

06.02.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

С 1 февраля 2025 года введены в действие документы в области пищевой промышленности

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

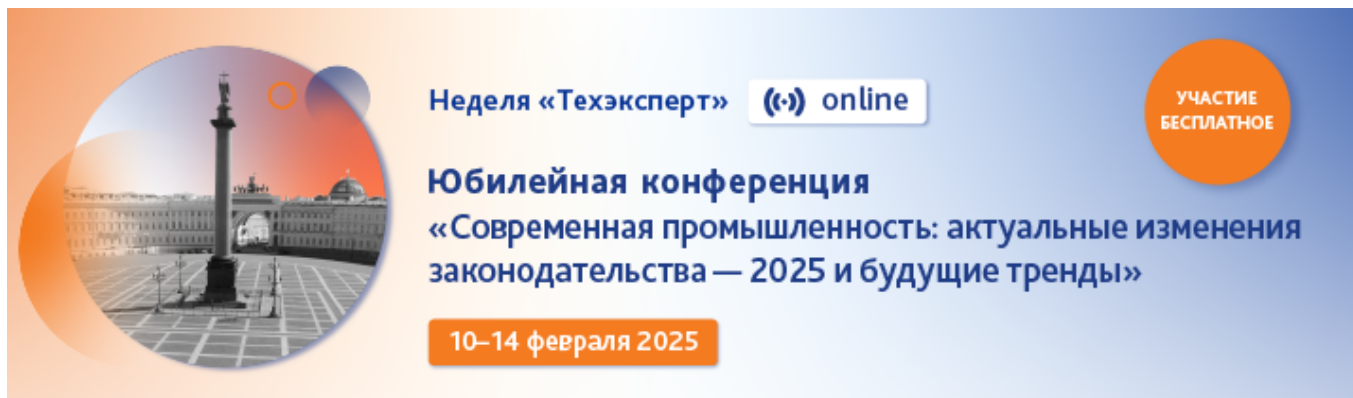
ГОСТ ISO 8292-1-2024 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания твердого жира методом импульсного ядерного магнитного резонанса. Часть 1. Прямой метод»;

ГОСТ Р 71817-2024 «Сыры твердые и сверхтвердые. Технические условия».

В приведенный перечень включены наиболее интересные документы для специалистов в данной области.

А знаете ли вы?

О секции «Важные изменения в пищевой отрасли 2024-2025 гг.»



На [сайте конференции](#) опубликованы **финальные версии программ** пяти основных и трех бонусных секций Недели «Техэксперт» — 2025. Каждый из внесенных в программу докладов мы тщательно отбирали и внимательно встраивали в расписание дня для того, чтобы дать слушателям секции максимум полезной информации и помочь им составить целостное представление об актуальной нормативной базе.

Почему секцию **«Важные изменения в пищевой отрасли 2024-2025 гг.»**, которая пройдет **13 февраля**, никак нельзя пропустить, расскажем на примере нескольких докладов.

Анастасия Иванова, эксперт по пищевой безопасности, основатель обучающего проекта по маркировке и декларированию пищевой продукции Docs Evolution, для участников секции разберет **наиболее часто встречающиеся ошибки при маркировке пищевой продукции**. Рассмотрим такие ошибки при маркировке продукции, которые могут привести к штрафам, и предложим способы их устранения и предотвращения. А заодно обсудим последние обновления законодательства в сфере пищевого производства — вступившие в силу 10.11.2024 изменения техрегламентов ЕАЭС «О безопасности пищевой продукции» и «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Вера Добаркина, ведущий специалист по сертификации и стандартизации АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация», расскажет о **нюансах декларирования пищевой продукции**. Актуальные требования законодательства, процесс декларирования соответствия отдельных видов пищевой продукции техническим регламентам, заполнение полей в декларации о соответствии, замена соответствующих документов согласно требованиям, нестандартные кейсы из практики эксперта — рассмотрим все это и не только! Отдельно поговорим о декларировании пищевой упаковки — важном для производителей вопросе в связи с вступающими в силу с 5 марта 2025 года изменениями в ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

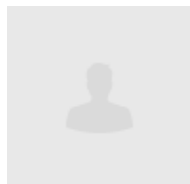
Елена Григорьева, бизнес-тренер и руководитель проекта «Больше, чем ХАССП», объяснит **процессный подход в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)**. В выступлении будет подробно рассмотрено применение процессного подхода в соответствии с ISO 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019), который сделал его обязательным требованием при построении СМБПП или системы ХАССП на основе этого стандарта в целях выпуска безопасной продукции. Отсутствие системы ХАССП на предприятии влечет за собой административную ответственность в виде наложения крупных штрафов и даже приостановления деятельности предприятия — так что доклад к просмотру обязателен!

Будет и много других интересных докладов: изучайте программу, выбирайте самые интересные для себя

темы, а лучше — постарайтесь освободить **13 февраля** целиком и посвятить этот день профессиональному росту. Такую концентрацию актуальной и очень полезной информации для специалистов пищевой промышленности мало где встретишь!

ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

Вопрос-ответ



*Аносова Оксана
Юрьевна*

Вопрос:

Выпускаем продукт — сыр мягкий с голубой плесенью. Возможно ли использовать низин, и какая допустимая концентрация его, и каким нормативным документом это нормируется? Если можно использовать, необходимо ли низин выносить на этикетную надпись?

Ответ:

ТР ТС 029/2012 содержит приложение 8 «Гигиенические нормативы применения консервантов», согласно которому допускается использовать определенные консерванты в отношении перечисленной продукции в установленных в этом приложении количествах.

В области применения ГОСТ Р 57646-2017 низин предназначен для применения в промышленности в качестве консерванта E234.

Согласно ТР ТС 029/2012, статья 7, п.15: «Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования».

Исходя из вышеизложенного, низин возможно применять при производстве мягкого сыра, при этом концентрация не установлена. Однако применение допускается при осуществлении производственного контроля за внесением добавки в продукт.

Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 4, п.13, компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые приведены в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

Таким образом, необходимо выносить консервант на этикетку.

Эксперт Аносова Оксана Юрьевна

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

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

Обратитесь к представителю «Техэксперт» в вашем регионе.

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных