдение Технического регламента**

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

## **Глава VI. Порядок проведения государственного контроля**

80. Государственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения, Государственная хлебная инспекция при Кабинете Министров Республики Узбекистан, агентство «Узстандарт», а также иные уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

## **Глава VI. Переходный период**

81. С момента вступления в силу настоящего Технического регламента, нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан, и устанавливающие требования к безопасности продуктов переработки зерна до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

82. До введения в действие настоящего Технического регламента в отношении зерна, подлежащего согласно законодательству обязательному подтверждению соответствия, применяются правила, установленные Национальной системой сертификации Республики Узбекистан.

83. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия на продукты переработки зерна, до вступления в силу настоящего Технического регламента, продолжают действовать в течение срока, установленного этими документами.



**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**продуктов переработки зерна,**  
**в отношении которых устанавливаются требования безопасности**

№ п/п	Наименование позиции	Наименование продуктов переработки
1	2	3
<b>1.</b>	<b>Мука из:</b>	
1.1	пшеницы мягкой пшеницы мягкой с примесью 20% твердой пшеницы	Пшеничная хлебопекарная: крупчатка, крупка макаронная, высшего, первого, второго, обойного сортов, первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью
1.2	твёрдой пшеницы (дурум) для макаронных изделий	Макаронная для изделий высшего и первого сортов
<b>2.</b>	<b>Мука из зерна прочих злаков:</b>	
2.1	ржи	Ржаная: сеяная, обдирная, обойная
2.2	кукурузы	Кукурузная: тонкого помола, крупного помола и обойная
2.3	ячменя	Ячменная
2.4	риса	Рисовая
<b>3.</b>	<b>Крупа из:</b>	
3.1	пшеницы мягкой, вырабатываемая при хлебопекарных сортах помолах пшеницы	Манная марки М Манная марки ТМ Пшеничная мелкодробленая Крупка пшеничная дроблёная
3.2	пшеницы твердой при сортах помолах пшеницы	Манная марки Т
3.3	пшеницы мягкой	Пшеничная (крупа недробленая «Зафар», крупа дробленая №1,2,3)
3.4	пшеницы твердой	Пшеничная «Артек», Полтавская № 1, 2, 3 и 4, «Ташкентская» № 1, 2 и 3
3.5	проса	Пшено шлифованное высшего, первого, второго и третьего сортов
3.6	риса	Рис шлифованный: Экстра, высший, первый, второй и третьего сортов Рис дробленный шлифованный
3.7	ячменя	Ячменная: перловая № 1, 2, 3, 4 и 5; ячневая № 1, 2, 3 «Нодир», «Нихол»
3.8	кукурузы	Кукурузная: шлифованная, № 1, 2, 3, 4 и 5, крупная, мелкая
3.9	гороха	Горох целый шелушённый первого и второго сортов, горох колотый шлифованный

1	2	3
3.10	гречихи	Гречневая: ядрица первый, второй и третий сорт, продел, ядрица быстрорастваривающаяся первый, второй и третий сорт и продел быстрорастваривающийся
3.11	сорго	Сорго: ядрица шлифованная, дробленая шлифованная
3.12	овса	Овсяная недробленая высшего, первого и второго сортов; плющенная высшего, первого и второго сортов, толокно
<b>4</b>	<b>Хлопья из:</b>	
4.1	пшеницы из твердой и мягкой пшеницы	Пшеничные
4.2	ячменя	Ячменные
4.3	ржи	Ржаные

Приложение № 2

к Специальному техническому регламенту  
о безопасности продуктов переработки зерна

**Гигиенические требования к безопасности муки**

№	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4	5
1	Мука пшеничная, ржаная, кукурузная, ячменная, рисовая	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	по сырью
		мышьяк	0,2	по сырью
		кадмий	0,1	по сырью
		ртуть	0,03	по сырью
		Микотоксины:		
		афлотоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	Пшеничная кукурузная ячменная
		Охратоксин А	0,005	
		Фумонизин	4,0	кукурузная
		3	Пестициды*:	гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма - изомеры)
ДДТ и его метаболиты	0,2			кукурузная
	0,02			по сырью
гексахлорбензол	0,01			пшеничная
ртутьорганические пестициды	не допускаются			по сырью
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются			по сырью
4	Радионуклиды*:			цезий-137 Бк/кг
		стронций-90 Бк/кг	11	по сырью

1	2	3	4	5
5		Зараженность муки пшеничной возбудителями "картофельной болезни" хлеба через 24 часа после пробной лабораторной выпечки	не допускается	для муки пшеничной, используемой для выпечки формового и подового хлеба пшеничных сортов
6		Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
7		Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
8		Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении, не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг	3,0	
9		Содержание минеральной примеси	При разжевывании не должно хруста	
10		Влажность, % не более	15,0	

Примечание:

- \* - контролю подлежат остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна;
- \*\* - контроль за содержанием стронция-90 проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом государственного контроля (надзора) в случае ввоза зерна с территорий, неблагоприятных по радиационной обстановке;
- Токсичные элементы, пестициды и радионуклиды контролируются по сырью, при наличии сертификата или декларации соответствия на зерно. В случае отсутствия такого исследования проводятся по всем показателям.

Приложение № 3  
к Специальному техническому регламенту  
о безопасности продуктов переработки зерна

**Гигиенические требования к безопасности крупы**

№	Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4	5
1	Крупа манная, рисовая, ячменная, сорговая, пшеничная, пшенная, 2 гороховая, гречневая, кукурузная, овсяная крупка пшеничная Хлопья ячменные, пшеничные, ржаные	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	по сырью
		мышьяк	0,2	по сырью
		кадмий	0,1	по сырью
		ртуть	0,03	по сырью
		Микотоксины:		
		афлотоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
			1,0	ячменная
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	Пшеничная кукурузная ячменная
		Охратоксин А	0,005	
		3	Пестициды*:	
гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма- изомеры)	0,5		по сырью	
	0,2		кукурузная	
ДДТ и его метаболиты	0,02		по сырью	
гексахлорбензол	0,01		пшеничная	
ртутьорганические пестициды	не допускаются		по сырью	
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются		по сырью	

1	2	3	4	5
4		Радионуклиды*:		
		цезий-137 Бк/кг	60	по сырью
		стронций-90 Бк/кг	11	по сырью
5		Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
6		засоренность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается	
7		Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, не более Размер отдельных частиц в наибольшем линейном измерении, не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4	3,0	
8		Влажность, % не более		
		Крупа рисовая	15,0	
		Крупа гречневая	14,0	
		Крупа пшеничная	14,0	
		Крупа ячменная	15,0	
		Крупа сорговая	14,0	
		Крупа пшенная	14,0	
		Крупа гороховая	15,0	
		Крупы манная	15,5	
		Крупа кукурузная	14,0	
Крупа овсяная	12,5			
		Крупка пшеничная	15,0	

Примечание:

4. \* - контролю подлежат остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна;

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

6. Токсичные элементы, пестициды и радионуклиды контролируются по сырью, при наличии сертификата или декларации соответствия на зерно. В случае отсутствия такового проводятся исследования по всем показателям.

Приложение 4  
к Специальному техническому регламенту  
о безопасности продуктов переработки зерна

**Содержание витаминов и минеральных веществ в муке пшеничной высшего и  
первого сортов**

Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Мука пшеничная первого сорта, обогащенная ВМС	Тиамин (В <sub>1</sub> )	1,6-10
	Рибофлавин (В <sub>2</sub> )	1,4-12
	Никотинамид (РР)	10-40
	Фолиевая кислота	1,0-4
	Железо	40-65
	Цинк	15-30

Приложение 5  
к Специальному техническому регламенту  
о безопасности продуктов переработки зерна

**Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны  
мукомольных и крупяных предприятий**

№ п/п	Наименование вещества	Величина ПДК, не более, мг/ куб.м
1	Зерновая пыль (вне зависимости от содержания	4,0
2	Пыль растительного и животного происхождения: с примесью двуокиси кремния более 10% (хлопковая хлопчатобумажная, древесная и др.);	2,0
	с примесью двуокиси кремния от 2 до 10%;	4,0
	с примесью двуокиси кремния менее 2% (мучная, хлопчатобумажная, древесная и др.)	6,0
3	Железа оксид	6,0
4	Магнит оксид	6,0
5	Марганец (в пересчете на двуокись марганца): аэрозоль дезинтеграции	0,3
	марганец в сварочных аэрозолях при его содержании: до 20%	0,2
	от 20 до 30%	0,1
6	Кобальта оксид	0,5
7	Окситетрациклин	0,1
8	Тетрациклин	0,1
9	Бромистый метил	1,0
10	Металлил	0,3
11	Фосфин	0,1
12	Дихлорэтан	10,0
13	Метитион	0,1
14	Золатон	0,1
15	Карбофос	0,5
16	Аммиак	20,0
17	Бром	0,5
18	Кислота азотная	2,0
19	Кислота серная	1,0
20	Кислота уксусная	5,0
21	Йод	200,0
22	Ацетон	200,0
23	Бензол	15,0
24	Эфиры	1-10
25	Спирты: этиловый	1000,0
	метиловый	5,0
26	Бензин	100,0
27	Керосин (дизтопливо)	200,0
28	Щелочи едкие (в пересчете на NaOH)	0,5



Приложение № 6  
к Специальному техническому регламенту  
о безопасности продуктов переработки  
зерна

**Предельно допустимые уровни содержания вредных примесей в зерне,  
предназначенном на пищевые цели**

Наименование зерна	Наименование показателя	Допустимый уровень, %, не более
Пшеница	Спорынья и головня (по совокупности)	0,15
	Спорынья	0,05
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	Вязель разноцветный	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный	0,1
	Триходесма седая	не допускается
	Головневые (маранные, синегузочные) зерна	10,0
	Фузариозные зерна	1,0
Рожь	Спорынья	0,05
	Горчак ползучий, вязель разноцветный (по совокупности)	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный	0,1
	Триходесма седая	не допускается
	Софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	Фузариозные зерна	1,0
	Розовоокрашенные зерна	3,0
Ячмень	Спорынья и головня	0,1
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий, вязель разноцветный (по совокупности)	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Просо	Плевел опьяняющий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)	0,18
	Горчак ползучий, вязель разноцветный (по совокупности)	0,02
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Гречиха	Испорченные зерна	0,3
	Спорынья	0,05
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, вязель разноцветный (по совокупности)	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются

<b>Наименование зерна</b>	<b>Наименование показателя</b>	<b>Допустимый уровень, %, не более</b>
Рис	Испорченные зерна	0,5
	Пожелтевшие зерна	4,0
Кукуруза	Спорынья и головня	0,15
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	Вязель разноцветный	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая, семена клещевины	не допускаются
	Наличие зерен с ярко-желто-зеленой флуоресценцией	0,1
Сорго	Спорынья и головня	0,1
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1
	Вязель разноцветный	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Овес	Горчак ползучий, термопсис ланцетный, спорынья и головня (по совокупности)	0,1
	Софора лисохвостная, вязель разноцветный (по совокупности)	0,02
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются
Горох	Спорынья	0,1
	Горчак ползучий, вязель разноцветный, семена пораженные нематодой, софора лисохвостная, термопсис ланцетный, плевел опьяняющий (по совокупности)	0,1
	Гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая	не допускаются

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7  
к Специальному техническому регламенту

**Гигиенические показатели и нормативы веществ, выделяющихся из материалов упаковки, контактирующих с продуктами переработки зерна**

Наименование материала	Контролируемые показатели	Предельно допустимая среднесуточная концентрация химических веществ в атмосферном воздухе, мг/м <sup>3</sup>	Класс опасности химических веществ
1	2	3	4
<b>1. Полимерные материалы и пластические массы на их основе</b>			
1.1. Полиэтилен (ПЭВД, ПЭНД), полипропилен, сополимеры пропилена с этиленом, полибутилен, полиизобутилен, комбинированные материалы на основе полиолефинов	Формальдегид	0,003	2
	Ацетальдегид	0,010	3
	Этилацетат	0,100	4
	Гексен	0,085	3
	Гептен	0,065	3
	Ацетон	0,350	4
	Спирты:		
	метиловый	0,500	3
	пропиловый	0,300	3
	изопропиловый	0,600	3
бутиловый	0,100	3	
изобутиловый	0,100	4	
<b>2. Бумага, картон, пергамент, подпергамент и древесина</b>			
Бумага	Этилацетат	0,100	4
	Формальдегид	0,003	2
	Ацетальдегид	0,010	3
	Ацетон	0,350	4
	Спирты:		
	метиловый	0,500	3
	бутиловый	0,100	3
	Толуол	0,600	3
Бензол	0,100	2	

1	2	3	4
Картон	Этилацетат	0,100	4
	Бутилацетат	0,100	4
	Ацетальдегид	0,010	3
	Формальдегид	0,003	2
	Ацетон	0,350	4
	Спирты:		
	метиловый	0,500	3
	изопропиловый	0,600	3
	бутиловый	0,100	3
	изобутиловый	0,100	4
	Бензол	0,100	2
	Толуол	0,600	3
	Ксилолы (смесь изомеров)	0,200	3
	Пергамент растительный	Этилацетат	0,010
Формальдегид		0,003	2
Спирты:			
метиловый		0,500	3
пропиловый		0,300.	3
изопропиловый		0.:600	3
бутиловый		0.100	3
изобутиловый		0.100	4
Ацетон		0,350	4
Подпергамент (бумага с добавками, имитирующими свойства пергамента растительногоо)	Этилацетат	0,010	4
	Формальдегид	0,003	2
	Ацетальдегид	0,010	3
	Фенол	0,003	2
	Эпихлоргидрин	0,200	2
	Е-капролактам	0,060	3
	Спирты:		
	метиловый	0,500	3
	пропиловый	0,300.	3
	изопропиловый	0.:600	3
	бутиловый	0.100	3
	изобутиловый	0.100	4
	Ацетон	0,350	4

1	2	3	4
	Бензол	0,100	2
	Толуол	0,600	3
	Ксилолы (смесь изомеров)	0,200	3
Древесина	Формальдегид	0,003	2