

09.08.2024

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

В ЕЭК обсудили применение новых требований техрегламента на пищевые добавки

Источник изображения: [freepik.com](https://www.freepik.com)

Второй семинар по обсуждению единых подходов к применению новых норм технического регламента «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), вступивших в силу 27 февраля этого года, состоялся 25 июля в Евразийской экономической комиссии под председательством заместителя директора Департамента технического регулирования и аккредитации ЕЭК Татьяны Николаевой.

В связи с тем, что изменения в техрегламенте затронули до 70% его положений, руководство Департамента наметило провести ряд разъясняющих семинаров, первый из которых состоялся в апреле 2024 года. С учетом нынешнего мероприятия уже более 200 представителей уполномоченных органов, отраслевых бизнес-объединений и организаций стран Евразийского экономического союза получили необходимые рекомендации по применению новых требований.

Напомним, что по итогам обсуждения на первом семинаре были согласованы подготовленные Департаментом ответы на ряд вопросов, в том числе о причинах исключения из технического регламента 19 пищевых добавок, об области применения консервантов, красителей, подсластителей, загустителей в мясной, молочной, кондитерской и других пищевых отраслях, о подходах к оценке безопасности комплексных пищевых добавок, о правилах переноса пищевых добавок через компоненты состава продуктов питания и др.

В ходе настоящего семинара ведущие эксперты стран Евразийского экономического союза, принимавшие участие в составе рабочей группы в разработке указанных требований, в том числе представители ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, ответили на вопросы представителей бизнеса и госорганов.

Речь шла, в частности, о возможности применения экстрактов стевии, пищевых добавок для не поименованных в техрегламенте видов пищевой продукции, о различиях функциональных и нефункциональных пищевых добавок, комплексных пищевых добавок и ароматизаторов,

об особенностях маркировки пищевой продукции, изготовленной с применением комплексных пищевых добавок, подсластителей, ферментных препаратов, об особенностях проведения оценки соответствия различных объектов техрегламента, о переходном периоде и многом другом.

Наиболее полезные для работы отрасли ответы, касающиеся реализации новых требований техрегламента, будут опубликованы в рубрике «Актуальные вопросы» раздела «Техническое регулирование» на сайте Комиссии.

Источник:
ees.eaeunion.org

А знаете ли вы?

Внедрите систему ХАССП вместе с новинкой от «Техэксперта»!

1 августа в линейке «Техэксперт» вышла новая профессиональная справочная система **«Техэксперт: Справочник ХАССП+»**. Она содержит исключительно справочные, экспертные и консультационные материалы и сервисы, необходимые в работе специалистам предприятий пищевой отрасли.

Согласно отечественному законодательству внедрение принципов ХАССП обязательно как для производителей пищевой продукции, так и для предприятий общественного питания. За несоблюдение этого требования **можно получить штраф до 1 млн рублей**. Благодаря системе **«Техэксперт: Справочник ХАССП+»** можно эффективно внедрить принципы ХАССП на предприятии и избежать штрафов.

Рассмотрим ключевые сервисы новой системы:

1. «Справочник по пищевой промышленности» — поможет получить ответы на вопросы, с которыми специалисты сталкиваются ежедневно в своей работе;
2. Сервис ХАССП, который включает в себя:
 - справочник ХАССП;
 - образцы и формы ХАССП;
 - консультации по ХАССП;
 - алгоритм внедрения ХАССП;
 - подборку регулирующих документов;
 - вебинары.
3. Консультационные материалы и статьи по пищевой промышленности;
4. Образцы и формы в области пищевой промышленности;
5. Сервис «К вам пришла проверка Россельхознадзора», который поможет подготовиться и успешно пройти аудит Россельхознадзора;

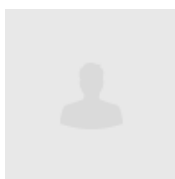
6. Лента «Новости пищевой отрасли».

Кроме того, в системе можно воспользоваться услугами **сервиса «Служба поддержки пользователей»**, а именно:

- найти документ или уточнить его статус;
- запросить международные и зарубежные стандарты;
- получить помощь по работе с системой;
- оценить качество услуг, высказать предложение по улучшению;
- **задать вопрос эксперту по теме «Стандартизация пищевой отрасли».**

Чтобы узнать больше о возможностях системы «Техэксперт: Справочник ХАССП+», обратитесь в **Службу поддержки пользователей**.

Вопрос-ответ



Сереженкова Ирина
Леонидовна

Вопрос:

По какой методике можно провести исследование массовой доли белка в мороженом с глазурью, орехами и наполнителем внутри? ГОСТом данное исследование не регламентировано.

Ответ:

Исследование массовой доли белка в молочной продукции проводится по методикам, приведенным в ГОСТ 34454-2018 и ГОСТ 25179-2014.

Документация:

— ГОСТ 34454-2018 Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля. Утвержден приказом Росстандарта от 06.09.2018 № 569-ст.

— ГОСТ 25179-2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка (Переиздание). Утвержден приказом Росстандарта от 25.09.2014 № 1221-ст.

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки неактивны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперта» или у вас не настроена утилита «КАссист».

Обратитесь к представителю «Техэксперта» в вашем регионе.