

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля	
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции	
			- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации			
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации			СанПин 2.4.1.3049-13
			-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)			Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2	Входной	Сырье	Соответствие видов и	Каждая	Технические регламенты	

	контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	и пищевая продукция	наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации	партия поступающего сырья и пищевой продукции	на соответствующие виды продукции
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		
			- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		

Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

Пищевые продукты, поступающие в организацию и используемые при приготовлении блюд должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Определены требования идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

Требования к идентификации молока и молочной продукции [\(Приложение 8.1\)](#).

Требования к идентификации соков и соковой продукции [\(Приложение 8.2\)](#).

Требования к идентификации мяса и мясной продукции [\(Приложение 8.3\)](#).

Правила идентификация молока и молочной продукции

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 033/2013
«О безопасности молока и молочной продукции»)

1. На каждой единице упаковки молока или молочной продукции должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:
 - а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
 - б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
 - в) номер партии молока или молочной продукции;
 - г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
 - д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
 - е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).
2. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим:
 - «ацидофилин»
 - «масло из коровьего молока»
 - «молоко»
 - «пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко»
 - "питьевое молоко"
 - «ряженка»
 - «сгущенное с сахаром цельное молоко»
 - «сгущенное с сахаром обезжиренное молоко»
 - «сладкосливочное масло»
 - «сливочное масло»
 - «сметана»
 - «сухое цельное молоко»
 - «сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»
 - «сыр»

«творог»

«творожная масса»

Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий в маркировочном тексте не регламентируется, например: "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло".

Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная тягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока
Ряженка	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный
Ацидофилин	однородная тягучая жидкость		Чистый кисломолочный слегка острый вкус	молочно-белый равномерный

Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них.	чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий.	белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	однородная масса с глянцевою поверхностью	чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	белый с кремовым оттенком, равномерный
Масло сливочное	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срез блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.	для сладкосливочного масла - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	от светло- желтого до желтого, однородный, равномерный.

Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произво льная форма	однородная, плотная,слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.	сырный, сладковато- пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	от светло- желтого до желтого, равномерный.
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокого или низкого цилинд ра, шара, эллипса или другая произво льная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различны х формы и располож ения или отсутствуют	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой

Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентраты	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сладковато-солонватый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао - коричневый

Правила идентификации соков и соковой продукции

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:
 - 1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;
 - 2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.
2. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки
3. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

Правила идентификации мяса и мясной продукции

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 034/2013 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках (также субпродуктов) должна соответствовать следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

В транспортной и (или) потребительской информации указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

2. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса должна соответствовать следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные")

б) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

в) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки").

Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для
детского питания

Пастеризованные мясные (мясодержащие) колбаски для питания детей от
полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г	16-20	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,5	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г, не более	18	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4.	Крахмал	г, не более	3	
5.	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
6.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	12	
2.	Жир	г, не более	22	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,8	
4.	Крахмал	г, не более	5	
5.	Нитрит натрия	%, не более	0,003	
6.	Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
7.	Общий фосфор	%, не более	0,25	
8.	Нитриты	мг/кг	30	

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	10	
2.	Жир	г, не более	20	
3.	Поваренная соль	г, не более	0,9	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г, не менее	8	
2.	Жир	г, не более	16	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4.	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

