

22.07.2021

# ПродЭксперт



**Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности**

---

## **Новые стандарты в области пищевой промышленности**

**ГОСТ Р 702.1.014-2021 «Российская система качества. Фарш „Домашний“. Потребительские испытания» утвержден приказом Росстандарта от 6 июля 2021 года N 616-ст.**

Стандарт распространяется на рубленый мясной полуфабрикат категории А, Б или В — фарш «Домашний», реализуемый в розничной торговле в охлажденном виде, и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941. Стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия фарша.

Вводится в действие на территории РФ с 1 сентября 2021 года.

**ГОСТ Р 702.1.016-2021 «Российская система качества. Колбаса сырокопченая „Брауншвейгская“. Потребительские испытания» утвержден приказом Росстандарта от 6 июля 2021 года N 617-ст.**

Стандарт распространяется на сухое или полусухое колбасное изделие — сырокопченую колбасу «Брауншвейгская», реализуемую в розничной торговле, и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941. Стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия колбасы «Брауншвейгская».

Вводится в действие на территории РФ с 1 сентября 2021 года.

ГОСТ Р 702.1.021-2021 «Российская система качества. Пельмени замороженные. Потребительские испытания» утвержден приказом Росстандарта от 6 июля 2021 года N 619-ст.

Стандарт распространяется на мясной полуфабрикат в тесте — замороженные пельмени, реализуемые в розничной торговле, и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941. Стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия продукции.

Вводится в действие на территории РФ с 1 сентября 2021 года.

**Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →**

А знаете ли вы?

## Как быстро определить изменения в стандартах?

Чтобы держать руку на пульсе и при изменении стандарта вносить изменения/дополнения в соответствующие документы на продукцию, специалисту больше нет необходимости отслеживать информацию на различных ресурсах и подписываться на многочисленные рассылки, теперь вы можете воспользоваться сервисом **«Сравнение норм и стандартов»** системы «Техэксперт: Пищевая промышленность».

«Сравнение норм и стандартов» — это идеальный помощник для определения изменений в стандартах. Уникальный сервис позволяет увидеть в табличной форме все различия между утратившим силу документом и документом, пришедшим ему на смену. Сравнения готовятся к самым важным документам отрасли и в случае смены вида документа (например, СниП на СП).

The image shows a screenshot of the website 'ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ'. At the top, there is a navigation bar with icons for 'ХАССП', 'Онлайн-издание «ПродЭксперт»', 'Календарь мероприятий и вебинаров', 'Новости пищевой отрасли', and 'Полезная информация'. A search bar is present with the text 'введите фразу для поиска'. A dropdown menu is open, showing a list of options, with 'Сравнения ГОСТов' highlighted in red. Below the search bar, there are sections for 'Важные ссылки', 'Информационные системы', 'Новости', and 'Новые документы'. The main content area is titled 'Сравнения норм и стандартов в области пищевой промышленности' and lists 25 standards for comparison. The list includes items such as 'Сравнение ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции...' and 'Сравнение ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные...'.

Переход в сервис осуществляется 3 способами:

- через кнопку на главной странице комплекта в полезной информации;
- через документ;
- через статус.

Меню

ведите фразу для поиска

Поиск в тексте | Оглавление | **Статус**

Текст | Скан-копия | История документа

ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия

Применяется с 01.09.2018 взамен [ГОСТ Р 51574-2000](#)

**Статус: Действующий**  
(действ. с 01.09.2018)

Перейти к принятому проекту, на основании которого утвержден настоящий документ:  
[Проект ГОСТ Р Соль пищевая. Общие технические условия](#)

**Особенности применения**  
(разъяснения экспертов)

Вид/Индекс: ГОСТ Р

Номер: 51574-2018

Утвержден: приказом Росстандарта от 18.05.2018 N 263-ст

Принявший орган: Росстандарт

Код ОКС/МКС:

Группа КГС: Н95

Технический комитет: ТК 154 Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая

Тип документа: Нормативно-технический документ

Опубликован: Официальное издание. М.: Стандартинформ, 2018

История документа

Сравнение с ГОСТ Р 51574-2000

Сохранить статус в файл | Распечатать статус

Дополнительную информацию см. в ярлыке "Примечания"

ГОСТ Р 51574-2018  
Группа Н95

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**СОЛЬ ПИЩЕВАЯ**

Общие технические условия

Food grade salt. Specifications

Изменения ГОСТ Р 51574-2018 с [ГОСТ Р 51574-2000](#) см. по ссылке.  
- Примечание изготовителя базы данных.

Дата введения 2018-09-01

**Предисловие**

Ассоциацией производителей и поставщиков продовольственных товаров с ограниченной ответственностью "Руссоль" (ООО "Руссоль"), Техническим комитетом ТК 154 "Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая" на базе государственного бюджетного научного учреждения "Всероссийский научно-

Для удобства отображения изменений в сравниваемых текстах введена цветовая градация:

- **черным цветом** отмечены неизменные фрагменты текста, а также фрагменты текста, в которых не произошло значимых изменений (например, перенумерация пунктов);
- **зеленым цветом** — измененные фрагменты текста;
- **синим цветом** — включенные фрагменты текста для левого столбца таблицы; исключенные фрагменты текста для правого столбца таблицы.

**ГОСТ Р 54758-2011 Молоко и продукты переработки молока.  
Методы определения плотности  
(введен в действие с 01.01.2013)**

ОКС 67.100.10  
ОКСТУ 9209

**Предисловие**

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИМИ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 470 "Молоко и продукты переработки молока"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 947-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае

**ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы  
определения плотности (с Изменением N 1)**

МКС 67.100.10  
ОКСТУ 9209

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

**РАЗРАБОТЧИКИ**

Г.А.Ерьско, канд. техн. наук; А.Н.Старчевой, канд. техн. наук; Н.Я.Яцюта, П.В.Лопата, А.Г.Анацкая, канд. техн. наук; М.Я.Данилов, канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам N 1022 от 27.03.84 г.

3. ВЗАМЕН ГОСТ 3625-71

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 4-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4-94)

6. ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Изменением N 1, утвержденным в марте 1989 г. (ИУС 6-89), Поправкой (ИУС 8-2009)

Сервис «**Сравнение норм и стандартов**» поможет вам избежать ошибок в профессиональной деятельности: вы точно будете знать, как о появлении новых документов, так и о конкретных различиях между новыми и отмененными нормативно-техническими актами.

**Еще не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →**

## Вопрос-ответ

### Вопрос:

Мы производим полуфабрикаты хлебобулочные замороженные из пшеничной муки, без начинки. Обязаны ли мы проверять указанную продукцию на наличие пестицидов?



Лисицкая Ольга  
Сергеевна

Ответ:

Содержание пестицидов контролируется в продуктах переработки злаковых и зернобобовых культур — муке, крупе и пр., то есть в сырье для производства хлебобулочной продукции. Для конечного же продукта (хлебобулочных изделий) допустимые уровни содержания пестицидов не предусмотрены. Исключением является пищевая продукция для детского питания, ТР ТС 021/2011 предусматривает нормативы по содержанию пестицидов в хлебобулочных изделиях для детского питания.

**Обоснование:**

В силу пункта 6.1 ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия» содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях, выпеченных из хлебобулочных полуфабрикатов, не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

При этом с появлением технических регламентов такие обязательные в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации требования устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами (статья 1 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

В соответствии с частью 2 статьи 13 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Что касается проверки содержания пестицидов в готовой продукции, произведенной из такого сырья, то необходимо учитывать, что показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к ТР ТС 021/2011 (часть 2 статьи 7 ТР ТС 021/2011).

Так, например, согласно Гигиеническим требованиям безопасности к пищевой продукции (Приложение 3 к ТР ТС 021/2011) уровни содержания пестицидов устанавливаются в мясной продукции, отдельных видах молочных продуктов, рыбной продукции и пр.

Раздел 4 Приложения 3 к ТР ТС 021/2011 предусматривает гигиенические требования к безопасности мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий. В частности, определены допустимые уровни содержания отдельных пестицидов для продуктов переработки злаковых и зернобобовых культур, продуктов переработки пшеницы.

Зерно — плоды злаковых, зернобобовых и масличных культур, используемые для пищевых и кормовых целей (статья 2 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011)), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 874).

Продуктами переработки зерна являются мука, крупа, хлопья, толокно, пищевые отруби (пункт 4.7 ГОСТ Р 51074-2003. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст). Муку же используют в качестве основного сырья для производства хлебобулочной продукции.

Таким образом, содержание пестицидов контролируется в сырье для производства хлебобулочной продукции (например, в муке). Для конечного же продукта (хлебобулочных изделий) допустимые уровни содержания пестицидов не предусмотрены.

Исключением является пищевая продукция для детского питания: таблица «Продукты детского питания» Приложения 3 к ТР ТС 021/2011 предусматривает нормативы по содержанию пестицидов в хлебобулочных изделиях.

© АО «Кодекс», 2022

*Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».*

*Политика конфиденциальности персональных данных*