***Новые документы в отраслевом комплекте***

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

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

***8 документов***

Сравнение [ГОСТ 5668-2022](kodeks://link/d?nd=350939609) «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира» и [ГОСТ 5668-68](kodeks://link/d?nd=1200022324) «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)».

[ГОСТ 33648-2022](kodeks://link/d?nd=1200195942) «Жиры специального назначения. Общие технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34811-2021](kodeks://link/d?nd=1200183822) «Рыба, водные беспозвоночные и продукция из них. Фотометрический метод определения содержания соединений фосфора».

Поправка к [ГОСТ 34178-2017](kodeks://link/d?nd=1200157051) «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия».

Поправка к [ГОСТ Р 56368-2022](kodeks://link/d?nd=1200192237) «Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье. Общие технические условия».

[ГОСТ Р 70650-2023](kodeks://link/d?nd=1200196086) «Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия».

Сравнение [ГОСТ 27558-2022](kodeks://link/d?nd=1200195231) «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста» и [ГОСТ 27558-87](kodeks://link/d?nd=1200006148) «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста (с Изменением N 1)».

Сравнение [ГОСТ 5672-2022](kodeks://link/d?nd=350939610) «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара» и [ГОСТ 5672-68](kodeks://link/d?nd=1200022327) «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)».

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

***113 документов. Представлены наиболее важные***

Установлен ли переходный период на ГОСТ на колотый горох.

Как будет производиться испытание продуктов убоя мяса птицы согласно ППК.

Надо ли получать экспертное заключение в органах Роспотребнадзора по соответствию требованиям [ТР ТС 022](kodeks://link/d?nd=902320347)/2011 (маркировка на хлебобулочные изделия).

Обязан ли изготовитель проводить процедуру по подтверждению сроков годности для соковой продукции.

Соответствует ли наименование продукции "пирожное бисквитное с вареной сгущенкой" требованиям [ТР ТС 022](kodeks://link/d?nd=902320347).

Каким НТД пользоваться при взбивании высокожирных сливок на производстве.

Каким нормативом регламентируются требования к микробиологическим показателям щепы для использования в пищевом производстве.

Правомерно ли называть добавку, как комплексная пищевая добавка, в состав которой входят только соль, яблочный уксус, розмарин.

Где описаны методы физико-химического исследования мяса.

Можно ли ссылаться на [МУК 3.2.988-00](kodeks://link/d?nd=1200030400) при проведении исследований на паразитарную чистоту рыбы.

Необходимо ли проводить производственный контроль очистных сооружений на молочном производстве по [СанПиН 3.3686-21](kodeks://link/d?nd=573660140).