

Специальный технический регламент о безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

Глава I. Общие положения

§1. Цели и область применения

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

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

§2. Термины и определения

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

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

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

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

вкусоароматические добавки - пищевые добавки, вводимые в изделия в процессе изготовления продукции или упаковывания с целью придания им определенных вкуса и аромата;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в продукцию в процессе её изготовления с целью придания ей определенных свойств и/или сохранения качества;

плесневение - болезнь продукции, вызванная контаминирующими продукцию плесневыми грибами рода *Aspergillus Rhizopus* и др., образующими видимый мицелий различной окраски;

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

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

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

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

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

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

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

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

срок реализации - интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий;

сухари панировочные – продукт, предназначенный для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании;

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

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

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

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

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

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

хлебобулочное изделие с начинками - хлебобулочное изделие, состоящее из тестовой основы и различных начинок (пироги, пирожки, пончики с начинкой);

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

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

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

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

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

§3. Идентификация хлебопекарной и макаронной продукции

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

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

Глава II. Требования к безопасности хлебопекарной и макаронной продукции

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

5. Сырьё для производства хлебопекарной и макаронной продукции должно соответствовать требованиям, установленным соответствующими нормативно-правовыми актами Республики Узбекистан.

6. Безопасность сырья, предназначенного для производства хлебопекарной и макаронной продукции, должна регулироваться Специальным техническим регламентом «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённым постановлением агентства «Узстандарт» № МТР-7 от 17 ноября 2016 г. и соответствующими нормативно-правовыми актами Республики Узбекистан.

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

8. Допускается при производстве продукции применять сырьё, обогащенное микронутриентами в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей, в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

§2. Гигиенические требования к хлебопекарной и макаронной продукции

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

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

11. Хлебобулочные изделия с начинками и макаронные изделия с дополнительным сырьём по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям, установленным в приложениях №4 и 5 к настоящему Техническому регламенту.

12. В сухарях панировочных не допускаются наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей и признаков плесени, а в хлебобулочных изделиях дополнительно наличие признаков «картофельной» болезни хлеба.

13. В полуфабрикатах хлебобулочных изделий и квасе сухом хлебном не допускается наличие посторонних включений и признаков плесени.

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

§ 1. Требования к производственному процессу и помещениям

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

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

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

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

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

- наличие посторонних включений;
- загрязнение микроорганизмами;
- развитие картофельной болезни хлеба;
- превышение допустимых норм содержания минеральной и металломагнитной примесей.

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

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

21. Устранение загрязнения хлебопекарной и макаронной продукции микроорганизмами и споровыми бактериями, вызывающими картофельную болезнь хлеба пшеничных сортов, должно осуществляться за счёт обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов выпечки и сушки продукции, их продолжительности и оптимального кислотного режима при брожении полуфабрикатов хлебопекарных изделий.

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

23. Требуемая влажность и кислотность хлебопекарной и макаронной продукции обеспечивается соблюдением технологических процессов и рецептур при производстве.

24. Технология производства продукции должна быть изложена в технологической инструкции организации-изготовителя, утвержденной руководителем предприятия.

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

§2. Требования безопасности при хранении

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

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

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

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

30. Условия хранения хлебопекарной и макаронной продукции устанавливаются изготовителем.

§3. Требования к перевозке хлебопекарной и макаронной продукции

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

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

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

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

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

§4. Требования безопасности к реализации хлебопекарной и макаронной продукции

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

Технического регламента.

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

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

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

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

39. Хлебопекарная и макаронная продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, подлежит возврату или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных Законом Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее – органы государственного надзора).

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

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

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

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

44. Утилизация хлебопекарной и макаронной продукции осуществляется

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

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

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

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

46. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции должна соответствовать требованиям Общего технического регламента «Пищевая продукция в части её маркировки» и настоящего Технического регламента.

47. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, не должна вводить потребителя в заблуждение относительно сведений, характеризующих прямо или косвенно безопасность продукции, и изложена на государственном языке. Допускается дублирование маркировки на других языках.

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

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

наименование продукта (изделия);

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

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

товарный знак изготовителя (при его наличии);

массу нетто упаковочной единицы (г или кг) или массу нетто изделия (г или кг) и количество штук в упаковке;

состав продукта (для хлебобулочных изделий, хлебобулочных полуфабрикатов и кваса сухого хлебного);

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

пищевую ценность;

содержание витаминов (для витаминизированных продуктов), клетчатки, пищевых волокон и других компонентов (для специальной продукции с учетом её назначения);

дату изготовления и дату упаковывания;

срок хранения (реализации) для хлеба и хлебобулочных изделий без начинок и панировочных сухарей;

срок годности для хлебобулочных изделий пониженной влажности, хлебобулочных изделий с начинками, пирогов, пирожков, пончиков, хлебобулочных полуфабрикатов и кваса сухого хлебного;

условия хранения;

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

рекомендации по использованию для хлебобулочных полуфабрикатов;

рекомендации по приготовлению для кваса сухого хлебного;

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

информацию о подтверждении соответствия.

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

наименование продукта (изделия);

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

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

товарный знак изготовителя (при его наличии);

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

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

номер партии и/или номер смены;

дату изготовления;

срок хранения (хлеб, хлебобулочные изделия без начинок, панировочные сухари);

срок годности (хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия с начинками, пироги, пирожки, пончики, хлебобулочные полуфабрикаты, квас сухой хлебный);

условия хранения;

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

информацию о подтверждении соответствия;

51. Неупакованная хлебопекарная продукция поставляется на реализацию с информационным листком, который должен содержать информацию, предусмотренную в п.49.

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

наименование, группа и сорт продукта;

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

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

товарный знак изготовителя (при его наличии);

массу нетто;

состав продукта;

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

пищевую ценность;

дату изготовления и дату упаковывания;

срок хранения;

условия хранения;

способ приготовления;

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

информацию о подтверждении соответствия.

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

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

наименование, группа и сорт продукта;

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

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

товарный знак изготовителя (при его наличии);

массу нетто (кг) либо количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (шт.) с указанием количества макаронных изделий, помещенных в каждую упаковочную единицу.

дату изготовления и дату упаковывания;

срок хранения;

условия хранения;

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

информацию о подтверждении соответствия.

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

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

56. Маркировка хлебопекарной и макаронной продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, предусмотренная п. 50 и 54 настоящего Технического регламента, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих данную продукцию.

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

58. Срок годности (хранения, реализации) хлебобулочных изделий в упаковке до 72 часов включительно, указывают в часах, свыше 72 часов в сутках.

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

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

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

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

60. После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку.

61. Если изготовитель хлебопекарной и макаронной продукции не является одновременно упаковщиком, экспортером, импортёром, дистрибьютором то, кроме

изготовителя и его места нахождения, должны быть указаны: упаковщик, экспортер, импортёр, дистрибьютор и их местонахождение.

62. Если упаковщиком является изготовитель, который одновременно изготавливает и упаковывает продукцию, или изготовителем считается упаковщик, то дату изготовления и упаковки допускается указывать словами «Дата изготовления и упаковывания».

63. Упаковка хлебопекарной и макаронной продукции должна соответствовать требованиям, установленным Общим Техническим регламентом «О безопасности упаковки».

§2. Отбор образцов и проведение испытаний

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

Глава V. Ответственность за несоблюдение технического регламента

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

Глава VI. Порядок проведения государственного контроля

66. 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 VII. Переходный период

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

68. До введения в действие настоящего Технического регламента в отношении хлебопекарной и макаронной продукции, подлежащей согласно

законодательству обязательному подтверждению соответствия, применяются правила, установленные Национальной системой сертификации Республики Узбекистан.

69. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия на хлебопекарную и макаронную продукцию, до вступления в силу настоящего Технического регламента, продолжают действовать в течение срока, установленного этими документами.

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

ПЕРЕЧЕНЬ
объектов технического регулирования,
в отношении которых устанавливаются требования безопасности

1. Хлебопекарная продукция

1.1 Хлебобулочные изделия:

хлеб

булочные

сдобные

национальные

бараночные

сухарные

гренки

хрустящие хлебцы

соломка

хлебные палочки

пироги

пирожки

пончики

1.2 Полуфабрикаты хлебобулочных изделий:

охлаждённые

замороженные

высокой степени готовности

1.3 Сухари панировочные

1.4 Квас сухой хлебный

2. Макаaronная продукция:

Макаронные изделия с дополнительным сырьём

Макаронные изделия без дополнительного сырья

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

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

№	Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание		
1	2	3	4	5		
1	Хлебобулочные изделия, полуфабрикаты хлебобулочных изделий, сухари панировочные, квас сухой хлебный	Токсичные элементы: свинец	0,35			
			0,5	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		мышьяк	0,15			
			0,2	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		кадмий	0,07			
			0,1	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		ртуть	0,015			
			0,02	Бараночные, сухарные, хлебные палочки, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, сухари панировочные, квас сухой хлебный		
		2		Микотоксины:		
				афлатоксин В1	0,005	
дезоксиниваленол	0,7			из пшеничной муки		
	1,0			из ячменной муки		
Т-2 токсин	0,1					
зеараленон	0,2	из пшеничной, кукурузной, ячменной муки				

1	2	3	4	5
3		Пестициды: гексахлорцикло- гексан (альфа-, бетта-, гамма – изомеры)	0,5	из кукурузной муки
			0,2	
		ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
			0,05	из зернобобовых
		гексахлорбензол	0,01	из пшеничной муки
		Ртутьорганичес- кие пестициды*	не допус- каются	
4		Радионуклиды**:		
		цезий-137, Бк/кг стронций-90, Бк/кг	40 20	
5		Содержание металломагнитн ой примеси, мг/кг, не более	3,0 (при величине от- дельных час- тиц не более 0,3 мм в наи- большем линейном измерении)	
6		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	сухари панировочные, квас сухой хлебный

* - ртутьорганические пестициды определяются только после положительного результата на токсичные элементы – ртуть.

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

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

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

№	Наименование продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4	5
1	Макаронные изделия с дополнительным сырьём и без дополнительного сырья	Токсичные элементы:		
		свинец	0,5	
		мышьяк	0,2	
		кадмий	0,1	
		ртуть	0,02	
		Микотоксины:		
		афлатоксин В1	0,005	
		дезоксиниваленол	0,7	
		Т-2 токсин	0,1	
		зеараленон	0,2	
3	Пестициды:	гексахлорциклогексан (альфа-, бетта-, гамма- изомеры)	0,5	
			0,2	Из кукурузной муки (крахмал)
		ДДТ и его метаболиты	0,02	
		гексахлорбензол	0,01	
		ртутьорганические пестициды*	не допускаются	
		Радионуклиды**:		
4		цезий-137, Бк/кг	60	
		стронций-90, Бк/кг	11	

1	2	3	4	5
5		Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
6		Содержание металломагнитной примеси, мг/кг, не более	3,0 (при величине отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении)	

* - ртутьорганические пестициды определяются только после положительного результата на токсичные элементы – ртуть.

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

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

Микробиологические показатели в хлебобулочных изделиях

Индекс: группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесе- ни, КОЕ/г, не более	При- меча- ние
		БГКП (коли- фор- мы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Пато- генные, в том числе сальмон еллы		
Хлебобулочные изделия с фруктовыми и овощными начинками (в т.ч. пироги)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	-	25	50	
Хлебобулочные изделия с творогом и с сыром (в т.ч. замороженные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	
Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	$5 \cdot 10^3$	0,01	1,0	-	25	50	
Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50	

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

Микробиологические показатели для макаронных изделий с дополнительным сырьем

Индекс: группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли формы)	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы		
Яичные макаронные изделия	-	-	-	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	$5 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)	$5 \cdot 10^4$	0,1	-	25	100	
Безбелковые макаронные изделия	$1 \cdot 10^5$	0,01	-	25	200*	* дрожжи 100 КОЕ/г, не более