***Новые документы в отраслевом комплекте***

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

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

***Ппредставлены наиболее важные***

Поправка к [ГОСТ 34678-2020](kodeks://link/d?nd=566108848) «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием».

Поправка к [ГОСТ ISO 15302-2019](kodeks://link/d?nd=1200181496) «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бензaпирена. Метод обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии».

Поправка к [ГОСТ 21314-2020](kodeks://link/d?nd=1200171302) «Масла растительные. Производство. Термины и определения».

[ГОСТ Р 52313-2022](kodeks://link/d?nd=1200192657) «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения».

[ГОСТ Р 70295-2022](kodeks://link/d?nd=1200192750) «Глюкоза кристаллическая. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34678-2020 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726096) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»

Поправка к [ГОСТ 32834-2022 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726097) «Продукция пищевая. Метод определения остаточного содержания антигельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

Поправка к [ГОСТ 34533-2019](kodeks://link/d?nd=1200167054) «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

Поправка к [ГОСТ 7045-2017](kodeks://link/d?nd=1200156983) «Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия».

Поправка к Изменению N 1 [ГОСТ 10840-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726100) «Зерно. Метод определения натуры».

Поправка к [ГОСТ 34142-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726101) «Мука тритикалевая. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34816-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726102) «Мука пшеничная блинная. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34817-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726103) «Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34228-2017](kodeks://link/d?nd=1200158386) «Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии».

Поправка к [ГОСТ 8756.17-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726106) «Консервы мясные и мясосодержащие. Метод определения температуры плавления желе».

Поправка к [ГОСТ 34159-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726107) «Продукты из мяса. Общие технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34063-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726108) «Пресервы-пасты из рыбы, икры рыб и мяса криля. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34064-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726109) «Пресервы из сардины тихоокеанской (иваси) специального посола. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ 34811-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726111) «Рыба, водные беспозвоночные и продукция из них. Фотометрический метод определения содержания соединений фосфора»

Поправка к [ГОСТ 34812-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726112) «Продукция рыбная пищевая. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов».

Поправка к [ГОСТ 34814-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726157) «Пресервы из филе морского гребешка в соусе. Технические условия».

Поправка к [ГОСТ ISO 7516-2019 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726241) «Чай растворимый. Отбор проб для анализа».

Поправка к [ГОСТ 12571-2013 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726271) «Сахар. Метод определения сахарозы».

Поправка к [ГОСТ 34821-2021 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726326) «Мeд натуральный. Определение содержания глюфосината, глифосата и его метаболита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с времяпролетным масс-спектрометрическим детектором высокого разрешения».

Поправка к [ГОСТ ISO 8534-2019 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726380) «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания воды. Метод Карла Фишера (без пиридина)».

Поправка к [ГОСТ ISO 15302-2019](kodeks://link/d?nd=1200181496) от 01.09.2022 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бензапирена. Метод обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии».

Поправка к [ГОСТ 21314-2020](kodeks://link/d?nd=1200171302) от 01.09.2022 «Масла растительные. Производство. Термины и определения».

Поправка к [ГОСТ ISO 665-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726489) «Семена масличных культур. Определение содержания влаги и летучих веществ».

Поправка к [ГОСТ 34146-2017 от 01.09.2022](kodeks://link/d?nd=351726518) «Добавки пищевые. Методы идентификации и определения массовой доли основного красящего вещества пищевого красителя куркумин Е100».

[ГОСТ Р 52313-2022](kodeks://link/d?nd=1200192657) «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения».

[ГОСТ Р 70295-2022](kodeks://link/d?nd=1200192750) от 19.08.2022 «Глюкоза кристаллическая. Технические условия».

**Комментарии, статьи, консультации – 2**

Можно ли добавлять пищевые красители в сдобные булочки.

Можно ли использовать [ГОСТ ISO 10523-2017](kodeks://link/d?nd=350605216) для целей [ТР ЕАЭС 044/2017](kodeks://link/d?nd=456090353).