***Новые документы в отраслевом комплекте***

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

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

***8 документов***

Сравнение ГОСТ 5668-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира» и ГОСТ 5668-68 «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)».

ГОСТ 33648-2022 «Жиры специального назначения. Общие технические условия».

Поправка к ГОСТ 34811-2021 «Рыба, водные беспозвоночные и продукция из них. Фотометрический метод определения содержания соединений фосфора».

Поправка к ГОСТ 34178-2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия».

Поправка к ГОСТ Р 56368-2022 «Напитки спиртные русские традиционные на натуральном сырье. Общие технические условия».

ГОСТ Р 70650-2023 «Напитки на растительной основе (из зерна, орехов, кокоса). Общие технические условия».

Сравнение ГОСТ 27558-2022 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста» и ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста (с Изменением N 1)».

Сравнение ГОСТ 5672-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара» и ГОСТ 5672-68 «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 022/2011 (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.

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 при проведении исследований на паразитарную чистоту рыбы.

Необходимо ли проводить производственный контроль очистных сооружений на молочном производстве по СанПиН 3.3686-21.