***Новые документы в отраслевом комплекте***

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

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

***37 документов***

[ГОСТ Р 70610-2022](kodeks://link/d?nd=1200195122) «Яйца куриные инкубационные для иммунобиологических производств. Технические условия».

Изменение N 1 [ГОСТ 34106-2017](kodeks://link/d?nd=1200146263) «Продукция пищевая и сырье. Метод секвенирования фрагментов митохондриального генома животных и рыб для определения видовой принадлежности в однокомпонентной продукции».

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

ГОСТ Р 70643-2023/ISO/TS 26030:2019 «Социальная ответственность и устойчивое развитие. Руководство по применению ИСО 26000:2010 в цепи создания пищевой продукции».

ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение».

Сравнение [ГОСТ 26671-2014](kodeks://link/d?nd=1200119645) «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (с Поправками)» и [ГОСТ 26671-85](kodeks://link/d?nd=1200022786) (СТ СЭВ 4233-83) «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов».

Поправка к [ГОСТ 33766-2016](kodeks://link/d?nd=1200135574) «Добавки пищевые. Кислота адипиновая Е355. Технические условия».

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

***25 документов. Представлены наиболее важные***

До какого знака после запятой выдавать результат определения массовой доли жира.

Допустимо ли применение красителя Е150d при производстве безалкогольных напитков.

Есть ли запрет на размещение на одном этаже производства изделий, содержащих и не содержащих дрожжи.

Имеет ли право изготовитель в маркировке указывать два срока годности при разных условиях хранения (охлажденный и замороженный).

Какие нормативные документы регламентируют требования к изготовлению творожной запеканки.

Каким методическим документом пользоваться для проведения лабораторных исследований на дрожжи и плесени, взятых в холодильных камерах и морозильниках.

Какими методиками контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище пользоваться вместо [Р 4.1.1672-03](kodeks://link/d?nd=1200034795).

Какими нормативными документами регулируется отбор проб цитрусовых культур.

Когда можно начать применять [ТР ЕАЭС 051/2021](kodeks://link/d?nd=726913772).

Методы определения количества углеводов в безалкогольных напитках.