



"Шырындар мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 27 ақпандағы N 199 Қаулысы.
Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2017 жылғы 30 қаңтардағы
№ 29 қаулысымен.

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 30.01.2017 № 29 (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі) қаулысымен.

Қазақстан Республикасының " Техникалық реттеу туралы " 2004 жылғы 9 қарашадағы және " Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы " 2007 жылғы 21 шілдедегі заңдарын іске асыру мақсатында Қазақстан Республикасының Үкіметі
ҚАУЛЫ ЕТЕДІ :

1. Қоса беріліп отырған "Шырындар мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті бекітілсін.

2. Осы қаулы ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының
Премьер-министрі*

Қазақстан Республикасы
Үкіметінің
2008 жылғы 27 ақпандағы
N 199 қаулысымен
бекітілген

"Шырындар мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Шырын және шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) мынадай өнімдерге қолданылады:

- жеміс және көкөніс шырындары;
- тікелей сығылған шырындар;
- қалпына келтірілген шырындар;
- қойылтылған шырындар;
- кұрғақ шырындар;
- шірнелер;

құрамында шырыны бар сусындар;
морстар;
қойылтылған морстар;
диффузиялық шырындар;
пюре;
қойылтылған пюре.

2. Техникалық регламент Еуразия экономикалық қоғамдастыққа мүше мемлекеттердің сыртқы экономикалық қызметінің тауар номенклатурасы (ЕурАзЭҚ СЭҚ ТН) 20 "Көкөністер, жемістер, жаңғақтар немесе өсімдіктердің өзге бөліктерінен қайта өңделген өнімдер" тобының, 2009 "Қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылған немесе қосылмаған ашымаған және құрамында спирт қосындысы жоқ жеміс шырындары (жүзім суслосын қоса алғанда) және көкөніс шырындары" кіші тобына кіретін өнімдерге қолданылады.

2. Терминдер

3. Осы Техникалық регламентте мынадай терминдер қолданылады:

1) шырын - ашымаған, бірақ ашуға бейім, сапалы піскен, жаңа піскен немесе таза сақталған жемістер мен көкөністердің жеуге жарамды бөлігінен физикалық әсер ету жолымен алынған, онда физикалық алу тәсілінің ерекшеліктеріне сәйкес тамақ құндылығы, физикалық-химиялық және органолептикалық, аты бірдей жемістер мен көкөністерге тән қасиеттері сақталған, иондаушы сәулелену өңдеуден басқа, физикалық тәсілдермен консервіленген, тамаққа тікелей тұтынуға, сондай-ақ тамақ азық-түлігінің құрамдас бөлігі ретінде қолдануға арналған сұйық өнім. Тікелей алынатын шырын пайдаланар алдында консервілеуге ұшырауы мүмкін. Шырындардың мынадай түрлеріне атаулары әртүрлі шырындардан немесе атаулары әртүрлі пюре қосылған шырыннан немесе шырындардан дайындалған аралас шырындарға рұқсат етіледі;

2) жеміс шырыны - жемістерден алынған шырын;

3) көкөніс шырыны - көкөністерден алынған шырын;

4) тікелей сығылған шырын - жемістерден немесе көкөністерден сығу, центрифугерлеу немесе езу арқылы алынған шырын;

5) қалпына келтірілген шырын - ауыз суды, қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттар пайдаланған немесе пайдаланылмаған, сондай-ақ жеміс немесе көкөніс пюресі немесе жемістердің немесе көкөністердің сол түрінен қойылтылған пюре пайдаланған немесе пайдаланылмаған қойылтылған шырыннан немесе қойылтылған шырын мен тікелей сығылған шырыннан

дайындалған шырын. Томат шырынның қалпына келтіруге қойылтылған томат пюресін немесе қойылтылған томат пастасын қалпына келтіру жолымен рұқсат етіледі;

6) қойылтылған шырын - тиісті атауы бар қалпына келтірілген шырындағы еритін құрғақ заттардың құрамымен салыстырғанда еритін құрғақ заттардың құрамын кемінде екі есеге ұлғайту мақсатында оның құрамындағы судың физикалық әсер ету жолымен жою арқылы дайындалған шырын. Қойылтылған шырын өндірісінде алдын ала шырыны бөлініп алынған сол партияның ұсақталған жемістерінің немесе көкөністерінің экстрактивті заттарына конденсатпен қайта булау диффузиясын қолданылуға рұқсат етіледі, осы жағдайда диффузияның сұйық өнімі қойылтылғанға дейін іште осы шырынмен араласады. Қойылтылған шырынға аты бірдей шырынды өндіру кезінде немесе аты бірдей жемістерден немесе көкөністерден алынған сұйық қойылтылған табиғи хош иістендіретін зат қайта оралуы мүмкін;

7) құрғақ шырын - тікелей сығылған шырыннан ондағы судың құрамын физикалық әсер ету жолымен ауа-құрғақ ұнтақ тәрізді күйге дейін жоюмен дайындалған және ауыз сумен қалпына келтіргеннен кейін ашуға бейім шырын;

8) жаңа сығылған шырын - пайдаланар алдында тікелей жемістерден және/немесе көкөністерден алынған шырын. Жаңа сығылған шырын консервілеуге ұшырамауы тиіс;

9) аралас шырын - әр түрлі жемістерден немесе көкөністерден алынған пюрені қосып немесе қоспай түрлі жемістерден немесе көкөністерден алынған шырындарды араластыру жолымен алынған тікелей сығылған немесе қалпына келтірілген шырын;

10) функционалды шырын - тамақтанумен байланысты аурулардың даму қатерін төмендететін, табиғи немесе қосылған физиологиялық функционалдық тағам ингредиенттерінің оның құрамында болуы есебінен денсаулықты сақтайтын және жақсартатын, барлық жас тобындағы салауатты халықтың тамақ рациондарының құрамында жүйелі пайдалануға арналған тікелей сығылған шырын, қалпына келтірілген шырын, жаңа сығылған шырын немесе аралас шырын;

11) газдалған шырын - қосылған көміртегі қос тотығының массалық үлесі 0.2 %-дан 0.4 %-ға дейінгіні құрайтын тікелей сығылған шырын, қалпына келтірілген шырын, жаңа сығылған шырын немесе аралас шырын;

12) шірне - ашымаған, бірақ ашуға бейім, жеміс және/немесе көкөніс шырынын (шырындарын) немесе қойылтылған шырынды (шырындарды) және/немесе жеміс және/немесе көкөніс пюресін немесе қойылтылған пюрені ауыз сумен араластыру жолымен дайындалған, иондаушы сәулеленумен өңдеуден басқа физикалық тәсілмен консервіленген және тамаққа тікелей тұтынуға

арналған сұйық өнім. Пайдаланар алдында тікелей дайындалған шірне консервілеуге ұшырамауы тиіс. Шірнедегі шырын және/немесе пюрениң үлес салмағына қойылатын талаптар осы техникалық регламентпен белгіленеді. Шірнеге қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттар, сондай-ақ тағам ингредиенттері мен қоспалар қосуға рұқсат етіледі;

13) құрамында шырыны бар сусын - тағамдық қоспалар, ингредиенттер және хош иістендіргіштер қосылған немесе қосылмаған жеміс және/немесе көкөніс шырынының немесе шырындардың және/немесе пюрениң үлесі кемінде 10 %-дан кем болмайтын, физикалық тәсілдермен консервіленген тамаққа тікелей тұтынуға арналған сусын. Тамаққа пайдаланар алдында дайындалған құрамында шырыны бар сусын консервілеуге ұшырамауы тиіс. Лимон немесе лайм шырындарынан жасалған құрамында шырыны бар сусындарда шырынның ең аз үлесі 5%-ды құрайды;

14) морс - қант(тар) қосылған, жидек шырыны мен пюрениң үлес салмағы кемінде 15% болатын басқа да тағам ингредиенттері қосылған немесе қосылмаған осы жидектерден алынған сығындыны ыстық ауыз су экстракциясы өнімімен кейіннен араластыра отырып, тікелей сығылған шырынды немесе пюрени механикалық алып тастау жолымен жаңа піскен немесе мұздатылған жидектен алынған, иондық сәулемен өңдеуден басқа физикалық тәсілдермен консервіленген, тағамға тікелей тұтынуға арналған сұйық өнім. Морсты дайындау кезінде жаңа піскен немесе мұздатылған жидектен шырынды немесе пюрени механикалық алу процесі қант(тар) қосылған, басқа да тағам ингредиенттері қосылған немесе қосылмаған осы жидектердің сығындысын су экстракциясы өнімімен бір мезгілде араластыруға ұшырамауы тиіс. Морсты қойылтылған өнімдерден дайындауға ұшырамауы тиіс;

15) қойылтылған морс - еритін құрғақ заттар құрамын кемінде екі есеге ұлғайту мақсатында физикалық әсер ету жолымен ондағы суды құрайтын бөлікті жоюмен дайындалған морс;

16) диффузиялық шырын - механикалық тәсілмен шырын алынбайтын бір түрдегі жаңа піскен жемістерден немесе құрғақ жемістерден экстрактивтік заттарды ауыз сумен алу жолымен алынған шырын. Диффузиялық шырынды қойылту және ауыз сумен қалпына келтіру тәсілмен дайындауға рұқсат етіледі;

17) пюре - ашымаған, бірақ ашуға бейім, тұтас немесе қабықтарынан тазартылған, жаңа піскен немесе жаңа піскен күйінде сақталған жемістерден немесе көкөністерден механикалық тәсілмен алынған, ұсақтауды, сүзіп алуды, шырын мен артылған жеміс жұмсағын бөліп тастамай, иондаушы сәулеленумен өңдеуден басқа физикалық тәсілмен консервіленген өнім. Пюрени әр түрлі атаулардағы жеміс және/немесе көкөніс пюрелерін араластыру жолымен дайындауға рұқсат етіледі. Жемістерден немесе көкөністерден алынатын пюре

осы анықтамаға сәйкес, шырындарды, шірнелерді, морстарды және құрамында шырыны бар сусындарды өндіруде пайдалануға арналған;

18) қойылтылған пюре - еритін құрғақ заттардың құрамын кемінде 50 %-ға ұлғайту мақсатында физикалық әсер ету жолымен ондағы суды құрайтын бөлікті жою жолымен дайындалған пюре. Қойылтылған пюрені екі немесе одан да көп қойылтылған әр түрлі атаудағы пюрені белгілі бір ара қатынаста араластыру жолымен дайындауға рұқсат етіледі. Қойылтылған пюреге аты бірдей жемістердің немесе көкөністердің қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттары қайта оралуы мүмкін;

19) табиғи хош иістендіретін жеміс (көкөніс) заттары - жемістердің (көкөністердің) және/немесе олардың шырындарының табиғи иісін қалыптастыратын табиғи ұшпалы және ұшпайтын қосылыстардың қоспасы;

20) қойылтылған табиғи хош иістендіретін жеміс (көкөніс) заттары - физикалық тәсілдермен қайта өңдеу жолымен жемістерден (көкөністерден) және/немесе олардың шырындарынан дайындалған және қойылтылған шырындардан дайындалған шырындарда хош иісті қалпына келтіруге, сондай-ақ басқа шырын өнімдерін дайындауға арналған жемістерде (көкөністерде) немесе олардың шырындарында олардың табиғи құрамынан асатын мөлшерде табиғи хош иістендіретін жеміс (көкөніс) заттарын құрайтын сұйық өнім;

21) цитрус жемістердің целстері - эпидермис жасушаларынан және жеке эпидермалық жасушалардан құралған және цитрус жемістердің жейтін бөлігінің ішкі сегменттерінен тұратын көлемді көп пленкалық құрылым. Бір түрдегі цитрус жемісінің целстері аты бірдей қалпына келтірілген шырындарға сондай-ақ, сол атаудағы цитрус жемістердің шырыннан дайындалған шірнелер мен құрамында шырыны бар сусындарға қосылуы мүмкін;

22) жеміс (көкөніс) жұмсағы - бұзылған өсімдік тінінің ерімейтін салмағы өлшенген бөліктерінен қалыптасқан, жемістерді (көкөністерді) қайта өңдеу барысында целстермен немесе оларсыз түзілетін қоспа;

23) шырын өнімі - шырындарды, шірнелерді, морстарды, қойылтылған морстарды, құрамында шырыны бар сусындарды, пюрені, қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттарды, целстерді, жеміс (көкөніс) жұмсағын қамтитын өнім;

24) балалар тағамының шырын өнімі - ерте жастағы (туғаннан 3 жасқа дейін), мектепке дейін жастағы (3 жастан 6 жасқа дейін) және мектеп жасындағы (6 жастан 14 жасқа дейін) балалардың тамақтануына арналған және тиісті жас тобындағы бала ағзасының физиологиялық қажеттіктеріне жауап беретін шырындар, шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар және пюрелер;

25) функционалды шырын өнімі - барлық жас топтарындағы салауатты халықтың тамақ рациондарының құрамында жүйелі тұтынуға арналған, тамақтанумен байланысты аурулардың даму қатерін төмендететін, құрамындағы

табиғи немесе қосылған физиологиялық функционалдық тағам ингредиенттердің есебінен денсаулықты сақтауға және жақсартуға ықпал ететін шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар мен морстар;

26) газдалған шырын өнімі - қосылған көміртегі қос тотығының массалық үлесі 0.2 %-дан 0.4 %-ға дейінгіні құрайтын шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар және морстар;

27) технологиялық құрал - тамақ өнімі, ингредиент немесе қоспа болып табылмайтын, оларға қол жеткізілгеннен кейін өнімнен алынып тасталынатын белгілі бір технологиялық мақсатта тамақ өнімдерінің, қоспалардың немесе ингредиенттердің өндірісінде шикізатты қайта өңдеу кезінде пайдаланылатын зат (жабдықтарды, ыдыс-аяқтарды және орам материалдарын қоспағанда) немесе материал немесе олардың туындылары. Шырындарда және шырын өнімдерінде технологиялық құралдардың рұқсат етілетін қалдық саны осы техникалық регламентпен нормаланады;

28) физиологиялық функционалды тамақ ингредиенті - малдан, өсімдіктен алынған, микробиологиялық, минералды зат немесе заттар кешені, сондай-ақ тәуліктік физиологиялық қажеттіліктің 10-нан 50 % дейінгі мөлшерін құрайтын, функционалдық шырындар мен шырын өнімдерінің табиғи немесе қосылған компоненті ретінде жүйелі тұтыну кезінде адам ағзасындағы бір немесе бірнеше функцияға, зат алмасу процесіне қолайлы әсер етуге қабілеті бар тірі микроорганизмдер;

29) адал өндірістік практика (бұдан әрі - АӨП) - соңғы мақсаты заңнамалық және орындалуы азаматтардың өмірі мен денсаулығын, шығарылатын өнімнің сапасын, қоршаған ортаны, жануарлар мен өсімдіктердің өмірі және денсаулығын жиынтық сақтауды, сатушылар мен тұтынушыларды шатастыратын іс-әрекеттердің алдын алуды қамтамасыз ететін, сондай-ақ өндіру, тарату және сатудың барлық сатылары арқылы шырын және шырын өнімдерін қадағалауға мүмкіндік беретін өзге де талаптарға сәйкес келетін өнім шығару болып табылатын өндірістік процесті ұйымдастыру, басқару, жүргізу және бақылау жүйесі;

30) шырын өнімдерінің түпнұсқалығы - шырын өнімінің физикалық-химиялық және органолептикалық сапа көрсеткіштерінің жиынтығы бойынша айқындалатын мәлімделген атауға сәйкестігі;

31) шырын және шырын өнімдерінің айналымы - шырын және шырын өнімдерін әкелуді (импорттауды) және әкетуді (экспорттауды) қоса алғанда, шырын және шырын өнімдерін өткізу (сату немесе жеткізу) процестері (сатылары), сондай-ақ олармен байланысты орау, буып-түю, таңбалау, сақтау және тасымалдау процестері.

3. Шикізат пен материалдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

4. Шырындар мен шырын өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын шикізат пен материалдар қауіпсіз және адам өмірі мен денсаулығына және қоршаған ортаға зиян келтірмеуге тиіс, сондай-ақ осы Техникалық регламентке 1-қосымшада белгіленген гигиеналық және микробиологиялық талаптарға жауап беруге тиіс.

5. Шырын өнімдерімен байланысты технологиялық жабдықтар мен буып-түю ыдыстары дайындалған материалдар Қазақстан Республикасының заңнамасы талаптарына техникалық реттеу және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы сәйкес келуге тиіс.

4. Шырындар мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне және оны өндіруге қойылатын талаптар

6. Шырындар мен шырын өнімдерінде патогенді микроорганизмдердің және паразитті аурулар қоздырғыштарының, олардың жұқпалы және паразитті аурулар тудыратын немесе адамның денсаулығына және жануарларға қауіп төндіретін уыттарының болуына жол берілмейді.

7. Консервіленген шырын өнімдері қауіпсіздігінің өлшемдері (өнеркәсіптік стерилдік) консервіленген азық-түлікте 25 ° С жоғары температурада сақтаған кезде дамуға бейім споралар түзгіш термофильді анаэробты, аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдердің жоқтығы болып табылады.

8. Қойылтылған шырындардан дайындалатын шырындарда және шірнелерде хош иісті қалпына келтіру үшін жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері - сұйық дистиллят түрінде қойылтылған шырынды өндіру, сондай-ақ сұйық азық-түліктер - соңғы өнімде ерітуші ретінде болатын және бастапқы жемістерден, көкөністерден немесе олардың шырындарынан хош иістің құрамдас бөлігі ретінде бөлінбеген суды, көмірқышқыл газын немесе тағамдық этил спиртіні пайдаланумен экстракттар немесе тұнбалар - сұйық өнімдер түрінде физикалық тәсілмен жемістерді немесе көкөністерді қайта өңдеу барысында алатын қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттар қолданылады. Жекелеген жағдайларда технологиялық құрал ретінде қойылтылған табиғи хош иістендіретін жеміс немесе көкөніс заттарын алу кезінде пропиленгликоль пайдалануға рұқсат етіледі. Қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттар хош иістендіргіштерге және тағамдық қоспаларға жатпайды.

9. Шырын өнімдерінің, сондай-ақ құрамы аралас шырын өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау шикізаттардың негізгі түрінің үлес салмағы

бойынша және де нормаланатын контаминанттардың рұқсат етілген деңгейлері бойынша жүргізіледі.

10. Қойылтылған және құрғақ шырындар, қойылтылған пюре және қойылтылған морстар үшін түпкілікті өнімдегі құрғақ заттардың құрамын есепке ала отырып, химиялық қауіпсіздік көрсеткіштеріне қайта есептеу жүргізу қажет.

11. Тікелей сығылатын шырындарды, қалпына келтірілген шырындарды және шірнелерді, сондай-ақ пюрени, қойылтылған шырындар мен қойылтылған пюрени өндіруде табиғи, жасанды және/немесе табиғиға ұқсас хош иістендіргіштерді қолдануға тыйым салынады.

12. Құрамында шырыны бар сусындар өндірісінде Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттарды және/немесе табиғи, жасанды және табиғиға ұқсас хош иістендіргіштерді (адал өндірістік практикаға сәйкес) және бояғыштарды қолдануға рұқсат етіледі. Морс өндірісінде қойылтылған табиғи хош иістендіретін заттарды және/немесе табиғи хош иістендіргіштерді қолдануға рұқсат етіледі.

13. Шырын өнімдерін өндіруде дәмін түзету мақсатында жеке немесе бір-бірімен кез келген комбинацияда мынадай қант(тар) және/немесе олардың ерітінділері мен сироптары - сахароза, сусыз декстроза, глюкоза, фруктоза пайдаланылуы мүмкін. Көрсетілген қанттарды және/немесе ерітінділер мен сироптарды қосу шырындағы еритін құрғақ заттардың орнын ауыстыру мақсатында жүзеге асырылмауы тиіс. Қосылған ингредиенттерді таңбалау осы техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

14. Жемістерден алынған қант(тар) дәмін түзету үшін шірне, құрамында шырыны бар, сондай-ақ қойылтылған сусындар мен морстарды өндіруде ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Қосылған ингредиенттерді таңбалау осы техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

15. Балды қойылтылғандарды қоса алғанда шірне, құрамында шырыны бар сусындар мен морстардың өндірісін, сондай-ақ түпкілікті өнім массасында 5%-дан аспайтын мөлшерде жеміс және көкөніс шырындарының өндірісін пайдаланылуы мүмкін. Қосылған балды таңбалау осы техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

16. Бір шырынға қантты(тарды) және қышқылдатқыштарды бір мезгілде қосуға тыйым салынады.

17. Теңіз тұзын қосқанда, тұз, дәмдеуіштер немесе өсімдік экстракттары жеміс шырындарын қоспағанда, шырын өнімдеріне қосылуы мүмкін. Қосылған ингредиенттерді таңбалау осы Техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

18. Шырын өнімдерін құюды, буып-түюді, сақтауды, тасымалдауды қосқанда дайындау кезінде, сондай-ақ өндірудің, буып-түюдің, сақтау мен тасымалдаудың жаңа технологияларын әзірлеу және енгізу кезінде өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адал өндірістік практика принциптерін қолдану қажет.

19. Шырын өнімдерін даярлау, өңдеу, өндіру, буып-түю, сақтау, тасымалдау, тарату және түпкілікті тұтынушыға сату немесе жеткізу үшін ұсыныстар гигиена талаптары сақтала отырып жүзеге асырылуы тиіс.

20. Шырын өнімдерін өндірушілер қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін сын болып табылатын өз қызметіндегі әрбір қадамын айқындауға және өндіруші таңдаған жүйе шеңберінде тәуекелдерді талдау және сыни нүктелерді бақылау қағидаттары негізінде тиісті шаралардың қабылдануын қамтамасыз етуге тиіс.

21. Осы Техникалық регламенттің 5-қосымшасында шырын өнімдері қауіпсіздігі мен түпнұсқалығының көрсеткіштерін өлшеуді орындау әдістерінің тізбесі келтірілген (сәйкестендірілген стандарттар).

22. Осы Техникалық регламенттің 6-қосымшасында шырын өнімдерінің өндірісі үшін пайдаланылатын жемістер және көкөністер, шырындарда және пюрелерде қалпына келтірілетін құрамындағы еритін құрғақ заттарға қойылатын талаптар, сондай-ақ шірнелердегі шырынның (пюренің) үлесі келтірілген.

5. Шырындар мен шырын өнімдерінің орамына қойылатын талаптар

23. Шырындар мен шырын өнімі өнімнің нақты осы түрін тасымалдау және сақтау шарттарын сақтай отырып, айналымның барлық кезеңінде оның қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз етуді ескере отырып буып-түйілуі тиіс.

24. Шырындар мен шырын өнімдерін буып-түю "Орауға, таңбалауға, зат-таңбалауға және оларды дұрыс салуға қойылатын талаптар" Техникалық регламентінің талаптарына сәйкес болуы тиіс.

6. Тағамдық қоспаларға қойылатын талаптар

25. Шырын және шырын өнімдерінің өндірісінде осы Техникалық регламентке 2-қосымшада атауы, мөлшері және технологиялық мақсаты келтірілген тағамдық ингредиенттер мен қоспаларды ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Қойылтылған шырындар, қойылтылған морстар мен қойылтылған пюренің мөлшері қалпына келтірілген шырынның немесе сол атаудағы пюренің құрамындағы ең аз еритін құрғақ заттың негізінде есептеледі.

26. Функционалдық шырындар, шірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар сусындар өндірісінде, жоғарыда санамаланған тағамдық қоспалардан басқа осы Техникалық регламентке 3-қосымшада атауы мен мөлшері келтірілген физиологиялық функционалдық ингредиенттерді қолдануға рұқсат етіледі.

27. Шырындар, пюре, қойылтылған шырындар, қойылтылған пюре, қойылтылған морстар өндірісінде, сондай-ақ қалпына келтірілген шырындарды, шірнені, морстар мен құрамында шырыны бар сусындарды дайындау кезінде осы техникалық регламентпен адал өндірістік практикаға сәйкес осы техникалық регламентке 4-қосымшада атауы келтірілген техникалық құралдарды пайдалануға рұқсат етіледі.

28. Шырын өнімдері өндірісінде тікелей тұтынуға арналған өнімдерде олардың қалдық саны болмау шартымен Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының талаптарына сәйкес келетін жуатын және тазартатын құралдарды, химиялық дезинфекциялау заттарын қолдануға рұқсат етіледі.

7. Шырын өнімдерінің түпнұсқалығы

29. Жалған өнімдерді дайындау мен оның айналымының алдын алу элементі ретінде шырын өнімдерінің түпнұсқалығын (ұқсастығын) қамтамасыз ету өнімді дайындаушылар өндірістік іс-шаралар шеңберінде тұтынушыларды шатастыратын іс-әрекеттердің алдын-алу мақсатында және адал бәсекелестік шарттарын қолдау үшін жүзеге асырылады.

30. Шырын өнімдерінің түпнұсқалығын зерттеу барысында өнім партияларының қадағалануы туралы мәліметтерді бақылауды қарастыратын оның сәйкестендірілуі және өнімнің физикалық-химиялық, органолептикалық және құжаттамалық сипаттамаларының осы өнімді сипаттайтын құжаттардағы белгілі бір белгі жинақтарына сәйкестігіне жиынтық зерттеу жүзеге асырылады.

31. Сәйкестендіру кезінде осы тармақтың талаптарын орындау мақсатында шырын және шырын өнімдерін сипаттайтын сапалық және сандық белгілер, параметрлер мен көрсеткіштер жиынын, сәйкестендіру мақсатында онда келтірілген сапалық және сандық белгілерді қолдану жөніндегі ұсынымдар мен нұсқаулар, сондай-ақ шырын өнімдерінің сапалық және сандық белгілеріне, параметрлері мен көрсеткіштеріне әсер ету бейім сұрыптық, географиялық, климаттық, ауыл шаруашылығы және технологиялық сипаттағы факторлар туралы арнайы мәліметтер қамтылған құжаттар пайдаланылады.

32. Өзін-өзі бақылаудың ерікті жүйесі Қазақстан Республикасының техникалық реттеу және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасы талаптарына қайшы келмеуі тиіс.

8. Шырын өнімдерін өндіру (адал өндірістік практика)

33. Өнімдерді дайындаушы шырын өнімдерін белгіленген қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетіндей етіп өндіреді және осы Техникалық регламентпен айқындалған мақсаттарға жеткізуді қамтамасыз етеді.

34. Шырын өнімдерінің тиісті қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету үшін дайындаушы АӨП қағидаттары мен ережелеріне сүйенеді:

1) шырын өнімдерін дайындау технологиялары мен рецептураларын әзірлеу кезінде қатерді талдау жүзеге асырылады, өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына теріс әсер етуі мүмкін технологиялардың өзгерістерін анықтау үшін өндірістік процестердің сыни сатылары (тәуекелдері) және бақылау нүктелері айқындалады ;

2) кәсіпорындарда қауіпсіздікті және сапаны бақылау бақылаудың қажетті шынайылығы мен толықтығын қамтамасыз ететін құралдармен және іс-шаралармен жүзеге асырылады;

3) өндіріс және бақылау бойынша барлық технологиялық операциялар шырын өнімін дайындаушы бекітетін өндірістік бақылау бағдарламаларында мұқият құжатталады және міндетті сараптама өзге ұйымдармен келісуді талап етпейді, өндірістік процестер регламенттеледі және жинақталған тәжірибені ескере отырып мерзімді түрде қайта қаралады;

4) шикізатқа, технологиялық құралдар мен қосалқы материалдарға, сондай-ақ технологиялық процестің аралық сатыларындағы азық-түлікке және дайын өнімге қажетті кірме бақылау жүргізіледі;

5) бақылаудың нәтижелері қолжазба әдісімен және/немесе техникалық құралдарды пайдаланып жасалатын, техникалық құжаттамада көрсетілген барлық операциялардың шын мәнінде жүргізілгендігін, сондай-ақ дайындалған шырын өнімінің саны, қауіпсіздігі мен сапасы белгіленген талаптарға сәйкес келетіндігін растайтын хаттамалар, журналдар, актілер нысанында құжатталады;

6) техникалық құжаттамада белгіленген нормалардан кез келген ауытқу толық көлемде құжатталады және тергеледі. Тергеу нәтижелері бойынша түзету іс-шаралары әзірленеді және жүзеге асырылады;

7) өнім партияларын қадағалау қамтамасыз етіледі;

8) лауазымдық нұсқаулықтар шеңберінде өндіріске және оны басқаруға қатысатын персоналдың жауапкершілігі мен өкілеттігі айқындалады;

9) қызметкерлер оқытылған және аттестатталған;

10) дайындаушының шарттарына сәйкес оны тарату және айналымы кезінде жарамдылықтың барлық мерзімі ішінде шырын өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ететін кешенді іс-шаралар жүзеге асырылады;

11) өзін-өзі инспекциялау және/немесе аудит жүйесі пайдаланылады;

12) өнімдерді, ыдыстарды, өнеркәсіптік орамды тиісінше кәдеге жарату жүргізіледі;

13) қадағалау органдарының шағымдарын, нұсқамалары мен ескертулерін қабылдау мен тергеуді, сапасыз немесе қауіпті өнімдердің партиясын айналымнан қайтарып алу немесе шектеуді қамтамасыз ететін рәсім айқындалады.

35. Адал өндірістік практика қағидаттары мен ережелерін іске асыру жеке, халықаралық және/немесе ұлттық стандартталған сапа менеджменті мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін кәсіпорынға таңдау бойынша енгізу жолымен жүзеге асырылады.

36. Адал өндірістік практика қағидаттарын қолдану өндірісті ұйымдастыру деңгейінің осы Техникалық регламенттің мақсаттары мен талаптарына сәйкес келетіндігін растайды және шығарылатын шырын өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге ұсынылатын шарт болып табылады.

9. Балалар тағамы шырындары мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

37. Балалар тағамы шырындары мен шырын өнімдерін дайындау кезінде: генетикалық түрлендірілген шикізат пен оның компоненттерін; қант диабетімен ауыратын балаларға арналған арнайы өнімді қоспағанда, тәтті дәм бергішті;

осы Техникалық регламентке 2-қосымшада келтірілгендерді қоспағанда, басқа да ингредиенттер мен тағамдық қоспаларды пайдалануға жол берілмейді.

38. Балалар тағамы шырындары мен шырын өнімдеріне аскөкті, желкекті, балдыркөкті, пиязды, сарымсақты, тминді, насыбайгүлді, тәтті ақ және хош иісті бұрышты, ореганоны, корицаны, кориандрды, қалампырды және лавр жапырағын қоспағанда, дәмдеуіштер қосуға рұқсат етілмейді. Жоғарыда көрсетілген ингредиенттерді қосу шырын өнімдерінің еритін құрғақ заттарын ауыстыру мақсатында жүзеге асырылмауы тиіс.

39. Балалар тағамы шырындары мен шырын өнімдерінде, аралас жеміс және көкөніс шырындардан басқа еритін құрғақ заттардың құрамы 15,0 %-дан аспауға тиіс.

40. Балалар тағамы шырындарына және шырын өнімдеріне ас тұзы қосылған жағдайда натрий хлоридінің құрамы 0,6 %-дан аспауға тиіс.

41. Балалар тағамы шырындарына және шырын өнімдеріне темір қосылған жағдайда оның құрамы 30мг/кг аспауға тиіс.

42. Ерте жастағы (3 жасқа дейін) балаларға арналған шырын және шырын өнімдеріне хош иістендіргіштер мен бояғыш экстрактілер қосуға рұқсат етілмейді.

43. Ерте жастағы балаларға арналған құрамында жұмсағы бар шырындар мен шырын өнімдері гомогенделген болуы тиіс.

44. Қосылған ингредиенттерді таңбалау осы Техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

10. Шырындар мен шырын өнімдерін таңбалауға қойылатын талаптар

45. Шырындар мен шырын өнімдерін таңбалау Қазақстан Республикасының тағам өнімдерін таңбалау туралы қолданыстағы заңнамасында белгіленген жалпы талаптарға және осы тармақтың талаптарына сәйкес келуі тиіс.

46. Шырындар мен шырын өнімдерінің атауы мынадай талаптарға сәйкес келуге тиіс:

1) шырындар мен шырын өнімдерінің атауы өнімнің түрін және атын немесе өнім дайындау үшін пайдаланылған жемістердің немесе көкөністердің атынан туындаған аттарды қамтуы тиіс. Көрсетілген атауларды осы техникалық регламенттің талаптарына өнімдер толық сәйкес келген кезде ғана пайдалануға рұқсат етіледі;

2) азық-түлік атауы мынадай болуға тиіс: "п-анш өнімі" немесе "п-нен жасалған өнім" (мысалы, алма шырыны немесе алмадан жасалған шырын);

3) екі және одан да көп жемістерден және/немесе көкөністерден жасалған шырындар мен шырын өнімдерінің атауы тиісті шырындар және/немесе пюре үлесінің азаю тәртібімен аралас өнімнің құрамына кіретін шырындардың және/немесе пюреінің атауын қамту тиіс; өнім үш және одан да көп жемістерден және/немесе көкөністерден өндірілген жағдайда атауын қалыптастыру кезінде жемістердің немесе көкөніс топтарының атын шартты атауды пайдалана отырып мынадай сөз тіркестерін пайдалануға рұқсат етіледі: "аралас өнім", "жеміс-көкөніс өнімі", "көкөніс-жеміс өнімі", "жемістерден/көкөністерден жасалған өнім", "жемістердің және/немесе көкөністердің қоспасынан жасалған өнім", "көкөністердің және/немесе жемістердің қоспасынан жасалған өнім", "мультижеміс өнімі", "мультикөкөніс өнімі", мысалы, жидектерден жасалған шырын өнімдері үшін "жидек өнімі" немесе "мультижидек өнімі", тропикалық жемістерден және/немесе көкөністерден жасалған шырын өнімдері үшін - "тропикалық жемістерден/көкөністерден жасалған өнім", "экзотикалық жемістерден/көкөністерден жасалған өнім", "цитрус жемістерінен жасалған өнім";

4) тікелей сығылған шырындар үшін атаудан кейін "тікелей сығылған" деп таңбалауға рұқсат етіледі; осы таңба тұтыну ыдысының басқа да бөліктерінде қайталанған кезде әрбір атауда келтіріледі;

5) қалпына келтірілген шырындар үшін өнімнің атауы атаудан кейін "қойылтылған шырыннан/шырындардан немесе шырыннан/шырындардан және пюреден дайындалған" немесе "қалпына келтірілген" деген таңбамен толықтырылуға тиіс; осы таңба тұтыну ыдысының басқа да бөліктерінде қайталанған кезде әрбір атауда келтіріледі;

6) қойылтылған азық-түліктер үшін атауы "қойылтылған" деген таңбамен толықтырылуы тиіс, осы таңба тұтыну ыдысының басқа да бөліктерінде қайталанған кезде әрбір атауда келтіріледі;

7) бір (немесе одан да көп) қант немесе сироп қосылған шырындар үшін атау "қант(тар) қосылған", "қантпен(тармен) қосылған", "қантпен(тармен) немесе "тәтті қосылған" деген таңбамен толықтыруға тиіс;

8) егер шірнені, құрамында шырыны бар сусынды немесе морсты дайындау үшін қант алмастырғыш ретінде тәтті дәм бергіш пайдаланылса, өнімнің атауы "тәтті дәм бергіш қосылған" деген таңбамен толықтырылуы тиіс;

9) тұз қолданыла отырып дайындалған шырын өнімдері үшін тұтыну қаптамасында атаудан кейін "тұзбен" деп таңбалауға рұқсат етіледі;

10) шырын өнімдерінің атауын өзге де айыру белгілері және өңдеу тәсілдері туралы таңбалармен толықтыру міндетті болып табылмайды;

11) бал қосылған шырындар үшін тұтыну қаптамасында атау жанына "балмен" деген таңбалау келтіріледі;

12) балалар тағамдарының шырын өнімдері үшін тұтыну қаптамасының атауында немесе атаудан кейін "балалар тағамдары үшін" деп көрсетіледі, сондай-ақ таңбалауда өнім арналған жас санаты көрсетіледі.

47. Тұтынушыларға бөлшек сауда желісі арқылы сатуға арналған қойылтылған шырын, қойылтылған пюре немесе қойылтылған морс пайдаланар алдында қалпына келтірілетін болса, еритін құрғақ заттардың ұсынылатын құрамына дейін оны қалпына келтіру мақсатында, өнімнің көлеміне қосу үшін қажетті судың көлемін көрсете отырып, тұтыну ыдысында қалпына келтіру жөніндегі сәйкес нұсқаулық келтіреді.

48. Шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар және морстардың тұтыну ыдысында шырынның және/немесе пюренің үлесін көрсететін таңбалау келтірілуі тиіс.

49. Шырындар мен шірнелер үшін тұтыну ыдысында егер жеміс жұмсағының, сондай-ақ олардың санына байланыссыз құрамында целсы бар цитрусты шырындар мен шірнелердің үлесі 8 %-дан асқан жағдайда ғана "жеміс жұмсағы қосылған" деп таңбалауға рұқсат етіледі.

50. Антиоксидант ретінде пайдаланылатын "аскорбин қышқылын" қолдану туралы ақпарат өнімнің құрамына кірмеуі мүмкін. Аскорбин қышқылын

антиоксидант ретінде пайдалану тұтыну ыдысында "С витаминімен" таңбасын келтіру үшін негіз болып табылмайды.

51. Егер шырын өнімі физиологиялық функционалдық ингредиенттерді қолдана отырып дайындалған болса, онда тұтыну ыдысында "функционалды" немесе "байытылған" деп таңбалауға рұқсат етіледі. Өнімнің құрамына физиологиялық функционалдық ингредиенттердің рецептісінде пайдаланылғандар жөнінде, сондай-ақ физиологиялық функционалдық ингредиенттер бар өнімдер туралы (осы Техникалық регламенттің 26-тармағына сәйкес) мәліметтер келтіріледі.

52. Жемістердің және/немесе көкөністердің атаулары және жемістердің және/немесе көкөністердің атаулары бойынша туынды атаулары тұтыну ыдысында егер осындай атауды пайдалану шатастыруға әкелмесе, бір-бірімен үйлесім тапқанда ғана бөлек пайдаланылуы мүмкін.

53. Шырын өнімдерінің тұтыну ыдыстарына өнімді дайындау кезінде пайдаланылмаған жемістердің және/немесе көкөністердің, шырындардың және/немесе пюрелердің графикалық бейнелерін енгізуге рұқсат етілмейді.

54. Өнімге диоксид көміртегін қосу кезінде, тұтыну ыдысында "газдалған" деген таңба болуы тиіс.

55. Дәмдеуіштер және/немесе дәмдеуіш экстрактілерін қолданыла отырып дайындалған шырын өнімдерінің тұтыну ыдысында "дәмдеуіштермен" деген таңба келтірілуі немесе дәмдеуіштердің атаулары көрсетілуі тиіс.

56. Өнім құрамындағы тұтыну ыдысында мыналар (көрсетілген кезектілікпен) келтірілуі тиіс:

1) шырындар үшін: өнімнің атауы, ингредиенттер және/немесе оларды қолданған жағдайдағы қоспалар (мысалы: "Құрамы: томат шырыны, тұз", "Құрамы: алма шырыны, қант");

Шырындарды дайындау кезінде ингредиенттер және/немесе тағамдық қоспалар пайдаланылмаған жағдайда, тұтыну ыдысында өнімнің құрамын келтірмеуге болады;

2) шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар мен морстар үшін: шырынның және/немесе пюренің атауы, ингредиенттер тізімінің соңында көрсетілетін суды қоса алғанда, рұқсат етілген пайдаланылған ингредиенттердің және/немесе қоспалардың атауы.

57. Құрамында қойылтылған шырындарды және/немесе пюрелерді пайдаланған жағдайда үлесін азайту тәртібімен шырын өнімдерінің атауы жазылады, ал құрамынан кейін "Қойылтылған шырындардан және/немесе пюрелерден жасалған" деп тұжырымдау жүргізіледі (мысалы, "Құрамы: шабдалы пюресі, алма шырыны, шие шырыны, қант, су". "Қойылтылған шырындардан және/немесе пюрелерден дайындалған").

58. Аралас шырын өнімдері жағдайында құрамында оны дайындау үшін қолданылған барлық шырындар мен пюрелер көрсетіледі.

59. Қойылтылған шырындардан, шірнелерден, құрамында шырыны бар сусындар мен морстардан дайындалатын шырындардағы хош иісті қалпына келтіру үшін пайдаланылатын қойылтылған табиғи хош иісті заттар, сондай-ақ өнімнің құрамындағы шырындарды қалпына келтіру үшін қолданылатын ауыз су көрсетілмейді.

60. Тұтынушыларға тікелей сатылатын жерде өндірілетін немесе жарамдылық мерзімі шектелген жағдайда сатылатын шырындар мен шырын өнімдерінің тұтыну ыдысында осы бөлімнің талаптарына сәйкес таңбалау жүргізіледі. Бұдан басқа, тұтыну ыдысында дайындаушының мекен-жайы, дайындалған уақыты мен күні, жарамдылық мерзімі мен ұсынылатын сақтау шарттары көрсетіледі.

61. Шырындар мен шырын өнімдерін тұтынушыларға құйып, қоғамдық тамақтану желісінде немесе автоматты сауда желілері арқылы сату кезінде әрбір партияның ілеспе құжатында өнімнің атауы, дайындаушының мекен-жайы, дайындалған күні, жарамдылық мерзімі, ұсынылатын сату шарттары, сақталу шарттары көрсетіледі.

62. Шырындар мен шырын өнімдерін сауда автоматтары арқылы сату кезінде сауда автоматтары жабдығының үстіңгі жағында тұтынушыларға көрінетін жерде кез келген фонда анық көрінетін және түсінікті қаріппен өнімнің атауы көрсетіледі.

63. Көліктік ыдыстағы таңбалау: өнімнің атауын, партияның нөмірін немесе дайындалған күнін, нетто салмағын, дайындаушының және/немесе импорттаушының атын, сондай-ақ көліктік орамның өзінде көрсетілуі тиіс сақтау жөніндегі нұсқаулықты қамтуы тиіс.

64. Көліктік ыдыстар таңбалау не ыдыстың өзінде, не ілеспе құжаттарда:
өнімнің атауы туралы мәліметтер;
партияның сәйкестендірілуі;
нетто салмағы;
өндірушінің атауы;
сақтау шарттары туралы ақпаратты қоса алғанда жазылуы тиіс.

65. Цистерналарға (танкерлерге) құйылған өнімді жеткізу кезінде таңбалау туралы ақпарат ілеспе құжаттарда ғана жазылады.

66. Өнімнің атауы, партияның нөмірі, нетто салмағы, өндірушінің атауы туралы мәліметтер осы код ілеспе құжаттарда нақты оқылған жағдайда штрих кодымен ауыстырылуы мүмкін.

67. Қойылтылған шырындарда және қойылтылған пюреде осы Техникалық регламенттің 4-қосымшасына сәйкес рұқсат етілген технологиялық құрал ретінде пайдаланылған калий және/немесе натрий казеинатының қалдық саны болған

жағдайда көліктік ыдыста және ілеспе құжаттарда "Өнімде калий/натрий казеинаты бар" деп көрсетілуі тиіс.

11. Жарамдылық мерзімі, сақтау және тасымалдау

68. Шырындар мен шырын өнімдерінің жарамдылық мерзімін, сақтау және тасымалдау шартын оны тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнаманың талаптарына сәйкес болуын дайындаушы белгілейді.

69. Дайындаушы белгілеген сақтау, тасымалдау шарттары жарамдылық мерзімі ішінде шырындар мен шырын өнімдерінің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етуі тиіс.

70. Сақтауды және тасымалдауды жүзеге асыратын тұлғалар белгіленген жағдайда шырындар мен шырын өнімдерін сақтау және тасымалдау шарттарының сақталуын қамтамасыз етеді.

12. Шырын өнімдерін кәдеге жарату

71. Шырындар мен шырын өнімдерін кәдеге жарату адал өндірістік тәжірибені есепке ала отырып және Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен жүзеге асырылады.

13. Сәйкестікті растау

72. Шырындар мен шырын өнімдерінің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі Қазақстан Республикасының техникалық реттеу саласындағы заңнамада белгілеген тәртіппен берілетін сәйкестік сертификатымен куәландырылады.

14. Қолданысқа енгізу мерзімдері және шарттары

73. Осы Техникалық регламент ресми жарияланған күнінен бастап алты ай өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

74. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілгенге дейін берілген сәйкестікті растау саласындағы құжаттар жарамдылық мерзімі біткенге дейін қолданылады.

Техникалық регламентке
1-қосымша

Шырындар, пірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар сусындар, қойылтылған шырындар, қойылтылған морстар мен қойылтылған шорелер үшін шикізат қауіпсіздігінің гигиеналық

және микробиологиялық талаптары
Шырындар, шірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар
сусындар, соның ішінде қойылтылған шырындар, қойылтылған
морстар мен қойылтылған пюрелер үшін шикізат
қауіпсіздігінің гигиеналық талаптары

1-кесте

Өнімнің тобы	Көрсеткіштер	Мг/кг, аспайтын рұқсат етілген деңгейлер	Ескертпе
1	2	3	4
Жеміс және көкөніс шырындары, шірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар сусындар, қойылтылған морстар мен қойылтылған пюрелер	Уытты элементтер:		
	корғасын	0,5	көкөністен жасалған
		0,4	жемістен жасалған
	күшән	0,2	
	кадмий	0,03	
	сынап	0,02	
	қалайы	200,0	шырын өнімдері үшін жинақ қанықтырыдыста
	хром	0,5	шырын өнімдері үшін хромдалған ыдыста
Микоуыттар:			
	патулин	0,05	алмадан, томаттан, шырғанақтан, шәңгіштен жасалған
	Нитраттар: жеміс шырындары көкөніс шырындары мен құлпынай-дан жасалған шырын (пюре)	50 200	
	Пестицидтер		
	Гексахлорцикло-гексан (а , в , у -изомерлері)	0,5	Көкөніс шырындары мен бақша өнімдерінің шырындары
		0,05	Жеміс шырындары
	ДДТ және оның метаболиттері	0,1	
	Көкөніс пен жемістерді өсіру кезінде пайдаланатын пестицидтердің басқа да түрлері	Көкөніс пен жемістердің осы түрлерін гигиеналық нормаларына сәйкес	

Радионуклидтер: Бк/кг			
шырындар, шірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар сусындар	цезий-137	120 (көкөністер үшін) 40 (жемістер үшін) 160 (жабайы жидектер үшін)	Бк/кг
	стронций-90	40 (көкөністер үшін) 30 (жемістер үшін) 60 (жабайы жидектер үшін)	Бк/кг
қойылтылған шырындар, қойылтылған морстар мен қойылтылған пюре	цезий-137	1200	Бк/кг
	стронций-90	240	Бк/кг

Балалар тағамдарының шырын өнімдеріне арналған шикізат қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптар

2-кесте

Көрсеткіштер	Мг/кг, аспайтын рұқсат етілген деңгейлер	Ескертпе
Уытты элементтер:		
қорғасын	0,3	
күшән	0,1	
кадмий	0,02	
сынап	0,01	
Микоуыттар:		
патулин	Р ұ қ с а т етілмейді	алмадан, томаттан, шырғанақтан жасалған шырын өнімдері үшін < 0,02
Пестицидтер:		
Гексахлорцикло-гексан (а , в , у -изомерлер)	0,01	
ДДТ және оның метаболиттері	0,005	
Нитраттар	50	Банандар мен құлпынайдан басқа жасалған шырын өнімдері үшін
	200	Көкөністерден, жемістер мен көкөністерден, сондай-ақ банандар мен құлпынайлардан жасалған шырын өнімдері үшін
Оксиметилфурфурол	20 мг/л аспайтын	

Радионуклидтер:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	Бк/кг

Ыстықпен әсер ету тәсілдерімен консервіленген шырындар, пюрелер, морстар және құрамында шырыны бар сусындарға арналған шикізат қауіпсіздігінің микробиологиялық талаптары

3-кесте

Өнімнің топтары	Термостаттық ұстаудан кейінгі микроорганизмдер			
	Спора түзетін мезофильдік аэробтық және факультативтік - аэробтық микроорганизмдер	Мезофильді клостридилер*	Спора түзбейтін микроорганизмдер, зенді саңырау-құлақтар, ашытқылар	Сүт қышқылды микроорганизмдері
1	2	3	4	5
Жеміс шырындары, шірнелер, пюрелер, морстар мен құрамында с шырыны бар сусындар:				
рН 4,2 және одан жоғары, сондай-ақ өріктен, шабдалдан және алмұрттан жасалған өнімдер үшін жоғары рН 3,8	<i>B. subtilis</i> аспайтын 11 КОЕ/г (рұқсат етілмейді <i>B. cereus</i> <i>B. Polymyxa</i> 1 г), өзгелер нормаланбайды	1 КОЕ/г аспайтын (рұқсат етілмейді <i>Cl. botulinium</i> <i>Cl. erfiringens</i> 1 г)	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді
рН төмен 4,2, сондай-ақ өріктен, шабдалдан және алмұрттан жасалған өнімдер үшін жоғары рН 3,8	нормаланбайды	нормаланбайды	1 г рұқсат етілмейді	рұқсат етілмейді
Көкөніс шырындары, шірнелер, пюрелер, құрамында шырыны бар сусындар:				
	<i>B. subtilis</i> 11 КОЕ/г (рұқсат етілмейді <i>B. Cereus</i> және			

Т о м а т : құрамында кем дегенде 2 % құрғақ заттар бар	В. polymuxa 1 г) , өзгелер нормаланбай- ды	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді
Ө з г е л е р : рН 4,2 және жоғары	В. subtilis 11 КОЕ/г аспайтын (рұқсат етілмейді В. Cereus ж ә н е В. polymuxa 1 г) , өзгелер нормаланбай- ды	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді
рН 3,7-4,2	нормаланбай- ды	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді
рН 3,7 төмен	нормаланбай- ды	нормаланбай- ды	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді

Ескертпе:

*Балалар тағамының шырын өнімдеріне мезофильді клостридилерге рұқсат етілмейді 10 г (см³)

Тікелей дайындау орнында сақталмай сатылатын, тікелей сығылғын жеміс және көкөніс шырындарына арналған шикізат қауіпсіздігінің микробиологиялық талаптар

4-кесте

Өнімдердің тобы	КМАФ АнМ, КОЕ/г, аспай- тын	(г) рұқсат етілмейтін өнімнің саны				
		БГКП (коли- форма- лар)	Патогендік, соның ішінде сальмонел- дер	E. coli	S. aureus	L.mono- cy- togenes
Тікелей дайындау орнында сақтамай сатылатын, тікелей сығылатын жеміс және көкөніс шырындары	1 · 10 ³	1,0	25	1,0	1,0	25

Ыстықпен әсер ету және рН 3,8 көмірқышқылымен газдалған және одан да төмен тәсілдермен консервіленген жеміс және көкөніс шырындары, шірнелер, морстар және құрамында шырыны бар сусындар, сондай-ақ қойылтылған жеміс және көкөніс шырындары, қойылтылған морстар мен

**қойылтылған пюрелерге арналған шикізат
қауіпсіздігінің микробиологиялық талаптары 5-кесте**

Өнімдердің тобы	КМАФ АнМ, КОЕ/г, аспай- тын	(г) рұқсат етілмейтін өнімнің саны		КОЕ/г аспай- тын ашытқы - лар	Зең- дері КОЕ/г ас- пай- тын	Басқа да микроор- ганизм - дер
		БГКП (коли- форма - лар)	Патоген- дік, соның ішінде сальмо- нелдер			
1	2	3	4	5	6	7
Ыстықпен әсер ету тәсілдермен консервіленген және рН 3,8 және одан да төмен көмірқышқылы мен газдалған жеміс және көкөніс шырындары, шірнелер, морстар және құрамында шырыны бар сусындар	50	1000	норма- ланбайды	1 г рұқсат етіл- мейді	50	1 г сүт қышқылы микроор- ганизм - деріне рұқсат етілмей- ді
Ыстықпен әсер ету қойылтылған жеміс және көкөніс шырындары, қойылтылған морстар мен қойылтылған пюрелерге арналған шикізат	норма- лан- байды	норма- лан- байды	норма- ланбайды	1 г рұқсат етіл- мейді	1 г рұқ- сат етіл- мейді	спора түзбей- тін 1 г * рұқсат етіл- мейді
Томатты қоспағанда ыстықпен әсер ету тәсілдермен консервіленген, қойылтылған көкөніс шырында- ры мен пюрелері	норма- лан- байды	норма- лан- байды	норма- лан- байды	1 г рұқсат етіл- мейді	1 г рұқсат етіл- мейді	Мезо- фильді кlostри- диге 1 г рұқсат етілмей- ді спора түзбей- тін 1 г рұқсат етілмей- ді*
Тез мұздатылып қойылтылған жеміс шырындары, қойылтылған	$5 \cdot 10^3$	1 г рұқсат	1 г рұқсат	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^2$	норма- ланбайды

морстар қойылтылған пюрелер	және	етіл- мейді	етілмей- ді			
құрамында 12 % астам еритін құрғақ заттары бар қойылтылған томат шырыны, пюре (паста)		нормалан-байды	нормалан-байды	нормалан-байды	1 г рұқсат етілмейді	1 г рұқсат етілмейді** Мезо-фильді кластридиге 1 г рұқсат етілмейді. Сүт қышқылы микроорганизмдерге 1 г рұқсат етілмейді спора түзбейтін 1 г рұқсат етілмейді*

Ескертпе:

*бөлшектеп сату желілеріне берілетін өнімдер үшін

**Говард бойынша зеңді көру аясы 40%-дан аспайтын санына рұқсат етіледі.

Техникалық регламентке
2-қосымша

Шырындар мен шырын өнімдері өндірісінде пайдалануға рұқсат етілетін тағамдық ингредиенттер мен қоспалар

Қышқылдықты реттеушілер

1-кесте

тамақ қоспасы	INS (E) нөмірі ⁴	Мөлшері ¹	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етіледі
1	2	3	4
Лимон қышқылы	330	3 г/л аспайды	Қалпына келтірілген шырындар, диффузиялық шырындар, қойылтылған шырындар, қойылтылған пюрелер рН 4,2 жоғары тікелей сығылған шырындар мен пюре
Лимон қышқылы	330	5 г/л аспайды	Шірнелер
Лимон қышқылы	330	ДПП ²	құрамында шырыны бар сусындар, морстар

А л м а қышқылы	296	ДПП	қалпына келтірілген ананас шырыны, қойылтылған ананас шырыны, шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар
Ш а р а п қышқылы	334	4 г/л аспайды	қалпына келтірілген жүзім шырыны (қызыл және ақ), қойылтылған жүзім шырыны (қызыл және ақ), шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар
Н а т р и й - дің тартраты	335	ДПП	құрамында шырыны бар сусындар, морстар
К а л и й д ің т а р т р а т ы	336		
Н а т р и й - калийдің тартраты	337		
Н а т р и й ц и т р а т - тары	331		
К а л и й ц и т р а т - тары	332	ДПП	құрамында шырыны бар сусындар, морстар
К а л ь ц и й ц и т р а т - тары	333		
С ү т қышқылы ³	270	ДПП	Көкөніс шырындары, көкөніс шірнелері, құрамында шырыны бар көкөніс сусындар (қышқыл сүт ашуына ұшыраған азық-түліктерді қоспағанда)

Ескертпе:

- ¹ Тікелей тұтынуға арналған дайын азық-түліктегі тамақ қоспасының мөлшері ;
- ² Адал өндірістік практикаға сәйкес (осы Техникалық регламенттің 8-бөлімі);
- ³ Сүт қышқылының тек L-изомері.

Антиқышқылдатқыштар

2-кесте

Тамақ қоспасы	INS (E) нөмірі ⁴	Мөлшері	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етіледі
А с к о р б и н қышқылы және оның тұздары	300-303	ДПП	тікелей сығылған шырындар, қалпына келтірілген шырындар, диффузиялық шырындар, пюрелер, қойылтылған шырындар, қойылтылған пюрелер, шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар
		0,25 г/л аспайтын	балалар тағамының шырын өнімдері

Сатураторғыш газдар

3-кесте

Тамақ қоспасы	INS (E) нөмірі ⁴	Мөлшері ¹	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етіледі
Көмірте-г і диоксид	290	ДПП	тікелей сығылған шырындар, қалпына келтірілген шырындар, диффузиялық шырындар, ш і р н е л е р , құрамында шырыны бар сусындар, морстар

Стабилизаторлар және қоюландырғыштар

4-кесте

Тамақ қоспасы	INS (E) нөмірі ⁴	Мөлшері ¹	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етіледі
Пектиндер	440	ДПП	жұмсағы бар тікелей сығылған шырындар, жұмсағы бар қалпына келтірілген шырындар, жұмсағы бар диффузиялық шырындар, жұмсағы бар шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар
А ц е т а т - и з о б у т и р а т сахарозалар	444	0,3 г/л аспайды	құрамында шырыны бар сусындар
Глицерин мен шайыр қышқылдарының эфирлері	445	0,1 г/л аспайды	
Гуммиарабик	414	ДПП	
Мүйізіне ағаштың камеді	410		
Гуар камеді	412		
Ксантант камеді	415		
Крахмалдар	1400-1451		
Карбоксиметил-целлюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

Тәтті дәм бергіштер

5-кесте

Тамақ қоспасы	INS (E) нөмірі ⁴	Мөлшері ¹	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етіледі
1	2	3	4

калийдің ацесульфамы	950	0,35 г/л аспайды	шірнелер және құрамында шырыны бар сусындар
Аспартам	951	0,6 г/л аспайды	
Сахарин және оның тұздары	954	0,08 г/л аспайды (сахаринге есептегенде)	шірнелер және құрамында шырыны бар сусындар
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3 г/л аспайды	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03 г/л аспайды	
Стевиазид	960	ДПП	

Ескертпе:

⁴ INS - тамақ қоспаларын кодтаудың халықаралық цифрлық жүйесі (International Numbering System), E - Еуропа Одағының тамақ қоспаларын кодификациялау жүйесі

Техникалық регламентке
3-қосымша

Функционалдық шырындар, шірнелер, морстар мен құрамында шырыны бар сусындар өндірісінде рұқсат етілетін физиологиялық функционалдық ингредиенттер Физиологиялық функционалдық ингредиенттер

1-кесте

Физиологиялық функционалдық ингредиенттер класы	Физиологиялық функционалдық ингредиент	Бір порцияда (250 мл)	Мыналар үшін қолдануға рұқсат етілді
Витаминдер	Жеке немесе қоспа түрінде полисіңгірілмеген	Ұсынылған тәуліктік қажеттілігі кемінде 10%	шырындар, шірнелер, құрамында шырыны бар сусындар, морстар
Каротиноидтер			
Тағамдық талшықтар			
Пребиотиктер			
Минералды заттар			
Май қышқылдары			

Ескертпе:

1. Шырындарға, шірнелерге, құрамында шырыны бар сусындарға, морстарға функционалдық қасиет беру үшін шикізат ретінде физиологиялық

функционалдық ингредиенттер қамтылған мынадай азық-түліктерді пайдалануға болады (жақшада көрсетілген):

дәндер, олардың экстракттары (минералды заттар, тағамдық талшықтар, полисіңірілмеген май қышқылдары);

асқабактың, күнбағыстың тұқымдары (минералды заттар, тағамдық талшықтар, полисіңірілмеген май қышқылдары);

жаңғақтар, олардың экстракттары (минералды заттар, полисіңірілмеген май қышқылдары);

өсімдік экстракттары (антоциандар, каротиноидтер, флавоноидтер, сапониндер, илеу заттары, органикалық қышқылдар, ащылар, макро- және микроэлементтер және басқа да биологиялық активті заттар);

өсімдіктердің эфир майлары (эфир майы);

бұршақ немесе олардың экстракттары немесе изоляттары (минералды заттар, ақуыздар).

2. Шырын өнімдерінде жоғарыда санамаланған азық-түліктерді 6-бөлімнің ережелерімен айқындалған өзге мақсаттарда қолдануға рұқсат етілмейді. Функционалдық ингредиенттері бар қосылған азық-түліктерді таңбалау осы техникалық регламенттің 10-тармағында келтірілген функционалдық қасиеттерге ие шырын өнімдерін таңбалауда қойылатын талаптарға сәйкес жүзеге асырылады. Шырын өнімі құрамында бір дәрумен және минерал бір порциядағы (250 мл) ұсынылып отырған тәуліктік қажеттіліктің кемінде 10 % құраса, функционалдыққа жатқызылады.

3. Функционалдық шырын өнімдерінде полисіңірілмеген май қышқылдарының, майлардың еруін қамтамасыз ету үшін "ДПП-ға" сәйкес" мөлшерде лецитиндерді (тамақ қоспасының коды E 322) пайдалануға жол беріледі. Функционалдық қасиеті жоқ және функционалдық ингредиенттері жоқ шырын өніміне лецитиндерді қолдануға тыйым салынады.

Техникалық регламентке
4-қосымша

Шырындар, пюрелер, қойылтылған шырындар, қойылтылған пюрелер, қойылтылған морстар өндірісінде, сондай-ақ қалпына келтірілген шырындарды, шірнелерді, морстар мен құрамында шырыны бар сусындарды пайдалануға рұқсат етілетін техникалық құралдар

1-кесте

Технологиялық мақсаты	Технологиялық құралы
1	2

От сөндіргіш көбіктер	Полидиметилсилоксан ¹
ағартқыш, антиқышқылдағыштар және сүзгі құралдары, флокулянттар мен сорбенттер	Адсорбация құралдары (ағартқыштар, табиғи немесе белсендірілген жерлер)
	Шайыр-сорбенттер
	Белсендірілген көмір (тек өсімдіктен жасалған)
	Бентонит
	Кальций гидроксиді ²
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидтік кремнезем
	Диатомит
	Желатин (тері коллагенінен жасалған)
	Ионалмастырғыш шайырлар (катион- және анионоалмастырғыштар)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Сұйық кремнезем
	Таннит
	Калий Тартраты ²
	Тұндырылған кальций карбонаты ²
	Күкірт диоксиді ^{2,3}
	Кизельгур
Пропиленгликоль	
Калий және натрий казеинаттары ⁴	
Балық желімі ⁴	
Күріш қауызы	
Токоферол ⁵	
Ферментті препараттары (жеке немесе аралас) ⁶	Пектиназдар (пектинді гидролиздеу үшін), протеаздар (ақуыздарды гидролиздеу үшін), амилаздар (крахмалды гидролиздеу үшін) және жасуша қабырғаларын бұзуды жеңілдету мақсатында шекті қолдану үшін целлюлаздар
Буатын газдар ⁷	Азот
	Көміртегі диоксиді

1-кестеге ескертпе:

¹ 10 мг/л соңғы өнімнің ең көп қалдық саны.

² Тек жүзім шырын өндірісінде.

³ 10 мг/л соңғы өнімнің ең көп қалдық саны (SO₂ жалпы есепте).

⁴ Осы технологиялық құралдарды пайдалану кезінде олардың аллергиялық әлеуетін назарға алу қажет. Тікелей пайдалануға арналған шырын өнімдеріндегі осы технологиялық құралдардың қалдық саны болған кезде, олар осы Техникалық регламенттің 10-бөлімінің талаптарына сәйкес таңбалауға жатады

⁵ Соңғы өнімнің ең көп қалдық саны 8 мг/кг.

⁶ Оларды қолдану шикізаттың толық ыдырауына әкелмейтін және өңделетін жемістер мен көкөністердің целлюлоза мөлшеріне әсер етпейтін жағдайда ғана ферментті препараттар технологиялық құралдар ретінде пайдаланылуы мүмкін.

⁷ Уақытша консервілеу үшін пайдаланылуы мүмкін.

Техникалық регламентке
5-қосымша

Шырын өнімдерінің қауіпсіздігі мен түпнұсқалығы көрсеткіштерін өлшеуді орындау әдістерінің тізбесі

1. Шырындар мен шырын өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентінің талаптарын орындау және өлшемдер бірлігі қағидатын орындау мақсатында төменде санамаланған шырын өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа көрсеткіштерінің өлшемдерін орындау әдістеріне Қазақстан Республикасының ұлттық стандарттары және халықаралық стандарттар қолданылады.

Ескерту. 1-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 23.07.2013 № 735 қаулысымен.

2. Осы техникалық регламенттің талаптарын орындау және өлшемдер бірлігі қағидатын қамтамасыз ету мақсатында шырын өнімдерінің қауіпсіздігі мен түпнұсқалығы өлшемдерін орындау әдістеріне Қазақстан Республикасының ұлттық стандарттары болмаған кезде Codex Alimentarius CODEX STA № 247-2005 Комиссиясының Жеміс шырындары мен шірнелері бірыңғай стандартының қолданыстағы редакциясына енгізілген өлшемдерді орындаудың тиісті әдістерін қолдануға рұқсат етіледі.

Ескерту. 2-тармақ жаңа редакцияда - ҚР Үкіметінің 23.07.2013 № 735 қаулысымен.

P/c	ҚР СТ Ұлттық стандарттың нөмірі	ГОСТ Мемлекетаралық Стандарттың атауы
N	стандарттың нөмірі	
1	2	3

1.	ГОСТ 657-79	Қант қосылған жеміс және жидек шырындары. Жалпы техникалық шарттар
2.	ГОСТ 937-91	Консервілер. Томат шырыны. Техникалық шарттар
3.	ГОСТ 6687.0-86	Алкогольсіз өнеркәсіп өнімі. Сынамаларды қабылдау ережелер және таңдау әдістері
4.	ГОСТ 6687.2-90	Алкогольсіз өнеркәсіп өнімі. Құрғақ заттарды айқындау әдістері
5.	ГОСТ 6687.3-87	Алкогольсіз газдалған сусындар және нан шикізатынан жасалған сусындар. Көміртегінің қос тотығын айқындау әдісі
6.	ГОСТ 6687.4-86	Алкогольсіз сусындар, квастар және сироптар. Қышқылдықты айқындау әдісі
7.	ГОСТ 6687.5-86	Алкогольсіз өнеркәсіп өнімі. Органолептикалық көрсеткіштері Өнімнің мен
8.	ГОСТ 6687.6-88	Алкогольсіз сусындар, сироптар, квастар және нан шикізатынан жасалған сусындар. Төзімділікті айқындау әдісі
9.	ГОСТ 6687.7-88	Алкогольсіз сусындар және квастар. Спиртті айқындау әдісі
10.	ГОСТ 18192-72	Қойылтылған жеміс және жидек шырындары. Техникалық шарттар
11.	ГОСТ 25892-83	Табиғи жүзім шырыны. Техникалық шарттар
12.	ГОСТ 28188-89	Алкогольсіз сусындар. Жалпы техникалық шарттар
13.	ГОСТ 28499-90	Сироптар. Жалпы техникалық шарттар
14.	ГОСТ 28538-90	Квас ашытқысының концентраты, квас концентраттары және экстракттары. Техникалық шарттар
15.	ГОСТ 28539-90	Спирттелген жеміс-жидек шырындары. Техникалық шарттар
16.	ГОСТ 29135-91	Жеміс шырындары. Жалпы техникалық шарттар
17.	ГОСТ 30059-93	Алкогольсіз сусындар. Ас-партамды, сахаринді, кофеинді және натрий бензоатын анықтау әдістері
18.	ГОСТ 30712-2001	Алкогольсіз өнеркәсіп азық-түліктері. Микробиологиялық талдау әдістері
19.	ҚР СТ 1346-2005 (МЕМСТ Р 52173-2003, МОД)	Биологиялық қауіпсіздік. Шикізаттар және тамақ өнімдері. Өсімдіктен алынатын генетикалық түрлендірілген (ГТК) көздерді сәйкестендіру әдісі
20.	ҚР СТ 1468-2005	Көкөністер мен оларды қайта өңдеу өнімдері. Соя ақуыз өнімдері. Жалпы техникалық шарттар

21.	ҚР СТ 1472-2005	Жеміс және жидек шырындары. Жалпы техникалық шарттар
22.	ҚР СТ 1573-2006	Консервілер. Қойылтылған жеміс шырындары. Техникалық шарттар
23.	ҚР СТ 1574-2006	Консервілер. Қалпына келтірілген жеміс шырындары. Техникалық шарттар
24.	ҚР СТ 1575-2006	Консервілер. Жеміс шірнелері. Жалпы техникалық шарттар
25.	ҚР СТ 1576-2006	Консервілер. Көкөніс және шірнелер және көкөніс-жеміс шырындары, шірне құрамында шырыны бар сусындар. Техникалық шарттар
26.	ҚР СТ 1577-2006	Консервілер. Көкөніс шырындары. Томат шырыны. Техникалық шарттар
27.	ҚР СТ 1578-2006	Консервілер. Құрамында жеміс шырыны бар сусындар. Жалпы техникалық шарттар
28.	ҚР СТ 1612-2006	Консервілер. Шырындары, шірнелер және құрамында шырыны бар сусындар. Жіктеу. Терминдер мен анықтамалар

Техникалық регламентке
6-қосымша

Шырын өнімдерінің өндірісі үшін пайдаланылатын жемістер мен көкөністер. Қалпына келтірілген шырындар мен пюрелердің құрамындағы еритін құрғақ заттарға қойылатын талаптар
Шірнелердегі шырынның (пюренің) үлесі.

Орыс тілінде жемістердің/көкөністердің атауы	Ағылшын тілінде жемістердің/көкөністердің атауы	Жемістердің/көкөністердің ботаникалық атауы	Қалпына келтірілген шырындар мен пюрелер үшін еритін құрғақ заттардың 1,2 (20 ° C %) кезіндегі ең аз мөлшері	Тікелей сығылған 3,4,5 шырындар - дағы (пюрелердегі) еритін заттардың ең аз мөлшері (20 ° C %) кезіндегі	Жеміс шірнелеріндегі шырынның және/немесе пюренің ең аз үлесі (% об/об)
1	2	3	4	5	6
Өрік	Apricot	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2	10,2	40,0
Бразилия өрігі	Loquat	<i>Eriobotrya japonica</i>	-	-	25,0

Тропика өрігі (мамми)	Mammee apple	M a m m e a americana	-	-	25,0
Айва	Quince	C y d o n i a oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Алша	Quetsche	P r u n u s domestica L.	12,0	-	25,0
Ананас	Pineapple	A n a n a s comosus (L.) Merrill A n a n a s sativis L. Schult. F.	12,8 ^{6,8}	11,2 ^{6,8}	40,0
Тікенекті аннонзи	Soursop	A n n o n a muricata L.	14,5	-	25,0
Қабыршықты аннона	Sugar apple	A n n o n a squamosa L.	14,5	-	25,0
Апельсин	Orange	C i t r u s sinensis (L.)	11,2 ⁶	10,0 ⁶	50,0
Қызыл апельсин	Red (blood) orange	C i t r u s sinensis (L.)	-	-	50,0
Қарбыз	Water melon	C i t r u l l u s lanatus (Thunb.) M a t s u m . & Nakai lanatus var.	8,0	-	40,0
Ацерола (батыс үнді, барбадос шиесі)	Acerola (West Indian cherry)	Malpighia spp (Moc. & Sesse)	6,5	-	25,0
Банан	Banana	Musa species, вк л ю ч а я M.paradisiaca, но к р о м е других сортов, относящихся к плантайнс (plantains)	-	20,0	25,0
Итбүлдірген	Lingonberry	V a c c i n i u m vitis-idaea L.	9,6	-	25,0
Аю бадам	Elderberry	S a m b u c u s nigra L. S a m b u c u s canadensis	10,5	-	50,0
Жүзім	Grape	V i t i s vinifera L. немесе оның гибридтар V i t i s	15,9	-	50,0

		Ла-бруска немесе оның гибридтар		13,5	
Шие	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
"Стонес- бэр" шиесі	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Prunus cerasus L. cv Stevnsbaer	17,0	-	25,0
Суринам шиесі	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Вороника	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0
Генипап	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
Көкжидек	Blueberry (swamp blue- berry, great bil-berry, heathberry)	Vaccinium uliginosum, Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angusti- folium	10,0	-	40,0
Анар	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 ⁶	9,5 ⁶	50,0
"Свити" грейпфруты (гибрид)	Sweetie grapefruit	Citrus grandis x Citrus paradisi	10,0	-	50,0
Алмұрт	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0	40,0
Гуава	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Жидекті Гуава	Guavaberry (birchberry)	Eugenia syringa	-	-	25,0
Қауын	Melon	Cucumis melo L.	8,0	-	35,0
Касабо қауыны	Honeydew melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5	-	25,0
Бал қауыны	Casaba melon	Cucumis melo L. subsp. melo var.	10,0		25,0

		<i>inodorus</i> Jacq.	H.	-	
Қара бүлдірген	Blackberry	<i>Rubus</i> <i>fruticosus</i>		9,0	- 30,0
Американдық қала бүлдірген	Dewberry	<i>Rubus</i> <i>hispidus</i> (Северная Америка), <i>Rubus</i> <i>caesius</i> (Европа)		10,0	- 25,0
Інжір (Фиг)	Fig	<i>Ficus</i> L.	<i>carica</i>	18,0	- 25,0
Какао (жұмсағы)	Cocoa pulp	<i>Theobroma</i> <i>cacao</i> L.		14,0	- 50,0
Кәдімгі шәңгіш	High cranberry	<i>Viburnum</i> <i>opulus</i>		-	- 25,0
Каймито (жұлдызды алма)	Star apple	<i>Chrysophyl-</i> <i>lum cainito</i>		-	- 25,0
Карамбола (жұлдызды жеміс)	Starfruit	<i>Averrhoa</i> <i>carambola</i> L.		7,5	- 25,0
Кешью алма	Cashewap- ple	<i>Anacardium</i> <i>occidentale</i> L.		11,5	- 25,0
Киви	Kiwi	<i>Actinidia</i> <i>deliciosa</i> (A. Chev.) Liang & Ferguson	(A. C.F. A.R.)	-	- 25,0
Құлпынай (бақша бүлдіргені)	Strawberry	<i>Fragaria</i> <i>ananassa</i> <i>Duchesne</i> (<i>Fragaria</i> <i>chiloensis</i> <i>Duchesne</i> <i>Fragaria</i> <i>virginiana</i> <i>Duchesne</i>)	X. x	7,5	6,3 40,0
Қой бүлдіргені (жабайы өскен)	Wild strawberry	<i>Fragaria</i> <i>vesca</i> <i>Fragaria</i> <i>viridis</i> (colina)	L.,	6,0	- 40,0
Мүкжидек	Cranberry	<i>Vaccinium</i> <i>macrocarpon</i> Aiton		7,5	- 30,0
Мүкжидек (жабайы өскен)	Cranberry	<i>Vaccinium</i> <i>oxycoccos</i> L.		7,0	- 25,0

Кокос жаңғағы (кокос суы)	Coconut	C o c o s nucifera L.	5,0	-	25,0
Итшомыр	Buckthorn- berry (sallowthorn- berry)	H i p p o h a e r h a m n o i d e s L.	6,0	-	25,0
Теңіз итшомыры	S e a buckthorn	H i p p o h a e e l a e g u a c a e	-	-	25,0
Қарлыған	Gooseberry	R i b e s u v a c r i s p a L.	7,5	-	30,0
Қарлыған (ақ)	White gooseberry	R i b e s u v a c r i s p a	-	-	30,0
Қарлыған (қызыл)	R e d gooseberry	R i b e s u v a c r i s p a	-	-	30,0
Кумкват	Kumquat	F o r t u n e l l a S w i n g l e s p p .	-	-	25,0
Купуачу	Cupuacu	T h o b r o m a g r a n d i f l o r u m L.	9,0	-	35,0
Лайм	Lime	C i t r a s a u r a n t i f o l i a (C h r i s t m .) (swingle)	8,0 ⁶	-	25,0
Лимон	Lemon	C i t r a s L i m o n L . B u r m . J . C i t r u s l i m o n u m R i s s a	8,0 ⁶	7,0 ⁶	25,0
Личи	Lychee	L i t c h i c h i n e n s i s S o n n .	11,2	-	20,0
Логанова жидегі (таңқурай- дың және қара бүл- діргеннің кәдімгі буданы)	Loganberry	R u b u s l o g a n o b a c c u s L. H. Bailey	10,5	-	25,0
Луло	Lulo	S o l a n u m q u i t o e n s e L a m .	-	-	25,0
Таңқурай (қызыл)	R e d raspberry	R u b u s i d a e u s L . R u b u s s t r i g o s u s M i c h x .	7,0	6,3	40,0
Таңқурай (қара)	B l a c k raspberry	R u b u s o c c i d e n t a l i s L.	11,1	6,3	25,0

Манго	Mango	M a n g i f e r a indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин (тэнжерин)	Mandarine (tangerine)	C i t r a s reticulate Blanca	11,8 ⁶	10,5 ⁶	50,0
Маракуйя	Passionfruit	P a s s i f l o r a edulis Sims. F. Edulis, P a s s i f l o r a edulis Sims. F. Flavicarpa O.Def.	12,0 ⁶	12,0 ⁶	25,0
Маракуйя (пассифлора)	Passion fruit	P a s s i f l o r a quadrangu- laris	-	12,4	25,0
С а р ы маракуйя (сары пас- сифлора)	Yellow passion fruit	P a s s i f l o r a edulis	-	-	25,0
Сэбіз	Carrot(s)	D a u c u s maximus x Daucus carota	8,0	-	25,0
Морошка	Cloudberry	R u b u s chamaemorus L.	9,0	-	30,0
Нектарин	Nectarine	P r u n u s persica L. Batsch var. nucipersica (Suckow) c K.Schneid.	10,5	-	40,0
Папайя	Papaya	C a r i c a papaya L.	-	-	25,0
Шабдал	Peach	P r u n u s persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Шетен	Rowanberry	S o r b u s aucuparia L.	11,0	-	30,0
Қара жемісті шетен (арония)	Aronia (chokeber- ry)	P y r u s arbustifolia L. Pers.	13,5	-	25,0
Үлкен сапота	Sapote	P o u t e r i a sapota	-	-	25,0
Алхор	Plum	P r u n u s domestica L. s u s p . domestica	12,0	-	30,0
Асхана кызылшасы	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0

Карибтік алхор (кайя)	Caja	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Ақ қарақат	White currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Қызыл қарақат	Red currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Қара қарақат	Black currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд (үнді жидегі)	Tamarind	Tamarindus indica	13,0	-	Жалпы қышқылдығы кемінде 0,5 % жеткізу үшін қажетті саны
Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Томат (қызанақ)	Tomato	Lycopersicon esculentum L.	5,0	4,2	50,0
Тұт жидегі	Mulberry	Rubus chamaemorus L. г и б р и д Morus	-	-	40,0
Асқабақ	Pumpkin (gourd)	Spесс. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Умбу	Umbu	Spondias tuberosa ruda ex Kost. Ar-	9,0	-	25,0
Жиде	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Құрма (персиммон, лотустік алхор, шэронфрут)	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Қызыл шие	Sweet cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Қара жидек	Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry)	Vaccinium myrtillus, (Vaccinium arctostaphylos, Vaccinium frondosum)	7,1	-	25,0

Қараөрік	Prune	<i>Prunus domestica</i> L.	18,5	-	25,0
Тұт	Mulberry	<i>Morus</i> spp.	-	-	30,0
Итмұрын	Cynorrhodon, Rosehip	<i>Rose canina</i> L. & <i>Rose</i> spp.	9,0	-	40,0
Алма	Apple	<i>Malus domestica</i> Borkh	11,2 ⁸	10,0 ⁸	50,0
Сүйекті алма	Pome apple	<i>Syzygium jambosa</i>	-	-	25,0
Креб алмасы	Crab apple	<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh <i>Malus sylvestris</i> Mill.	15,4	-	25,0
Бойзен жемісі (янгберри және таңқурай буданы)	Boysenberry	<i>Rubus ursinus</i> Cham. & Schltl.	10,0	-	25,0
Янгберри ⁹	Youngberry	<i>Rubus vitifolius</i> x <i>Rubus idaeus</i> x <i>Rubus baleyensis</i>	10,0	-	25,0
		Қышқылдығы жоғары басқа да жемістер	-	-	Жалпы қышқылдығы кемінде 0,5 % жеткізу үшін қажетті саны
		Құрамында жұмсағы жоғары немесе интенсивті хош иісті басқа да жемістер	-	-	25,0
		Қышқылдығы төмен, құрамында жұмсағы төмен және төмен/орташа хош иісті басқа да жемістер	-	-	50,0

Ескертпе:

1. Құрамындағы қойылтылған шырыннан (пюреден) қалпына келтірілген жеміс және көкөніс шырындарының еритін құрғақ заттар, кез келген енгізілген ингредиенттердің құрғақ заттарын есепке алусыз кестеде келтірілген деңгейден кем болмауы тиіс.

2. Егер кестеде қалпына келтірілген еритін құрғақ заттардың нормалары болмаған кезде, ең төменгі мәні тиісті қойылтылған шырын (пюреден) өндірісінде пайдаланылатын тікелей сығылған шырындағы құрғақ заттарды ұстау негізінде айқындалады.

3. Тікелей сығылған жеміс және көкөніс шырындары (пюрелері) үшін құрамындағы еритін құрғақ заттар кестеде белгіленген нормаларға сәйкес болуы тиіс.

4. Тікелей сығылған жеміс және көкөніс шырындары (пюрелері) үшін кестеде құрамында еритін құрғақ заттар ең аз құрамына арналған нормалар болмаған кезде, соңғысы шыққан жемістер мен көкөністерді өңдеу кезінде алынған шырындағы (пюредегі) еритін құрғақ заттардың құрамына сәйкес болуы тиіс.

5. Еритін құрғақ заттарды құрамын төмендету мақсатында тікелей сығылған шырынды және пюрені сумен қосуға тыйым салынады.

6. Қышқылдығы бойынша түзету.

7. Жаңғақ жұмсағын сықпай-ақ кокос жаңғағының жемісінен тікелей алынған ""кокос суына" сәйкес келеді.

8. Қалпына келтірілген ананас шырынына арналған еритін құрғақ заттардың барынша аз болуы үшін норманы белгілеу кезінде ауыл шаруашылық өндірісі мен ананасты қайта өңдейтін әр түрлі географиялық өңірлерде еритін құрғақ заттар құрамы кестеде келтірілген деңгейден аз болуы мүмкін деген факт ескеріледі. Бұл жағдайда ананас шырыны ондағы еритін құрғақ заттардың болуы кемінде 10% құрайтын (қышқылдылығы бойынша түзетуді ескере отырып, 20 °С кезінде), ал шырын осы Техникалық регламенттің талаптарына толық сәйкес келетін жағдайда Қазақстан Республикасының аумағында айналымға жіберіледі.

9. Янгберри (youngberry) - кара бүлдірген мен таңқурайдың гибриді.