***Новые документы в отраслевом комплекте***

***«Техэксперт: Пищевая промышленность» за май***

***Нормы, правила, стандарты пищевой отрасли.***

***13 документов. Представлены наиболее важные***

СТБ от 16.09.2009 N 1982-2009 «Винодельческая продукция и винодельческое сырье. Метод определения содержания органических кислот с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии».

СТБ от 29.12.2008 N EN 12631-2007 «Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания D- и L-молочной кислоты (лактата) с помощью спектрометрии с использованием NAD (с Поправкой)».

СТБ от 28.12.2006 N 51428-2006 «Соки фруктовые. Метод определения содержания винной кислоты с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии».

СТБ от 28.05.2012 N EN 14084-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после микроволнового разложения».

Изменение от 19.04.2022 N 1 ГОСТ 12572-2015 «Сахар. Метод определения цветности».

***Комментарии, статьи, консультации.***

***73 документа. Представлены наиболее интересные***

Возможно ли использование сахарного колера (Е150 а, b, c, d) при производстве мучных кондитерских изделий.

Возможно ли использование ячменно-солодового экстракта для производства пива как замена солодового экстракта.

Можно ли выпускать по ГОСТ джем со сниженной калорийностью (без сахара, на подсластителях).

Можно ли маркировать полуфабрикат как «замороженный», если при реализации он дефростируется.

Можно ли сказать, что ГОСТ 31861-2012 и ГОСТ 56237-2014 эквивалентны ГОСТ 2874-82 и ГОСТ 24481-80.