

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОМИТЕТА ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
29 июня 2017 г. № 52

**Об утверждении, введении в действие, внесении
изменений и отмене государственных стандартов и
технических кодексов установившейся практики**

Изменения и дополнения:

Постановление Государственного комитета по стандартизации
Республики Беларусь от 11 августа 2017 г. № 66<W217p0069>;

Постановление Государственного комитета по стандартизации
Республики Беларусь от 5 декабря 2018 г. № 67<W218p0139>;

► Постановление Государственного комитета по стандартизации
Республики Беларусь от 1 октября 2020 г. № 56<W220p0044> (не внесены)

На основании абзаца пятого статьи 9 Закона Республики Беларусь «О техническом
нормировании и стандартизации» Государственный комитет по стандартизации
Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить и ввести в действие:

1.1. с 30 июля 2017 г. государственный стандарт Республики Беларусь СТБ 1.5-2017
«Правила построения, изложения, оформления и содержания технических кодексов
установившейся практики и государственных стандартов»;

► _____
► В СТБ 1.5-2017 «Правила построения, изложения, оформления и содержания
технических кодексов установившейся практики и государственных
стандартов» вносятся изменения с 1 января 2021 г. постановлением
Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 1
октября 2020 г. № 56

► _____

1.2. с 1 января 2019 г. государственный стандарт Республики Беларусь СТБ 395-2017
«Пиво. Общие технические условия».

2. Отменить:

2.1. с 30 июля 2017 г. технический кодекс установившейся практики Республики
Беларусь ТКП 1.5-2004 (04100) «Система технического нормирования и стандартизации
Республики Беларусь. Правила построения, изложения, оформления и содержания
технических кодексов установившейся практики и государственных стандартов»;

2.2. с 1 июля 2019 г. государственный стандарт Республики Беларусь СТБ 395-2005
«Пиво. Общие технические условия».

3. Ввести в действие с 1 января 2018 г. изменения в государственные стандарты
Республики Беларусь согласно приложению.

Председатель

В.В.Назаренко

Приложение
к постановлению
Государственного комитета
по стандартизации
Республики Беларусь



29.06.2017 № 52

ПЕРЕЧЕНЬ

государственных стандартов Республики Беларусь, в которые с 1 января 2018 г. вносятся изменения

1. СТБ 2211-2011 «Шоколад. Общие технические условия». Изменение № 2.
2. СТБ 2212-2011 «Глазурь кондитерская и масса кондитерская для формования. Общие технические условия». Изменение № 2.

МКС 67.180.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 2211-2011

ШОКОЛАД
Общие технические условия

ШАКАЛАД
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29.06.2017 № 52

Дата введения 2018-01-01

Библиографические данные. Заменить код ОКП РБ «15.84.2» на «10.82.2».
Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения»

Настоящий стандарт распространяется на шоколад, предназначенный для реализации.».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5900-73» на «ГОСТ 5900-2014», «ГОСТ 5901-87» на «ГОСТ 5901-2014»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ ЕН 45501-2004, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97, ГОСТ 30519-97»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

СТБ 2397-2015 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

СТБ П 2399-2015 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов после сухого озонирования

СТБ EN 15763-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

СТБ ISO 24276-2012 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ EN 1528-1-2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения

ГОСТ EN 1528-2-2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира

ГОСТ EN 1528-3-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

ГОСТ ISO 11053-2015 Растительные жиры и масла. Определение эквивалентов какао-масла в молочном шоколаде

ГОСТ EN 15086-2015 Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннита, сорбита и ксилита в пищевой продукции

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31681-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

ГОСТ 31682-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31722-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32052-2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ 32751-2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33411-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово «замененными» на «заменяющими».

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 024, ТР ТС 027, ТР ТС 029, ТР ТС 033, ГОСТ 17481, СТБ 2394, СТБ П 2399 (в части, не противоречащей техническим регламентам Таможенного и (или) Евразийского экономического союза).»;

терминологические статьи 3.1–3.9 и сноску «¹⁾» исключить.

Пункт 4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Шоколад должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для шоколада диабетического питания), с соблюдением санитарных норм и правил и гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.»;

второй абзац исключить.

Пункт 4.2. Таблица 1. Заменить наименование вида «Молочный семейный шоколад» на «Экстрамолочный шоколад»;

заменить наименование вида «Диабетический шоколад» на «Шоколад диабетического питания», а его характеристику изложить в новой редакции: «Шоколад различных видов с содержанием общего сахара в пересчете на сахарозу не более 5,0 %, предназначенный для диабетического питания»;

таблицу 1 дополнить примечанием:

«Примечание – Содержание общего сухого остатка какао и сухих веществ молока – в пересчете на сухие вещества шоколада.».

Пункт 4.2. Таблица 2. Графа «Характеристика». Для вида «Шоколад в порошке» характеристику после слов «не менее 29,0 %» дополнить словами «, в том числе какао-масла не менее 15,0 %».

Пункт 4.2.2. Первый абзац. Заменить слова «готового продукта» на «готовой продукции».

Пункт 4.2.3. После слова «Беларусь» дополнить словами «и Евразийского экономического союза».

Пункт 4.3.1. Таблица 3. Графа «Характеристика». В характеристике показателя «Вкус и запах» заменить слова «вкусоароматических добавок» на «ароматизаторов»;

в характеристике показателя «Форма» первое предложение изложить в новой редакции:

«В виде плиток, батончиков, медалей, фигур или другая в соответствии с рецептурой, без деформации для всех видов шоколада, кроме весового.».

Пункт 4.3.2. Таблица 4. В головке таблицы заменить слова «молочного семейного» на «экстрамолочного»;

показатель «Массовая доля влаги начинок, %, не более». Первое перечисление после слов «помадно-фруктовые» дополнить словом «, сбивные»; пятое перечисление после слов «крем-брюле» дополнить словами «, тоффи, мягкие карамельные»;

примечание 3. Заменить слова: «диабетического шоколада» на «шоколада диабетического питания»;

примечание 4 изложить в новой редакции:

«4 В шоколаде с тонкоизмельченными добавлениями орехов, арахиса не определяют массовые доли какао-масла, жира (какао-масла и молочного жира), общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, а в рецептуре указывают расчетные значения показателей.».

Пункт 4.3.3. Заменить слова «диабетического шоколада» на «шоколада диабетического питания»;

таблица 5. В головке таблицы заменить слово «диабетический» на «диабетического питания»;

в первом показателе заменить слова «заменителей сахара» на «подсластителей»;

для показателя «Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу)» заменить значение: «9,0» на «5,0»;

примечание 1. Заменить слова «заменителей сахара» на «подсластителей»;

примечание 2 исключить.

Пункт 4.3.4. Первый абзац. После слов «общего сахара» дополнить словами «в пересчете на сахарозу»;

заменить слово «диабетического» на «шоколада диабетического питания»;

первый и второй абзацы. Заменить значение « $\pm 2,0$ %» на «: в сторону уменьшения 2,0 %, в сторону увеличения 3,0 %» (2 раза).

Пункт 4.3.5 изложить в новой редакции:

«4.3.5 Конкретное наименование шоколада, включая придуманное название, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевая ценность 100 г шоколада, срок годности, для шоколада диабетического питания содержание подсластителя(ей) в 100 г шоколада и верхний допустимый уровень потребления подсластителя(ей) (при наличии такого(их) уровня(ей)) должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 4.3.6. После слова «требованиям» дополнить ссылкой «ТР ТС 021,».

Пункт 4.3.7 изложить в новой редакции:

«4.3.7 По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов шоколад должен соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2].».

Подраздел 4.3 дополнить пунктом 4.3.11:

«4.3.11 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в шоколад в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].».

Подраздел 4.4 изложить в новой редакции:

«4.4 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

4.4.1 Сырье (включая используемое для изготовления начинок и в качестве добавлений), пищевые добавки, ароматизаторы должны соответствовать требованиям ТНПА, в соответствии с которыми они изготовлены, и (или) быть разрешены в установленном порядке для изготовления пищевой продукции, а также должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного и (или) Евразийского экономического союза, которые на них распространяются.

Конкретный перечень сырья (включая используемое для изготовления начинок и в качестве добавлений), пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование шоколада, утвержденной в установленном порядке.

4.4.2 Для изготовления шоколада применяют следующие основное сырье, пищевые добавки и ароматизаторы:

- шоколадную массу по СТБ 1202;
- сахар белый, сахарную пудру по ГОСТ 33222;
- какао тертое по СТБ 1206;
- какао-масло по СТБ 1204;
- какао-порошок по СТБ 1205;
- молоко сухое по СТБ 1858;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- жир молочный по ГОСТ 32262;
- ванилин по ГОСТ 16599, ароматизаторы, в том числе вкусоароматические вещества и вкусо-ароматические препараты по документам, подтверждающим качество и безопасность;

– пищевые добавки: эмульгаторы (лецитин по ГОСТ 32052, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимостерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот и др.), регуляторы кислотности (кислоту лимонную по ГОСТ 908, кислоту молочную по ГОСТ 490 и др.), подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит, экстракт стевии).

Допускается использование отечественного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов по другим ТНПА или сырья, пищевых добавок, ароматизаторов зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенных в установленном порядке для изготовления пищевой продукции.

4.4.3 Сырье, используемое в качестве добавлений и для изготовления начинок, пищевые добавки и ароматизаторы для изготовления начинок применяют при условии выполнения требований, установленных в 4.4.1.

4.4.4 Для изготовления шоколада не допускается использовать:

- масложировую продукцию, за исключением указанной в 4.4.5;
- животные жиры, за исключением полученных из молока и (или) молочных продуктов;
- ароматизаторы, в том числе вкусоароматические вещества и вкусоароматические препараты, которые имитируют вкус и аромат шоколада, какао-продуктов, натуральный вкус и аромат молока, сливок, молочного жира;
- красители, за исключением случаев, предусмотренных ТР ТС 029, [4], [5].

Требования настоящего пункта не распространяются на сырье, пищевые добавки и ароматизаторы, используемые для изготовления начинок и (или) крупных добавлений.

4.4.5 Допускается для изготовления шоколада использовать, не изменяя, установленные в 4.3.2 минимальные значения содержания какао-масла или общего сухого остатка какао и при условии выполнения требований 4.3.10:

– эквиваленты какао-масла с массовой долей жира не менее 99 %, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 % массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео или тенгкванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

– улучшители какао-масла SOS-типа с массовой долей жира не менее 99 %, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 %), содержащие не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео или

тенгкаванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Эквиваленты и улучшители какао-масла SOS-типа, используемые для изготовления шоколада, должны быть получены при помощи методов рафинирования (очистки) и (или) фракционирования, которые исключают изменение структуры триглицеридов.

4.4.6 Для изготовления шоколада диабетического питания взамен сахара применяют ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит, экстракт стевии и (или) пищевое сырье, разрешенное Министерством здравоохранения Республики Беларусь для диабетического питания.

4.4.7 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления шоколада, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 033, ТР ТС 024, [1], [2], пищевые добавки, ароматизаторы и их применение – ТР ТС 029, [4], [5].

4.4.8 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].».

Пункты 4.5.1 и 4.5.2 изложить в новой редакции:

«4.5.1 Шоколад изготавливают завернутым и незавернутым, упакованным в потребительскую упаковку (в том числе штучным или в виде наборов) и весовым (помещенным непосредственно в транспортную упаковку).

Шоколад в порошке изготавливают упакованным в потребительскую упаковку и весовым.

Упакованный шоколад изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

4.5.2 Требования к количеству упакованного шоколада, содержащегося в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара – по СТБ 8019. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества:

– для упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление а)];

– для упакованного шоколада с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

Требования к положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель и указывает в технологической документации.».

Пункт 4.5.5 дополнить абзацем:

«Игрушки, используемые в качестве сюрпризных изделий непищевого назначения, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям ТР ТС 008.».

Пункт 4.5.7. Заменить слово «фасованный» на «упакованный».

Пункт 4.5.10. Исключить слова «видов и»;

заменить слова «пищевых продуктов» на «пищевой продукции».

Пункт 4.5.11. Заменить ссылку «ТР ТС 005/2011» на «ТР ТС 005, [6], [7]»;

заменить слова «пищевых продуктов» на «пищевой продукции».

Пункт 4.6.1. После слов «в соответствии с» дополнить словами «ТР ТС 022, ТР ТС 027 (для шоколада диабетического питания),»;

заменить ссылку «СТБ 8019» на «и настоящим стандартом».

Пункт 4.6.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Маркировка шоколада, упакованного в потребительскую упаковку, должна содержать следующие сведения:»;

третий абзац. Исключить слова «(юридический адрес, включая страну)»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«– номинальное количество;»;

восьмой абзац. Заменить слова «семейном молочном» на «экстрамолочном»;

десятый абзац. Исключить слова «(день, месяц, год)»;

тринадцатый абзац изложить в новой редакции:

«— знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);»;

пятнадцатый и шестнадцатый абзацы изложить в новой редакции:

«— единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
— сведения о наличии в шоколаде компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);»;

дополнить абзацем:

«— для шоколада в порошке – рекомендации по приготовлению напитка «Горячий шоколад» и (или) иному способу применения.».

Пункты 4.6.5–4.6.9 изложить в новой редакции:

«4.6.5 Маркировку шоколада, упакованного в потребительскую упаковку номинальным количеством 25 г и менее, допускается осуществлять в соответствии с ТР ТС 022 (часть 4.12, пункт 4), при этом является обязательным нанесение на этикетку или потребительскую упаковку сведений об общем содержании какао-продуктов, наличии эквивалентов и (или) улучшителей какао-масла.

В маркировке наборов шоколада допускается указывать средневзвешенные состав и величину пищевой ценности.

На обертке весового завернутого шоколада с массой одной единицы продукции 25 г и менее указывают по меньшей мере наименование шоколада, наименование и местонахождение изготовителя.

4.6.6 Маркировка шоколада, в состав которого входят подсластители-сахароспирты, согласно ТР ТС 022 должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

4.6.7 Маркировку транспортной упаковки с шоколадом осуществляют с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно», «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 7.6 или Г.1 (приложение Г).

4.6.8 Маркировка транспортной упаковки с упакованным шоколадом должна содержать следующие сведения:

- наименование шоколада;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии и необходимости);
- количество упаковочных единиц и номинальное количество шоколада в упаковочной единице (для упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством);

- массу нетто и брутто единицы транспортной упаковки (для упакованного шоколада с различным номинальным количеством);

- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения (температуру и относительную влажность воздуха);
- сведения, позволяющие идентифицировать партию шоколада (например, номер или обозначение партии, смены);

- знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);

- обозначение настоящего стандарта.

Маркировка транспортной упаковки с весовым шоколадом – по 4.6.2, при этом:

- вместо номинального количества указывают количество (массу нетто) продукции в транспортной упаковке;

- указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены);

- нанесение штрихового идентификационного кода не является обязательным.

4.6.9 В маркировке шоколада диабетического питания дополнительно указывают:

– сведения о назначении, например, в виде надписи: «Продукция диабетического питания»;

– содержание (расчетное) в 100 г шоколада: подсластителя(ей), общего сахара (в пересчете на сахарозу);

– верхний допустимый уровень потребления подсластителя(ей) (при наличии такого(их) уровня(ей)) в соответствии с ТР ТС 029, [4], [5] или по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Беларусь.».

Пункт 4.6.12. Заменить слова «укладчика или» на «или обозначение партии».

Пункт 4.6.13 изложить в новой редакции:

«4.6.13 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022, СТБ 1100, настоящего стандарта, законодательства Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.».

Пункты 5.1–5.3 изложить в новой редакции:

«5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Приемку шоколада производят партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одной даты изготовления, одновременно представленной для контроля, имеющей один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, изготовленной одним изготовителем по настоящему стандарту, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, с учетом следующего дополнения для упакованной продукции: имеющей одинаковое значение номинального количества для упакованной продукции с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для упакованной продукции с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с СТБ 2397, СТБ 8035.

Правила приемки партии упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованного шоколада)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

Партия упакованного шоколада с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованного шоколада)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества согласно 4.5.2).

5.2 Шоколад при приемке должен быть проверен изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлен товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

- наименование, номер и дату выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование шоколада;
- дату изготовления и срок годности;
- условия хранения (температуру и относительную влажность воздуха);
- объем партии: количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством) или массу партии (для упакованного шоколада с различным номинальным количеством и для весового шоколада);
- тип упаковки;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весового шоколада);
- сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены);

- подтверждение о соответствии шоколада требованиям настоящего стандарта;
- знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);
- обозначение настоящего стандарта.

Товаросопроводительная документация может быть оформлена на несколько наименований и (или) партий шоколада, изготовленных в течение смены.

5.3 Контроль содержимого упаковочной единицы упакованного шоколада и среднего содержимого партии (для упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством), органолептических показателей, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии шоколада.».

Пункт 5.4. В первом абзаце исключить слова «, а также по требованию потребителя или контролирующей организации»;

второй абзац. После слова «влаги» дополнить словами «шоколада и начинок»;

заменить слова «диабетического шоколада» на «шоколада диабетического питания».

Пункт 5.5 изложить в новой редакции:

«5.5 В шоколаде диабетического питания массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) контролируют в каждой партии, а массовую долю подсластителей – в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.».

Пункты 5.6, 5.9. Исключить слова «, а также по требованию потребителя или контролирующей организации» (2 раза).

Пункт 5.7. После слова «(оболочки)» дополнить словами «пищевых добавок, ароматизаторов, массы весового шоколада в транспортной упаковке».

Пункты 6.1, 6.4.3. После ссылки «ГОСТ 5904» дополнить ссылкой «, СТБ 2397» (2 раза).

Пункт 6.2. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904, ГОСТ 32751», «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747»;

после ссылки «ГОСТ 30519» дополнить ссылкой «, ГОСТ 31659».

Пункт 6.4. После ссылки «ГОСТ 5897» дополнить ссылкой «, СТБ 2394».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Определение массовой доли начинки, отделяемой части шоколада (оболочки) осуществляют по ГОСТ 5897, СТБ 2394, массовой доли общего жира – по ГОСТ 5899, ГОСТ 31902, массовой доли влаги шоколада и начинок – по ГОСТ 5900, массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, и массовой доли металломагнитной примеси (частиц, не превышающих 0,3 мм в наибольшем линейном измерении) – по ГОСТ 5901, степени измельчения – по ГОСТ 5902, массовой доли общего сахара – по ГОСТ 5903.

Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ (сухого обезжиренного остатка) молока – по ГОСТ 31681, массовой доли молочного жира – по СТБ ГОСТ Р 53122, ГОСТ 31722, массовой доли сухого обезжиренного остатка какао – по СТБ ГОСТ Р 53164, массовой доли общего сухого остатка какао – по СТБ ГОСТ Р 53156, ГОСТ 31682.

Для выражения полученных результатов испытаний в пересчете на сухие вещества производят (при необходимости) умножение на коэффициент пересчета K , вычисляемый по формуле

$$K = \frac{100}{100 - W}, \quad (2)$$

где W – массовая доля влаги шоколада, %, определенная по ГОСТ 5900.

6.5.1 Определение массовой доли какао-масла в пересчете на сухие вещества в шоколаде без добавления молочных продуктов и (или) эквивалентов какао-масла, улучшителей какао-масла SOS-типа, а также массовой доли жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества в молочном и экстрамолочном шоколаде без

добавления эквивалентов какао-масла, улучшителей какао-масла SOS-типа – по ГОСТ 5899, ГОСТ 31902. Для выражения полученных результатов испытаний в пересчете на сухие вещества производят (при необходимости) умножение на коэффициент пересчета K , вычисляемый по формуле (2).

6.5.2 Определение массовой доли какао-масла в пересчете на сухие вещества в шоколаде с добавлением молочных продуктов и (или) эквивалентов какао-масла, улучшителей какао-масла SOS-типа проводят по ГОСТ 5899, ГОСТ 31902 и ГОСТ ISO 11053, СТБ ISO 23275-2, СТБ ГОСТ Р 53122. Массовую долю какао-масла в пересчете на сухие вещества X_2 , %, вычисляют по формуле

$$X_2 = (M_1 - M_2 - M_3) \times K, \quad (3)$$

где M_1 – массовая доля общего жира, %, определенная по ГОСТ 5899, ГОСТ 31902;

M_2 – массовая доля молочного жира, %, определенная по ГОСТ ISO 11053, СТБ ГОСТ Р 53122;

M_3 – массовая доля эквивалентов какао-масла, улучшителей какао-масла SOS-типа, %, определенная по ГОСТ ISO 11053, СТБ ISO 23275-2;

K – коэффициент пересчета, вычисляемый по формуле (2).

6.5.3 Контроль наличия и количественного содержания эквивалентов какао-масла в шоколаде осуществляют по СТБ ISO 23275-1, СТБ ISO 23275-2, ГОСТ ISO 11053.»

Пункт 6.6. После слова «показатели» дополнить словами «(кроме массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %)» (2 раза).

Пункт 6.7 изложить в новой редакции:

«6.7 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного шоколада), среднего содержимого партии упакованного шоколада

6.7.1 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством) и среднего содержимого партии упакованного шоколада с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

6.7.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованного шоколада с различным номинальным количеством)

Измерения массы упакованного шоколада должны выполняться с погрешностью, не превышающей $1/5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 4.5.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $1/3 T$.

Содержимое упаковочной единицы m_i (массу шоколада) определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле

$$m_i = m_{\text{бр } i} - m_{\text{упак } i}, \quad (4)$$

где $m_{\text{бр } i}$ – значение массы i -й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{\text{упак } i}$ – значение массы упаковки i -й упаковочной единицы, г.

Для каждой упаковочной единицы упакованного шоколада определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2 и определяют наличие браковочных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 5.1.

6.7.3 Содержимое упаковочной единицы (массу весового шоколада, помещенного непосредственно в транспортную упаковку) определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1,

среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (4).».

Пункт 6.8. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Массовую долю подсластителей (кроме изомальта, мальтита, сорбита, ксилита), пищевых добавок, ароматизаторов определяют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом¹⁾».

Пункт 6.9 изложить в новой редакции:

«6.9 Определение массовой доли изомальта, мальтита, сорбита, ксилита – по ГОСТ EN 15086, ГОСТ 25268.».

Пункт 6.10. После ссылки «СТБ 1313» дополнить ссылками «, СТБ EN 14546, СТБ EN 15763,»; после ссылки «ГОСТ 30538» дополнить ссылками «, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412».

Пункт 6.11. Заменить ссылки «[6]–[10]» на «ГОСТ EN 1528-1–ГОСТ EN 1528-4, [8]».

Пункт 6.12. После слова «определяют» дополнить ссылками «по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [9]–[12], а также»; заменить ссылку «[11]» на «[13]».

Пункт 6.14. Заменить аббревиатуру «ГМИ» на «ГМО»; после ссылки «СТБ ISO 21571» дополнить ссылкой «СТБ ISO 24276,»; заменить ссылку «[12]» на «[14], [15]».

Пункты 6.15–6.17 изложить в новой редакции:

«6.15 Контроль состояния транспортной и потребительской упаковки и качества ее маркировки – по СТБ 2394.

6.16 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений (испытаний), прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия шоколада требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для шоколада диабетического питания) отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [16], [17].

6.17 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.».

Разделы 7 и 8 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение шоколада осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для шоколада диабетического питания) и настоящего стандарта.

7.2 Транспортирование шоколада осуществляют транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения шоколада, установленными изготовителем.

7.3 При перевозке, погрузке и выгрузке шоколад должен быть предохранен от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

7.4 Транспортирование шоколада в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2,0 м.

7.5 Шоколад хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями. Шоколад при хранении не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не

допускается хранение шоколада совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

При штабельном хранении транспортную упаковку с шоколадом укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2,0 м на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1,0 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

7.6 Изготовитель устанавливает срок годности (с учетом требований [18]) и условия хранения для конкретного наименования шоколада в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

7.7 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности шоколада изложены в приложении Г.

Данные условия хранения и сроки годности шоколада, приведенные в стандарте, являются справочными.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие шоколада требованиям настоящего стандарта при соблюдении требований к транспортированию и хранению.».

Приложение А. Пункт А.1. Заменить слово «фантазийным» на «придуманное».

Пункт А.2 изложить в новой редакции:

«А.2 В наименовании шоколада диабетического питания рекомендуется указывать вид используемого подсластителя.

Пример – Шоколад диабетического питания «Спартак» горький с изомальтом.

Указание в наименовании вида шоколада слов «диабетического питания» одновременно является сведениями о назначении, которые позволяют в соответствии с ТР ТС 027 относить шоколад к специализированной пищевой продукции диабетического питания. Если в маркировке шоколада диабетического питания дополнительно указывают сведения о назначении, например, в виде надписи: «Продукция диабетического питания», располагая ее в том же поле зрения, что и наименование шоколада, то слова «диабетического питания» допускается не включать в наименование во избежание повторения.

Примеры

1 Шоколад «Спартак» горький с изомальтом.

2 Шоколад темный с мальтитом.».

Пункт А.3. Третий абзац. Заменить слово «фантазийных» на «придуманных».

Пункт А.5. Второе перечисление. Заменить слово «фантазийное» на «придуманное»; третье перечисление. Заменить слово «фантазийном» на «придуманном».

Пункт А.6. Заменить слова «гипотетических продуктов» на «гипотетической продукции».

Приложение Б исключить.

Приложение В. Пункт В.3. Заменить слова «семейного молочного» на «экстрамолочного».

Пункт В.6. Заменить слова «семейной молочной» на «экстрамолочной».

Стандарт дополнить приложением Г:

«Приложение Г
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности шоколада

Г.1 Рекомендуемые условия хранения шоколада: температура воздуха $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 75 %.

Г.2 Рекомендуемые сроки годности шоколада с даты изготовления при соблюдении условий хранения, указанных в Г.1, составляют:

- 12 мес. – завернутый и упакованный шоколад – горький, темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный; с добавлением молочных продуктов;
- 6 мес. – завернутый и упакованный шоколад с добавлениями (помимо молочных продуктов) – горький, темный, обыкновенный, сладкий, молочный, экстрамолочный;
- 4 мес. – незавернутый весовой шоколад – горький, темный, обыкновенный, сладкий;
- 3 мес. – шоколад диабетического питания; шоколад с начинками; шоколад в порошке;
- 2 мес. – незавернутый весовой шоколад с добавлениями, в том числе молочный, экстрамолочный и с добавлением молочных продуктов;
- 1 мес. – белый шоколад.

Г.3 Срок годности шоколада из нескольких шоколадных масс и наборов шоколада изготовителю рекомендуется устанавливать по шоколаду с наименьшим сроком годности.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография»

- [1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [7] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

- [8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80
- [9] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [10] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 февраля 2003 г.
- [11] МУ 5778-91 Методические указания «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах»
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 4 января 1991 г. № 5778-91
- [12] МУ 5779-91 Методические указания «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах»
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 4 января 1991 г. № 5779-91
- [13] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
БелГИМ
- [14] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80
- [15] МУК 4.2.2305-07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80
- [16] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [17] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2012 г. № 191
- [18] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от

установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
 Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119».

(ИУ ТНПА № 6-2017)

МКС 67.180.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 2212-2011

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ И МАССА КОНДИТЕРСКАЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ Общие технические условия

ГЛАЗУРА КАНДЫТАРСКАЯ І МАСА КАНДЫТАРСКАЯ ДЛЯ ФАРМАВАННЯ Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29.06.2017 № 52

Дата введения 2018-01-01

Библиографические данные. Заменить коды ОКП РБ: «15.84.22.900; 15.84.23.900» на «10.82.22.900; 10.82.23.900».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кондитерскую глазурь (далее – глазурь), предназначенную для промышленной переработки и использования в сети общественного питания с целью покрытия (глазирования), декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции, а также для реализации в розничной торговой сети (далее – реализация), и кондитерскую массу для формования (далее – масса для формования), предназначенную для промышленной переработки и использования в сети общественного питания с целью изготовления кондитерских изделий.».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5900-73» на «ГОСТ 5900-2014», «ГОСТ 5901-87» на «ГОСТ 5901-2014»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ ЕН 45501-2004, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

- СТБ 1203-2012 Какао тертое. Технические условия
 СТБ 1204-2012 Какао-масло. Технические условия
 СТБ 1205-2012 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия
 СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия
 СТБ 2219-2017 Сыворожка молочная сухая. Общие технические условия
 СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля
 СТБ 2397-2015 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
- СТБ П 2399-2015 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения
- СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы
- СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов после сухого озонирования
- СТБ EN 15763-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением
- СТБ ISO 24276-2012 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения
- ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
- ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия
 ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
 ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
 ГОСТ EN 1528-1-2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения
- ГОСТ EN 1528-2-2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира
- ГОСТ EN 1528-3-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки
- ГОСТ EN 1528-4-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения
- ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия
 ГОСТ 28931-91 Заменители масла какао. Технические условия
 ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
 ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32052-2013 Добавки пищевые. Лецитины E322. Общие технические условия

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
 ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия
 ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия

ГОСТ 32751-2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33411-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово «замененными» на «заменяющими».

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 024, ТР ТС 027, ТР ТС 029, ТР ТС 033, СТБ П 2399, ГОСТ 17481 (в части, не противоречащей техническим регламентам).»;

терминологические статьи 3.1–3.9 исключить.

Пункт 4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для глазури и массы для формования диабетического питания), с соблюдением санитарных норм и правил и гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.»;

второй абзац исключить.

Пункт 4.2. Второй абзац. Заменить слово «или» на «и (или)»;

заменить слова «сухие молочные продукты и продукты переработки молока» на «сухую молочную продукцию»;

таблица 1. Графа «Характеристика». Для вида глазури и массы для формования «Белая» заменить слова «молочных продуктов и/или продуктов переработки молока» на «молочной продукции»;

для вида глазури и массы для формования «Цветная» и «Диабетического питания» характеристики изложить в новой редакции:

«Цветная	Глазурь и масса для формования, изготовленные без применения какао тертого и (или) какао-порошка, с применением красителей, и (или) фруктовых, овощных порошков, и (или) других пищевых ингредиентов, обладающих красящим эффектом
Диабетического питания	Глазурь и масса для формования различных видов с содержанием общего сахара в пересчете на сахарозу не более 5,0 %, предназначенные для диабетического питания».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 Правила формирования наименований глазури и массы для формования изложены в приложении А. Глазурь и масса для формования, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, региональным и национальным стандартам и техническим регламентам, если это не противоречит государственным стандартам и законодательным актам Республики Беларусь.».

Пункты 4.2.2–4.2.5 исключить.

Пункт 4.3.1. Таблица 2. Наименование показателя «Цвет» и его характеристику изложить в новой редакции:

«Цвет глазури и массы для формования: – какаоcодержащей, какаоcодержащей молочной – белой – цветной	Коричневый различных оттенков, равномерный Белый различных оттенков, равномерный Свойственный применяемым красителям, и (или) фруктовым, овощным порошкам, и (или) другим пищевым ингредиентам, обладающим красящим эффектом, в соответствии с рецептурой»;
---	---

дополнить примечанием:

«Примечание – Для показателя «Консистенция при температуре свыше 32 °С» в рецептуре могут быть указаны конкретные значения (или интервалы значений) температуры.».

Пункт 4.3.2. Таблица 3. Для наименования показателя «Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в глазури и массе для формования, кроме диабетических, %, не более» заменить слово «диабетических» на «предназначенных для диабетического питания»;

примечание 1. После значения «0,5 %» дополнить «,»;

примечание 2. Заменить слово «диабетических» на «предназначенных для диабетического питания»;

примечание 3 изложить в новой редакции:

«3 Степень измельчения не определяется в глазури и массе для формования диабетического питания.».

Пункт 4.3.3. Исключить слово «диабетических»; после слов «для формования» дополнить словами «диабетического питания»;

таблица 4. Головка таблицы. Второй столбец изложить в новой редакции: «Глазурь и масса для формования диабетического питания»;

для наименования показателя «Массовая доля заменителей сахара, %, не более» и в примечании 1 заменить слова «заменителей сахара» на «подсластителя(ей)» (2 раза);

для показателя «Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу)» заменить значение «9,0» на «5,0»;

примечание 2 исключить.

Пункты 4.3.4 и 4.3.5 изложить в новой редакции:

«4.3.4 Конкретное наименование глазури или массы для формования, в том числе придуманное название, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевая ценность 100 г продукта, срок годности, для глазури и массы для формования диабетического питания содержание подсластителя(ей) в 100 г продукта и верхний допустимый уровень потребления подсластителя(ей) (при наличии такого(их) уровня(ей)) должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

4.3.5 По содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2].».

Пункт 4.3.6. После слова «требованиям» дополнить ссылкой «ТР ТС 021,»;

исключить слова «(подпункты 5.3.1.4, 5.3.1.5)».

Подраздел 4.3 дополнить пунктом 4.3.9:

«4.3.9 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в глазурь и массу для формования в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].».

Подраздел 4.4 изложить в новой редакции:

«4.4 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

4.4.1 Сырье (включая используемое в качестве добавлений), пищевые добавки, ароматизаторы должны соответствовать требованиям ТНПА, в соответствии с которыми

они изготовлены, и (или) быть разрешенными в установленном порядке для изготовления пищевой продукции, а также должны соответствовать требованиям технических регламентов, которые на них распространяются.

Конкретный перечень сырья (включая используемое в качестве добавлений), пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование глазури и массы для формования, утвержденной в установленном порядке.

4.4.2 Для изготовления глазури и массы для формования применяют следующее основное сырье, пищевые добавки, ароматизаторы:

- сахар белый, сахарную пудру по ГОСТ 33222;
- заменители какао-масла по ГОСТ 28931;
- эквиваленты какао-масла с массовой долей жира не менее 99 %, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с какао-маслом физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 % массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео или тенгкаванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

- улучшители какао-масла SOS-типа с массовой долей жира не менее 99 %, обладающие высокой совместимостью с какао-маслом в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70 %), содержащие не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (иллипе (борнео или тенгкаванг), пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

- какао-порошок по СТБ 1205;
- какао тертое по СТБ 1203;
- какао-масло по СТБ 1204;
- молоко сухое по СТБ 1858;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- сыворотку молочную сухую по СТБ 2219;
- жир молочный по ГОСТ 32262;
- заменители молочного жира с массовой долей жира не менее 99,0 %, температурой плавления не более 36 °С, массовой долей твердых триглицеридов при 35 °С не более 5 %, массовой долей насыщенных кислот от суммы жирных кислот не более 65 %, в том числе не более 38 % массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот;

- сухие фруктовые, овощные соки, порошки с массовой долей влаги не более 14 %;
- ванилин по ГОСТ 16599, ароматизаторы, в том числе вкусоароматические вещества и вкусоароматические препараты, по документам, подтверждающим качество и безопасность;

- пищевые добавки: красители по ГОСТ 32745, эмульгаторы (лецитин по ГОСТ 32052, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимноэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот и др.), регуляторы кислотности (лимонную кислоту по ГОСТ 908, молочную кислоту по ГОСТ 490 и др.), подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит, экстракт стевии).

Допускается использование отечественного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов по другим ТНПА или сырья, пищевых добавок, ароматизаторов зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенных в установленном порядке для изготовления пищевой продукции.

4.4.3 Сырье, применяемое в качестве добавлений, применяют при условии выполнения требований, установленных в 4.4.1.

4.4.4 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления глазури и массы для формования, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2], пищевые добавки, ароматизаторы и их применение – ТР ТС 029, [4], [5].

4.4.5 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].».

Пункт 4.5.1. Заменить слово «фасованной» на «упакованной»; «упакованной» на «помещенной»;

заменить слова «номинальной массой» на «номинальным количеством»;

дополнить словами «Упакованную глазурь изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.».

Пункт 4.5.2 изложить в новой редакции:

«4.5.2 Требования к количеству упакованной глазури, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара – по СТБ 8019. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества:

– для упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 (пункт 5.2, перечисление а));

– для упакованной глазури с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 (пункт 5.2, перечисление в)).

Требования к положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель и указывает в технологической документации.».

Пункт 4.5.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Упакованную глазурь упаковывают в полимерные стаканчики, коррексы, коробки, ведра, бочонки и другую потребительскую упаковку, применение которой разрешено в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.»;

второй абзац. Заменить слово «Фасованную» на «Упакованную».

Пункты 4.5.7, 4.5.12. Заменить слова «пищевых продуктов» на «пищевой продукции» (2 раза).

Пункт 4.5.11 изложить в новой редакции:

«4.5.11 Допускается использование других способов упаковывания и типов упаковки, укупорочных средств, соответствующих требованиям ТР ТС 005, ТНПА, [6], [7], а также упаковочных материалов, соответствующих требованиям ТНПА, [6], [7], разрешенных для упаковывания пищевой продукции.

Допускается по согласованию с приобретателем увеличение массы нетто глазури и массы для формования в транспортной упаковке при условии механизированного выполнения транспортных, складских и погрузочно-разгрузочных работ.».

Пункт 4.5.12. После слов «установленным ТР ТС 005» дополнить ссылками «, [6], [7]».

Пункт 4.6.1. После слов «в соответствии с» дополнить словами «ТР ТС 022, ТР ТС 27 (для глазури и массы для формования диабетического питания)»;

после ссылки «СТБ 1100» дополнить словами «и настоящим стандартом»;

исключить ссылку «, СТБ 8019».

Пункт 4.6.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Маркировка глазури, упакованной в потребительскую упаковку, должна содержать следующие сведения:»;

третий абзац. Исключить слова «(юридический адрес, включая страну)»;

пятый абзац. Заменить слова «номинальная масса» на «номинальное количество»;

восьмой абзац. Исключить слова «(день, месяц, год)»;

десятый абзац. После слова «хранения» дополнить словами «(температура воздуха, относительная влажность воздуха)»;

одиннадцатый абзац изложить в новой редакции:

«— знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);»;

тринадцатый, четырнадцатый и семнадцатый абзацы исключить;

дополнить абзацами перед последним:

«— сведения о наличии в глазури компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.».

Пункты 4.6.3–4.6.6 изложить в новой редакции:

«4.6.3 Маркировку транспортной упаковки с глазурью и массой для формования осуществляют с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно», «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 7.6 или Б.1 (приложение Б).

4.6.4 Маркировка транспортной упаковки с упакованной глазурью должна содержать следующие сведения:

- наименование глазури;
- количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством) или массу нетто (для упакованной глазури с различным номинальным количеством);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения (температура воздуха, относительная влажность воздуха);
- сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены);
- наименование и местонахождение изготовителя.

4.6.5 Маркировка транспортной упаковки с весовой глазурью и массой для формования – по 4.6.2, за исключением штрихового идентификационного кода, при этом вместо номинального количества указывают количество (массу нетто) продукции в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены). Рекомендации по применению указывают только для весовой глазури, предназначенной для реализации в розничной торговой сети.

Маркировка транспортной упаковки с весовой глазурью и массой для формования, изготовленными с применением заменителей какао-масла и предназначенными для промышленной переработки, должна содержать сведения о типе заменителя какао-масла в соответствии с ТР ТС 024.

4.6.6 В маркировке глазури и массы для формования диабетического питания дополнительно указывают:

- сведения о назначении, например, в виде надписи «Продукция диабетического питания»;
- содержание (расчетное) в 100 г глазури и массы для формования подсластителя(ей), общего сахара (в пересчете на сахарозу);
- для упакованной глазури – верхний допустимый уровень потребления подсластителя(ей) (при наличии такого(их) уровня(ей)) в соответствии с ТР ТС 029, [4], [5] или рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Беларусь.».

Пункт 4.6.7. Заменить слово «ярлыка» на «этикетки».

Пункты 4.6.8 и 4.6.9 изложить в новой редакции:

«4.6.8 Сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены), указывают на этикетке рядом с датой изготовления продукции или на листке-вкладыше, вложенном внутрь упаковки, или непосредственно на наружной стороне упаковки.

4.6.9 Указание в маркировке сведений о наличии в глазури и массе для формования компонентов, полученных с применением ГМО, – согласно ТР ТС 022 (статья 4, часть 4.11).».

Подраздел 4.6 дополнить пунктом 4.6.10:

«4.6.10 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022, СТБ 1100, законодательства Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.».

Пункты 5.1–5.4 изложить в новой редакции:

«5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Приемку глазури и массы для формования производят партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одной даты изготовления, одновременно представленной для контроля, имеющей один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, изготовленной одним изготовителем по настоящему стандарту, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, с учетом следующего дополнения для упакованной глазури: имеющей одинаковое значение номинального количества для упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для упакованной глазури с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с СТБ 2397, СТБ 8035.

5.2 Правила приемки партии упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованной глазури)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

5.2.1 Партия упакованной глазури с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса глазури в упаковочной единице)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества согласно 4.5.2).

5.3 Глазурь и масса для формования при приемке должны быть проверены изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

- наименование, номер и дату выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование глазури и массы для формования;
- дату изготовления и срок годности;
- объем партии: количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством) или массу партии (для упакованной глазури с различным номинальным количеством и для весовой глазури и массы для формования);
- тип упаковки;
- условия хранения (температура и относительная влажность воздуха);
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весовой глазури и массы для формования);
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер или обозначение партии, смены);
- подтверждение о соответствии глазури и массы для формования требованиям настоящего стандарта;
- знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);
- обозначение настоящего стандарта.

Товаросопроводительная документация может быть оформлена на несколько наименований и (или) партий глазури и массы для формования, изготовленных в течение смены.

5.4 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (для упакованной глазури), среднего содержимого партии (для упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством), качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии глазури и массы для формования.».

Пункт 5.5. Заменить слово «диабетических» на «предназначенных для диабетического питания».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«5.6 В глазури и массе для формования диабетического питания массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) контролируют в каждой партии, а массовую долю подсластителей – в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.».

Пункты 5.5, 5.7, 5.9. Исключить слова «, а также по требованию потребителя или контролирующей организации» (3 раза).

Пункт 5.8. Заменить аббревиатуру «ГМИ» на «ГМО»;

после слова «(сальмонелл),» дополнить словами «пищевых добавок, ароматизаторов, массы нетто весовой глазури и массы для формования в транспортной упаковке,»;

исключить слова «по согласованию с органами государственного санитарного надзора».

Пункт 5.10. Заменить слово «радиометрического» на «радиационного».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«6.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 5904, СТБ 2397 с учетом следующего дополнения: для контроля органолептических и физико-химических показателей из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, отобранной в соответствии с СТБ 2397 (пункт 4.5), из разных мест отбирают (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы продукции расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню при температуре 60–80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 500 г.».

Пункт 6.2. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904, ГОСТ 32751», «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747»;

после ссылки «ГОСТ 30519» дополнить ссылкой: «, ГОСТ 31659».

Пункт 6.4.2.2. «Определение консистенции при температуре до 25 °С». Заменить слово: «пробы» на «части объединенной пробы массой 30–50 г, выдержанной в термостате не менее 30 мин при температуре 23–24 °С,».

Пункт 6.4.2.2. «Определение консистенции при температуре свыше 32 °С». После слов «свыше 32 °С» дополнить словами «не менее 30 мин, затем тщательно перемешивают шпателем»;

дополнить абзацем:

«При необходимости определения как вязкой, так и текучей консистенции испытание проводят при двух значениях температуры в интервале свыше 32 °С, о чем указывают в рецептуре.».

Пункт 6.4.3. После ссылки «ГОСТ 5897» дополнить ссылкой «, СТБ 2394»;

заменить слово «продукта» на «продукции».

Пункт 6.5. После ссылки «ГОСТ 5897» дополнить ссылкой «, СТБ 2394»;

после ссылки «ГОСТ 5903» дополнить ссылкой «, ГОСТ 31902».

Пункт 6.6 изложить в новой редакции:

«6.6 Определение содержимого упаковочной единицы (масса упакованной продукции), среднего содержимого партии упакованной глазури

6.6.1 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством) и среднего содержимого партии упакованной глазури с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

6.6.2 Определение содержимого упаковочной единицы (масса упакованной глазури с различным номинальным количеством)

Измерения массы упакованной глазури должны выполняться с погрешностью, не превышающей $1/5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 4.5.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $1/3 T$.

Содержимое упаковочной единицы m_i (массу глазури) определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле

$$m_i = m_{\text{бр } i} - m_{\text{упак } i}, \quad (1)$$

где $m_{\text{бр } i}$ – значение массы i -й нескрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{\text{упак } i}$ – значение массы упаковки i -й упаковочной единицы, г.

Для каждой упаковочной единицы упакованной глазури определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2 и определяют наличие браковочных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 5.2.1.

6.6.3 Содержимое упаковочной единицы (массу весовой глазури и весовой массы для формования, упаковываемых непосредственно в транспортную упаковку) определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (1).».

Пункт 6.7. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Массовую долю подсластителей (кроме ксилита и сорбита), пищевых добавок, ароматизаторов определяют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом)¹⁾».

Пункт 6.9. После слова «показатели» дополнить словами «(кроме массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %))».

Пункт 6.10. Заменить аббревиатуру «ГМИ» на «ГМО»;

после ссылки «СТБ ISO 21571» дополнить ссылкой «СТБ ISO 24276»;

заменить ссылку «[5]» на «[8], [9]».

Пункт 6.11 изложить в новой редакции:

«6.11 Контроль состояния транспортной и потребительской упаковки и правильности ее маркировки – по СТБ 2394.».

Пункт 6.12. После ссылки «СТБ 1313» дополнить ссылками «СТБ EN 14546, СТБ EN 15763»;

после ссылки «ГОСТ 30538» дополнить ссылками «, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412».

Пункт 6.13. После слова «определяют» дополнить словами «по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [10]–[13], а также»;

заменить ссылку «[6]» на «[14]».

Пункт 6.14. Заменить ссылки «[7]–[11]» на «ГОСТ EN 1528-1–ГОСТ EN 1528-4, [15]».

Пункты 6.16 и 6.17 изложить в новой редакции:

«6.16 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений (испытаний), прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия глазури и массы для формования требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для глазури и массы для формования диабетического питания) отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [16], [17].

6.17 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.».

Разделы 7 и 8 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение глазури и массы для формования осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для глазури и массы для формования диабетического питания) и настоящего стандарта.

7.2 Транспортирование глазури и массы для формования осуществляют транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения глазури и массы для формования, установленными изготовителем.

7.3 При перевозке, погрузке и выгрузке глазури и масса для формования должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

7.4 Транспортирование глазури и массы для формования в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2,0 м.

7.5 Глазурь и массу для формования хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями. Глазурь и масса для формования при хранении не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранение глазури и массы для формования совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

При штабельном хранении транспортную упаковку с глазурью и массой для формования укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2,0 м на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1,0 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

7.6 Изготовитель устанавливает срок годности (с учетом требований [18]) и условия хранения для конкретного наименования глазури и массы для формования в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

7.7 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности глазури и массы для формования изложены в приложении Б.

Данные условия хранения и сроки годности глазури и массы для формования, приведенные в стандарте, являются справочными.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие глазури и массы для формования требованиям настоящего стандарта при соблюдении требований к транспортированию и хранению.».

Стандарт дополнить приложениями А и Б:

«Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований глазури и массы для формования

А.1 Наименование глазури и массы для формования формируют с указанием вида согласно 4.2. Наименование может быть дополнено придуманным названием, цифровым обозначением, символом.

Примеры

1 Глазурь кондитерская какаоcодержащая «Дельта +».

2 Глазурь кондитерская какаоcодержащая молочная.

3 Глазурь кондитерская цветная «Клубничная».

4 Масса кондитерская для формования белая МК-1.

5 Масса кондитерская для формования какаоcодержащая.

А.2 Допускается не указывать в наименовании глазури и массы для формования вид «Какаоcодержащая».

Примеры

1 Глазурь кондитерская «Дельта +».

2 Масса кондитерская для формования молочная.

3 Глазурь кондитерская диабетического питания.

А.3 В наименовании цветной глазури и массы для формования взамен вида может быть указана цветовая характеристика.

Примеры

1 Глазурь кондитерская розовая «Клубничная».

2 Масса кондитерская для формования желтая.

А.4 В наименовании глазури и массы для формования с добавлениями рекомендуется указывать вид добавлений.

Примеры

1 Глазурь кондитерская белая с йогуртом.

2 Кондитерская глазурь молочная кофейная.

3 Масса кондитерская для формования какаоcодержащая с молоком.

4 Масса кондитерская для формования с какаовеллой.

А.5 В наименовании глазури и массы для формования диабетического питания рекомендуется указывать применяемый подсластитель.

Пример – Глазурь кондитерская диабетического питания с изомальтом.

Указание в наименовании глазури и массы для формования их вида – «диабетического питания» – одновременно является и сведением о назначении, которое позволяет в соответствии с ТР ТС 027 относить глазурь и массу для формования к специализированной пищевой продукции диабетического питания.

Если в маркировке глазури и массы для формования диабетического питания дополнительно указывают сведения о назначении, например, в виде надписи «Продукция диабетического питания», располагая ее в том же поле зрения, что и наименование глазури, то слова «диабетического питания» допускается не включать в наименование во избежание повторения.

Пример – Глазурь кондитерская с изомальтом.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности глазури и массы для формования

Б.1 Рекомендуемые условия хранения глазури и массы для формования:

– температура воздуха – $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$;

– относительная влажность воздуха – не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности глазури и массы для формирования с даты изготовления при соблюдении условий хранения, указанных в Б.1, составляют:

- какаоcодержащей, какаоcодержащей диабетического питания – 8 мес.;
- какаоcодержащей молочной, белой, цветной – 6 мес.;
- диабетического питания (какаоcодержащей молочной, белой, цветной) – 6 мес.;
- с крупными добавлениями – 6 мес.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография»

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [7] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [8] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80
- [9] МУК 4.2.2305-07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией

Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

- [10] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [11] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 февраля 2003 г.
- [12] МУ 5778-91 Методические указания «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах»
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 4 января 1991 г. № 5778-91
- [13] МУ 5779-91 Методические указания «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах»
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 4 января 1991 г. № 5779-91
- [14] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
БелГИМ
- [15] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80
- [16] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [17] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2012 г. № 191
- [18] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119».