

**"Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламентін бекіту туралы және Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдеріне өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2010 жылғы 15 қарашадағы № 1201 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2021 жылғы 31 наурыздағы № 189 қаулысымен

**Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 31.03.2021 № 189 қаулысымен.**

«Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған «Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Үкіметінің кейбір шешімдеріне мынадай өзгерістер мен толықтырулар енгізілсін:

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

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

3. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының  
Премьер-Министрі

К. Мәсімов

Қазақстан Республикасы  
Үкіметінің  
2010 жылғы 15 қарашадағы  
№ 1201 қаулысымен  
бекітілген

**«Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламент**

**1. Қолданылу саласы**

1. Осы «Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті (бұдан әрі - Техникалық регламент) Қазақстан Республикасының аумағындағы айналымда және:

1) еттен, ет өнімдерінен;

- 2) балық, уылдырықтан;
- 3) аквадақылдардан;
- 4) жемістерден, көкөністерден және саңырауқұлақтардан;
- 5) сүтті, сүтті құрайтын, құрамында сүт бар өнімдерден әзірленген консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне, сондай-ақ олардың тіршілік циклының үдерістеріне қойылатын талаптарды белгілейді.

2. Кеден одағының сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауар номенклатурасы (бұдан әрі - КО СЭҚ БТН) бойынша осы Техникалық регламентке қолдану аясына түсетін консервілер, пресервілер осы Техникалық регламентке 1-қосымшада көрсетілген.

## **2. Қауіпті факторлар**

3. Консервілердің, пресервілердің тіршілік циклы үдерісінде туындайтын, адамның, қоршаған ортаның қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін барынша азайтылатын қауіпті факторларға:

- 1) биологиялық - консервілердің, пресервілердің тіршілік циклі үдерісінде қолданылатын, адамдар және азық-түлік шикізаты пайда болу көздері болып табылатын бактериялар, вирустар, саңырауқұлақтар және паразиттер;

- 2) химиялық - табиғи пайда болған немесе өндіріс үдерісінде енгізілген. Табиғи пайда болған химиялық факторларға аллергендер, микотоксиндер, гистамин, саңырауқұлақтардың токсиндері, моллюскалардың токсиндері, пирролиздинді алкоидтер; енгізілген химиялық факторларға полихлорирленген бифенилдер, пестицидтер, антибиотиктер, өсу гармондары, уытты элементтер, радионуклидтер, нитраттар, нитриттер, бенза(а)пирен, тазалайтын заттар, санитария заттары;

- 3) физикалық - консервілерді, пресервілерді өндіру үдерісінде пайда болатын шикізаттың, техникалық заттардың, орамның, тамақ қоспаларының және дайын өнімнің лас болуынан пайда болатын басқа қатты объектілер.

## **3. Бірдейлендіру**

4. Бірдейлендіруді консервілердің, пресервілердің олардың сипатталуына және (немесе) үлгісіне және (немесе) қасиеттеріне сәйкестігін растау үшін жеткілікті болып табылатын белгілер, параметрлер, көрсеткіштер мен талаптар бойынша жүргізіледі.

5. Консервілерді, пресервілерді бірдейлендіру стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда, нормативтік-техникалық құжаттамада, тұтыну орамының затбелгілеріндегі ақпаратта және осы консервілерді, пресервілерді сипаттайтын басқа да құжаттарда келтірілген белгілер ескере отырып жүргізіледі

6. Консервілерді, пресервілерді бірдейлендіру консервілердің, пресервілердің нақты атауына қойылатын талаптарды белгілейтін нормативтік-техникалық құжаттама пайдаланыла отырып мынадай жолмен жүргізіледі:

1) консервілердің, пресервілердің топтамасын сипаттайтын құжаттарды талдау;

2) консервілерді, пресервілерді зерттеу және (немесе) сынақтан өткізу;

3) консервілердің, пресервілердің құжаттарын және зерттеулердің және (немесе) сынақтардың нәтижелерін талдау.

#### **4. Терминдер мен анықтамалар**

7. Осы Техникалық регламентте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және техникалық реттеу саласындағы заңнамада белгіленген, сондай-ақ осы Техникалық регламентте қолданылатын терминдер мен анықтамалар қолданылады:

1) аквадақыл өнімдері - су ағзалары (балық, моллюскалар, балдырлар, шаян тәрізділер);

2) балықтан (аквадақылдардан) әзірленген консервілер - құрамында нетто массасы кемінде елу пайыз болуы тиіс балық шикізатынан (аквадақылдардан) әзірленген консервілер;

3) балықтан (теңіз өнімдерінен) әзірленген пресервілер - нетто массасын кемінде алпыс бес пайыз балық (теңіз өнімдері - елу бес пайыздан кем емес) құрайтын, нөл градус Цельсийден аспайтын температура кезінде сақтауға жататын тағам қоспаларын, ингредиенттерді қоса отырып немесе қоспай сегіз пайыздан көп емес ас тұзының салмақтық үлесі бар балықтан (теңіз өнімдерінен) әзірленген пресервілер;

4) балық-өсімдік консервілері - балық шикізаты немесе теңіз өнімдері бөлігінің нетто массасы кемінде елу пайызды құрайтын балықтан немесе теңіз өнімдерінен, аквадақылдардан және өсімдік қоспаларынан әзірленген консервілері ;

5) джем (конфитюр) - қант немесе табиғи қант алмастырғыш қосып пісірілген , созылмалы ететін заттар, тағамдық қышқылдар, хош иісті заттар, бояғыштар және басқа да тағамдық қоспалар қосып немесе қоспай, бүтін, туралған немесе ірі етіп үгітілген жемістердің бір немесе бірнеше түрінен алынған созылмалы етілген консервілер;

6) (жемістерді, көкөністерді, саңырауқұлақтарды) бұқтыру жемістердің, көкөністердің, саңырауқұлақтардың қарайып кетпеуін болдырмау, сыртын алып тастау, нитриттер (нитраттар) құрамын азайту, ащы дәмін, өзіне тән иісін жою үшін аз уақыт аралығында өнімді қайнаған сумен немесе бумен өңдеу;

7) жартылай консервілер (пресервілер) - қамтылған ыдысқа тығындалған, қызуға төзімді емес ұрық пайда болдыратын микрофлораларды жоюды

камтамасыз ететін, ұрық пайда болдыратын микроағзалардың санын азайтатын және микробиологиялық тұрақтылыққа кепілдік беретін және алты градус Цельсийден жоғары емес және төмен температуралары кезінде шектелген сақтау мерзімі бойы өнімнің қауіпсіздігін, осы түрінде қолдануға дайын жылу өндеуге салынған тамақ өнімдері;

8) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) желесі - бозартылған немесе бозартылмаған жеміс (көкөніс) шырындарынан, сығындыдан немесе жемістің (көкөністің) концентратталған шырындарынан, қанттан немесе қанттардан, және (немесе) қант алмастырғыштардан, және (немесе) тәттілеуіштерден, желелейтін заттардан, хош иістендіргіштен және (немесе) татымды хош иістендіргіш өсімдіктердің сығындылары, тағамдық органикалық қышқылдар, тағамдық бояғыштар мен консерванттар қосып немесе қоспай дайындалған, жемістің берік желелік консистенциясы бар жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) консервілері, бұл ретте жеміс (көкөніс) желесінде жемістер, көкөністер немесе олардың бөліктері, тұқым дәні және біркелкі бөлінген жалпы массада басқа да өсімдік құрамдас бөліктері болуы мүмкін;

9) жеміс (көкөніс) десерті - жаңа піскен, салқындатылған немесе тез мұздатылған бүтін және (немесе) кесілген және (немесе) бір немесе бірнеше түрдегі жемістен (көкөністен), қант немесе қанттар және (немесе) табиғи тәттілеуіштер, жарма немесе басқа да тағамдық ингредиенттер, қоюлатқыштар, тағамдық органикалық қышқылдар, тағамдық хош иістендіргіштер және тағам бояғыштарды қосып немесе қоспай дайындалған жеміс (көкөніс) консервілері;

10) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) консервілері - бір немесе бірнеше жемістерден, көкөністерден, тамыржемісlerden, саңырауқұлақтардан, жаңа бүтін және (немесе) туралған немесе осы шикізат түрлерінің қоспасынан, су немесе шырын құйылған, тұз және (немесе) қант, көк-сөк, татымдылық және тамақ қышқылдарын қосып немесе қоспай жасалған консервілер;

11) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) жартылай консервілері - жылу және (немесе) басқа өндеуге тартылған, герметикалық ыдыста, қолданысқа дайын, бекітілген шарттарда қысқа мерзімде сақтауға арналған жемістердің (көкөністердің, саңырауқұлақтардың) қайта өңделген өнімдері;

12) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) тұздығы - ұсақталған және (немесе) үгітілген жаңа піскен жемістерден (көкөністерден, саңырауқұлақтардан) немесе олардың жартылай фабрикаттарынан, немесе жемістердің көкөністер мен саңырауқұлақ қоспасынан, дәмдеуіштерден дайындалған, қант, тұз, тағамдық органикалық қышқылдар және көк-сек қосылған немесе қосылмаған жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) консервілері;

13) жасанды өнім - балықты, етті, сүтті, жемістерді, көкөністерді, саңырауқұлақтарды, олардың комбинацияларын алмастыратын, берілген өнімге

мүмкіндігінше дәлдікпен органолептикалық көрсеткіштермен қалпына келтірілетін, бірақ басты шикізатты алмастыру таңдауымен ерекшеленетін ингредиенттер қолданылатын өнім;

14) ет консервілері - рецептурасында ет ингредиенттерінің массалық үлесі таза салмағы алпыс пайыздан кем емес құрайтын ет өнімдері ингредиенттерінің көпшілік үлесі құрайтын дайындалған консервілер;

15) ет-өсімдік консервілері - рецептурасында ет ингредиенттерінің массалық үлесінде нетто массасы отыздан көп емес және алпыстан аз емес пайыз болатын, өсімдіктен жасалған ингредиенттер пайдаланыла отырып, ет өнімдерінен әзірленген консервілер;

16) компоттар - су, қант сиробы немесе табиғи қант алмастырғыштардың ерітінділері құйылған, тағамдық қышқылдар қосып немесе қоспай бүтін немесе туралған бір немесе бірнеше жеміс түрлерінен алынған консервілер;

17) консервілер - белгіленген технологияға сәйкес қайта өңделген, ыдысқа салуға және герметизацияға дейін немесе кейін пастерлеген немесе стерилденген, сақтау шарттарын сақтау кезінде барлық жарамдылық мерзімінде микробиологиялық тұрақтылықты және сапаны сақтайтын және қолданысқа дайын тамақ өнімдері;

18) консервілеу - иондаушы сәулеленумен өңдеуді қоспағанда, микроағзалардың және биохимиялық үдерістердің тіршілік әрекетін бәсеңдетуді (тоқтатуды) және микробиологиялық тұрақтылықты және осындай өнім қауіпсіздігін белгіленген шарттарда оны сақтау кезінде қамтамасыз ететін тиісті ыдыста кейіннен ораманы көздейтін өңдеу тәсілдері (үрдістері);

19) консервілерді пастерлеу - бекітілген режим бойынша атмосфералық қысымда консервілерді, пресервілерді жылумен өңдеу, бірақ жүз градус Цельсиядан аспайды;

20) консервілердің (пресервілердің) пісуі - нәтижесінде консервілердің, пресервілердің берілген консистенциясы, дәмі мен иісі жететін, белгіленген бір мерзім ішінде болатын биохимиялық және физика-химиялық үдерістер;

21) консервілерді стерилдеу - артық атмосфера қысымында және жүз градус Цельсийден жоғары емес температурада консервілерді жылумен өңдеу;

22) консервілер, пресервілердегі бөгде қосындылар - туынды шикізат, ингредиенттер болып табылмайтын және оптикалық құралдарды қолданбайтын жеңіл танылатын немесе кез келген әдіспен анықталатын мөлшерлерде болатын және санитарлық ережелердің бұзылуына және өндіріс нормаларына көрсететін консервілердегі (пресервілердегі) заттар;

23) кетчуп - жаңа піскен томаттардан немесе дәмдеуіштер, тұз, қант, тағамдық органикалық қышқылдар, қоюландырғыштар, консистенцияны тұрақтандырғыштар, тағамдық хош иістендіргіштер, тағамдық бояғыштар және

консерванттар қосылған немесе қосылмаған томат өнімдерінен дайындалған томат тұздығы; кетчуп консервілер түрінде немесе жартылай фабрикат түрінде дайындалуы мүмкін;

24) маринадталған жемістер, (көкөністер, саңырауқұлақтар) - жана піскен, тұздалған немесе тез мұздатылған бүтін немесе кесілген бір немесе бірнеше түрдегі жемістерден (көкөністерден, саңырауқұлақтардан), ас тұзы және (немесе) қант, тағамдық органикалық қышқылдардың, дәмдеуіштер мен олардың сығындысының ерітіндісі құйылған тағамдық өсімдік майы мен көк-сөк қосып немесе қоспай дайындалған жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) консервілері;

25) өсімдік-ет консервілері - рецептурасында ет ингредиенттерінің массалық үлесі бестен кем емес және отыз пайыздан жоғары емес өсімдіктен жасалған ингредиенттер пайдаланыла отырып әзірленген консервілер;

26) өсімдік-балық консервілер - құрамында балық шикізатының үлесі нетто массасы елу пайыздан кем емес көкөністерден, жармалардан, макарондық бұйымдардан және балықтан әзірленген консервілер;

27) пасталар - тағамдық қышқылдар, қант, тағамдық қоспалар қосылып немесе қосылмай, үгіту және/немесе алдын ала ферменттік өңдеу арқылы алынған, құнарландырылған немесе құнарландырылмаған консервілер;

28) повидло - үгітілген жемістің бір немесе бірнеше түріне қант немесе табиғи қант алмастырғыштар қосып, тағамдық қышқылдар, созылмалы ететін заттар қосып немесе қоспай қайнату арқылы алынған созылмалы етілген немесе созылмалы етілмеген консервілер;

29) пастерленген уылдырық (консервілер) - қайнатпа тұзбен немесе тамақ қоспаларымен қайнатпа тұздың қоспасымен өңделген, түйірлі уылдырықтан әзірленген консервілер;

30) сүт (сүтті құрайтын, құрамында сүті бар) консервілері - өңдеу (стерильдеу, қойылу, кептіру, ортаның және орамның осматикалық қысымын арттыратын заттарды қосу) нәтижесінде ұзақ уақыт бойы елеулі өзгерістерге ұшырамай өз қасиетін сақтайтын сүт, сүтті құрайтын, құрамында сүті бар өнімдер;

31) сироптар - тағамдық қышқылдар, хош иісті заттар мен бояғыштар қосып немесе қоспай, жеміс шырындарына қант немесе табиғи қантты алмастырғыштар қосу арқылы алынған консервілер;

32) сироптағы жемістер (көкөністер) - жеміс бөлігінің массалық үлесі кемінде қырық бес пайызды құрайтын жаңа піскен, салқындатылған, тез мұздатылған немесе кептірілген, бүтін немесе кесілген бір немесе бірнеше түрдегі жемістен (көкөністен) немесе қанттан немесе қанттардан жасалған сироп құйылған, тағамдық органикалық қышқылдар, пектин немесе тұрақтандырғыштар қосып немесе қоспай дайындалған көкөніс (жеміс) консервілері;

33) сыни бақылау нүктесі - бақылау қолданылатын кезең, қауіпті факторларды ескерту және жою немесе оны қолайлы деңгейге дейін қысқарту үшін маңызды болып табылады;

34) термограмма а пастеризатор мен зарарсыздандырғыштарда тағам өнімдерін жылумен өңдеу режимінің графикалық бейнесі;

35) тосап - тағамдық қышқылдар, хош иісті заттар, бояғыштар, тәттілер қосып немесе қоспай, қант сиробы немесе табиғи қант алмастырғыштар қосып пісірілген, бүтін немесе туралған жемістен даярланған консервілер;

36) ұсақталған жемістер (көкөністер, саңырауқұлақтар) - қант және(немесе) тұз қосып немесе қоспай жасалған, шырыны мен артық жұмсағын бөлмей механикалық әсер ету жолымен белгіленген технологияға сәйкес дайындалған бүтін жаңа піскен немесе тез мұздатылған жемістерден алынған бөлшектерінің мөлшері үштен кем емес және бес миллиметрден аспайтын ұсақталған жеміс (көкөніс) массасын білдіретін жеміс (көкөніс) консервілері;

37) эксгаустирлеу у тығындау алдында өніммен толтырылған ыдыстан ауа шығару үрдісі.

### **5. Консервілердің, пресервілердің нарықтағы айналым шарттары**

8. Нарықта орналастыру кезінде консервілердің, пресервілердің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз ету, сонымен қатар оның қауіпсіздігін және қадағалануын растайтын құжаттардың болуын қамтамасыз ету қажет.

Тұтынушыға консервілердің, пресервілердің осы Техникалық регламентке сәйкестігі туралы ақпарат таңбалау енгізу және консервілер, пресервілер қауіпсіздігін куәландыратын құжатты ұсыну арқылы жеткізіледі.

9. Консервілерді, пресервілерді өңдеу үдерістері Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 19 ақпандағы № 158 қаулысымен бекітілген Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңнамасында белгіленген талаптарға тамақ өнімдерін әзірлеу (жасау), өндіру (дайындау), айналымы, кәдеге жарату және жою процестерінің (сатыларының) сәйкестігін, әзірлеу (жасау), өндіру (дайындау), айналымы, кәдеге жарату және жою кезінде пайдаланылатын машиналар мен жабдықтардың, материалдар мен бұйымдардың сәйкестігін уәкілетті органдардың келісу ережесіне (бұдан әрі - Ереже) сәйкес уәкілетті органдармен келісілген болуы тиіс.

### **6. Консервілер, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

#### **6.1. Ет, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

10. Ет, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілері тығыз қымталған және зарарсызданған болуы тиіс.

11. Минералды қоспалардың, өсімдіктен жасалған қоспалардың және өзге қоспалардың болуына жол берілмейді.

12. Консервілерде сүйектер, шеміршектер, сіңірлер, ірі қан тамырлары, дөрекі қосылатын талшықтар, лимфа және жүйке түйіндері болмауы тиіс.

13. Шошқа етіндегі терісінің консистенциясы жұмсақ болуы тиіс, сиыр, қой етінде терінің болуы рұқсат етілмейді.

14. Ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілерінде жарма, макарон бұйымдары кесектерді жиырмау тиіс.

15. Құс етінен әзірленген консервілер үшін пестицидтердің, уытты элементтердің антибиотиктердің, нитрозаминдердің, нитраттардың, диоксиндердің қалдық мөлшері осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 1-кестесінде бекітілген рұқсат етілген деңгейден аспауы тиіс.

16. Еттен және барлық соғымдық және кәсіптік жануарлар субөнімдер консервілері үшін пестицидтердің, уытты элементтердің, нитрозаминдердің, антибиотиктердің, диоксиндердің қалдық мөлшері осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 1-кестесінде белгіленген рұқсат етілген деңгейден аспауы тиіс.

17. Ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілері үшін, сондай-ақ құс өтінен, барлық соғымдық және кәсіпшілік жануарлардан жасалған консервілер үшін пестицидтердің, уытты элементтердің, нитрозаминдердің, нитраттардың, антибиотиктердің, нитрозаминдердің, нитраттардың, диоксиндердің қалдық мөлшері осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 1-кестесінде белгіленген рұқсат етілген деңгейден аспауы тиіс.

Радионуклидтер құрамының рұқсат етілген деңгейі осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 9-кестесінде белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

18. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштер бойынша А тобының және Д тобының ет, ет-өсімдік, өсімдік-ет консервілері осы Техникалық регламентке 3-қосымшаның талаптарына сәйкес болуы тиіс.

## **6.2. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерден, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

19. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктер, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілер тығыз қымталған, пастерленген және (немесе) зарарсызданған болуы тиіс.

20. Қабыршақтың және басқа қоспалардың болуына рұқсат етілмейді.

21. Аквадақылдардан әзірленген консервіде таңқышаян сауытының, ұлутастардың бөлшектері болмауы тиіс.

22. Ішек-қарындар, ірі жүзбеканаттар, жәндіктер, қабыршақ, омыртқа сүйек және қабырғаның ірі сүйектері алынып тасталуы тиіс, балықтың ұйыған қаны тазаланған болуы тиіс.



23. Консервілерде, пресервілерде пестицидтердің, уытты элементтердің, бензапиреннің, нитразаминдердің, диоксиндердің, полихлорирленген бинифилдердің, гистаминнің микробиологиялық көрсеткіштері, балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерден, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілер осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 2-кестесінде белгіленген рұқсат етілген деңгейінен аспауы тиіс.

Радионуклидтер құрамының рұқсат етілген деңгейі осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 9-кестесінде белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

24. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша балық консервілері, уылдырықтан, балық-өсімдіктен, өсімдік-балықтылардан әзірленген консервілер, сондай-ақ А тобының және Д тобының аквадақылдардан әзірленген консервілер осы Техникалық регламентке 3-қосымшасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан және олардың қайта өңделген өнімдерінен әзірленген консервілер, пресервілер қауіпсіздігінің паразитологиялық көрсеткіштері бойынша осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 3, 4, 5, 6-кестелеріне сәйкес болуы тиіс.

### **6.3. Жемістерден, көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген консервілерге, жартылай консервілерге қойылатын талаптар**

25. Осы Техникалық регламенттің талаптары жалпы қабылданған жеміс-көкөніс консерві өнеркәсібінің мынадай топтарына жататын жемістертердің, көкөністердің және саңырауқұлақтардың қайта өңделген өнімдерін белгіленеді:

1) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) жартылай консервілері;

2) жеміс (көкөніс, саңырауқұлақ) консервілері, соның ішінде: пасталар, сироптар, шәрбат, джем, қайнатпа, тұздық, кетчуп, маринадталған жемістер (көкөністер, саңырауқұлақтар), үгітілген жемістер (көкөністер, саңырауқұлақтар), желе, десерттер, сироптағы жемістер (көкөністер);

3) тұздалған көкөніс (саңырауқұлақ) өнімдер;

26. Жемістерден, көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген консервілер, жартылай консервілер тығыз жабылған, пастерленген және (немесе) зарарсызданған болуы тиіс.

27. Жемістерден, көкөністерден және саңырауқұлақтардан әзірленген консервілерде, пресервілерде ашыған майдың дәмі және өзге дәмнің және иістің болуы, минералды қоспалардың, өсімдік қоспалардың, жемістердің, көкөністердің дәрекі тұқымы болмауы тиіс.

28. Пестицидтердің, улы заттардың, нитраттардың, пестицидтердің, натрий сорбаттың және патулин микотоксиндердің рұқсат етілген қалдық деңгейі осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 7-кестесінде белгіленген.

Радионуклидтер құрамының рұқсат етілген деңгейі осы Техникалық регламентке 1-қосымшаның 9-кестесінде белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

29. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштер бойынша А тобының және Г тобының көкөніс консервілері осы Техникалық регламентке 3-қосымшаның талаптарына сәйкес болуы тиіс.

30. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша Б тобының томат өнімдерінің консервілері: (бүтін консервіленген томат, томат пастасы, томат тұздығы, кетчуптер және басқалар) осы Техникалық регламентке 3-қосымшаның талаптарына сәйкес болуы тиіс.

31. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша В тобының жемістерден, көкөністерден және саңырауқұлақтардан (көкөніс маринадтары, салаттар, винегреттер және басқа өнімдер) әзірленген қышқылы аз консервілер, жартылай консервілер осы Техникалық регламентке 3-қосымшаның талаптарына сәйкес болуы тиіс.

#### **6.4. Сүт консервілерінің қауіпсіздігіне қойылатын консервілер**

32. Осы Техникалық регламенттің талаптары мынадай сүт консервілерін түрлеріне белгіленеді:

- 1) концентрацияланған сүт;
- 2) қоюлатылған сүт;
- 3) құрғақ сүт.

33. Сүт консервілерінің түсі ақ, ақ ақшыл-кремді түсті немесе түсі сүт консервілеріне қосатын ингредиентке тән болуы тиіс.

34. Иісі мен дәмі жағымды, осы өнім түріне тән. Қайнатылған сүттің дәмі және иісі бола алады.

35. Сүт консервілерінде фосфатаз және (немесе) пероксидаз жіберілмейді.

36. Өнімде пестицидтердің, уытты элементтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің қалдық мөлшері осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 8-кестеде белгіленген нормалардан аспауы тиіс.

Радионуклидтер құрамының рұқсат етілген деңгейі осы Техникалық регламентке 2-қосымшаның 9-кестесіне белгіленген деңгейден аспауы тиіс.

37. Өнеркәсіптік стерильдігінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша А тобының қоюлатылған стерилденген сүт консервілері осы Техникалық регламентке 3-қосымшаның талаптарына сәйкес болуы тиіс.

#### **7. Консервілерді, пресервілерді өндіру (дайындау) үдерістерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

38. Консервілерді, пресервілерді өндіріуі кезінде осы Техникалық регламенттің талаптары сақталуы тиіс. Консервілерді, пресервілерді өндіру (дайындау) үдерістері Ережеге сәйкес уәкілетті органдармен келісілуі тиіс.

39. Консервілерді, пресервілерді өндіру бойынша объектілерді өндірістік объектілердің санитарлық-қорғау аймақтарында, тұрғын, әкімшілік және қабаттас-жапсарлас ғимараттарда орналастыруға жол берілмейді.

40. Консервілерді, пресервілерді өндіретін цехтар мен учаскелер техникалық және жем азықтық өнім өндіретін цехтардан толығымен оқшау болып, жеке кіретін есігі және тұрмыстық үй-жайы болуы тиіс.

Цехтарда жабдықтардың орналасуы жан-жақты ластанудың ең төменгі деңгейіне әкелетіндей болуы тиіс және технологиялық үдерістер толық бөлінген болуы тиіс.

41. Консервілер, пресервілер қауіпсіздігін өндірістік бақылауды жүзеге асыру үшін кәсіпорындарда жағдай жасалуы тиіс.

42. Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздік көрсеткіштерінің зертханалық сынағын өткізу үшін стандарттау бойынша нормативтік құжаттар және белгіленген тәртіппен аттестатталған және (немесе) Қазақстан Республикасының техникалық реттеу саласындағы заңнамасында белгіленген тәртіппен мемлекеттік тізілімге енгізілген және тексерілген әдістемелер мен өлшеу құралдары қолданылуы тиіс.

43. Қауіпсіздікті өндірістік бақылау бағдарламасы мыналарды қамтуы тиіс:

1) технологиялық параметрлер, сондай-ақ осы нүктелерде бақылау жүргізудің кезеңділігі бақыланатын сыни бақылау нүктелерінің тізбесі мен сипаттамасы;

2) сыни бақылау нүктелерінде өлшенетін технологиялық параметрлердің тізбесі және осы параметрлердің жол берілетін мәндері;

3) технологиялық параметрлерді бақылау үшін қолданылатын өлшеу құралдары және оларды тексерудің кезеңділігі;

4) үй-жайларды, жабдықты және инвентарды санитарлық өңдеу тәртібі мен кезеңділігі;

5) туындаған сатысын көрсете отырып, туындаған ауытқуларды есепке алу және тіркеу;

6) ауытқулардың туындау себебін және уақытын анықтау;

7) технологиялық параметрлердің жол берілетін мәннен ауытқуы анықталған жағдайда түзету әрекеттерінің сипаттамасы.

44. Консервілерді, пресервілерді термиялық өңдеу кезінде стерилдеу үдерісін рұқсат етілмеген үзілістерді болдырмайтын термиялық өңдеу параметрлерінің бақылаудың автоматтандырылған жүйесі жабдықталуы тиіс.

45. Консервілерді, пресервілерді өндіру (дайындау) кезінде стерилдеудің, пастерлеудің белгіленген технологиялық режимі сақталуы тиіс. Бұл ретте температураның жоғарылау уақыты, стерилдеу (пастерлеу) ұзақтылығы, суыту, температураның ауытқуы және (немесе) стерилдеу (пастерлеу) үдерісінде орын алған қызудың ұзақтығы туралы нақты деректер міндетті тіркелуі тиіс.

Термограммада консервілердің атауы, стерилдеуді (пастерлеуді) жүзеге асыратын аппараттың, ауысым нөмірі, стерилдеу (пастерлеу) режимі, аппараттаушы тегі көрсетіледі.

Бұл ретте, жазу және тіркеу консервілердің, жеміс (көкөніс) жартылау консервілердің технологиялық үдерістері басталуының және аяқталуының уақытын міндетті белгілеумен кейіннен деректерге өзгерістер енгізу мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

46. Өндірістік үдерістерін бақыланатын параметрлері, пастерлеу, стерилдеу үдерісінің термограммалары туралы ақпаратты құрайтын жазбалар консервілердің, пресервілердің жарамдылық мерзімі аяқталған соң кемінде бір жыл сақталады.

47. Бірдей шарттарда жылу өңдеуден өткен барлық банкілерде топтаманы айыратын белгі болуы тиіс.

48. Консервілердің, пресервілердің уытты металдармен лақтау тәуекелін төмендету үшін технологиялық жабдықтың, тамақ өткізгіштің және өніммен байланысатын резервте сақтайтын ыдыстың үстіңгі бетінің жай-күйін бақылау қамтамасыз етілуі тиіс.

49. Өндіріс кезінде қолданылатын жабдықтар мен аспаптар консервілерді, пресервілерді өндіру және сақтау кезінде олардың қауіпті ластану факторларын болдырмауы тиіс.

50. Жабу консервілерде, пресервілерде ауаның болуын болдырмайтын жағдайларда ыдыстағыны эксгаустирлей отырып алдын ала және (немесе) бірізгілікте жүзеге асырылады.

51. Бомбажды және жарамсыз басқа да консервілер, пресервілер бөлек үй-жайда жарамсыз банкілердің дәл санын және оларды таңбалай отырып сақталуы тиіс.

### **7.1. Ет, ет-өсімдікті және өсімдікті-ет консервілерінің қауіпсіздігіне өндіріс үдерісінде қойылатын талаптар**

52. Ет, ет-өсімдік және өсімдікті-ет консервілері өндірісінде буланған етті, ет және бір реттен көп мұздатылған субөнімдерді, арық етті, майдың бұзылған белгілері бар етті, ашыған шпикті, сондай-ақ тұқымдық мал етін, жабайы аң етін қолдануға болмайды.

Бұлшық еттің және майдың өзгерген түсімен, бір реттен көп мұздатылған, қаны жаман шығарылған, арық құс етін қолдануға болмайды. Бұл ретте терісі таза, қауырсындарының (кендір) қалдығы және қылшықтары көрінген қауырсындары жоқ, қанталаусыз болуы тиіс.

53. «Ветеринария саласындағы нормативтік құқықтық кесімдерді бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2003 жылғы 28 сәуірдегі № 407 қаулысымен

тізбесі бекітілген аса қауіпті мал ауруларымен зақымданған (жұқтырған) мал етін , өнімі мен шикізатын қолдануға рұқсат етілмейді.

54. Шартты бір жылдық ет және өндірістік жайларда пісірілген субөнімдерді зарасыздандыруға жол берілмейді.

55. Мүшелееу кезінде ұшаның аурулармен зақымданған және едәуір механикалық бүлінген жері алып тасталуы тиіс.

56. Қуырылған ет консервілерін әзірлеу кезінде эндогенді токсиндердің пайда болуына жол бермейтін алдына ала жылумен өңдеу режимі сақталуы тиіс.

57. Өнімді ыдысқа салу дайын өнімге бөтен заттар мен микроорганизмдердің түсуіне жол бермеу жағдайларында жүргізіледі.

58. Стерилдеуден кейін қалған микроорганизмдердің дамуы жою үшін ет, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілерін қарқынды салқындату үрдісі жүргізіледі

### **7.2. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерінен, өсімдік-балықтан әзірленген консервілердің, пресервілерінің қауіпсіздігіне өндіріс үдерісінде қойылатын талаптар**

Мұздатылған, ауырған, түсі жаман таңқышаяндар, сондай-ақ аналық таңқышаяндар және таңқышаяндардың бұзылған қол-аяқтарының бөлшектері пайдаланылмауы тиіс.

60. Мұздатылған шикізат қоры мүшелейтін цехының сағаттық қажеттілігінен аспауы тиіс, мұздатылған шикізатты суда ұстауға рұқсат етілмейді.

61. Консервілерді өндіруге арналған мұздатылған бөлінбеген балық минус тоғыз градус Цельсиядан аспайтын температурада сақталды.

62. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерден, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілердің, пресервілердің өндіріс циклі бойынша қорытынды технологиялық операциялар дайын өнімнің қалыптасқан сапасын және қауіпсіздігін сақтайтын жағдайда жүргізіледі.

63. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерінен, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілердің, пресервілердің пісуі нөл градус Цельсий температурадан аспауы тиіс.

64. Балықтан, уылдырықтан, аквадақылдардан, балық-өсімдіктерден, өсімдік-балықтардан әзірленген консервілердің, пресервілердің пісуі белгіленген органолептикалық көрсеткіштерге жетуді қамтамасыз етуі тиіс.

### **7.3. Жемістерден, көкөністерден, саңырауқұлақтардан әзірленген консервілердің, жартылай консервілердің қауіпсіздігіне өндіріс үдересінде қойылатын талаптар**

65. Жемістерден, көкөністерден, саңырауқұлақтардан әзірленген консервілер, жартылай консервілер өндірісінде қолданыстағы Қазақстан Республикасы

заңнамасының талаптарына сәйкес келетін жуғыш және тазарту заттарын, дезинфекцияның химиялық заттарын консервілерде, пресервілерде олардың қалдықтары қалмайтын болған жағдайда қолдануға рұқсат беріледі.

66. Жемістер және көкөністерді суықты, консерванттарды және ферментті үдерістерді пайдалана отырып консервілеуге рұқсат беріледі.

67. Өндірісте микробиологиялық және басқа бұзылулардан және ластанулардан бос сапалы даналар (немесе шикізат бөліктерін) қолдануға рұқсат беріледі. Микробиологиялық бүлінуі болмайтын шикізаттың едәуір емес механикалық зақымдануына жол беріледі.

68. Жемістер және көкөністерден әзірленген шикізатты немесе жартылай фабрикатты алдын-ала жылумен өңдеу - булау, қуыру консервілердің, пресервілердің механикалық немесе микробиологиялық ластануын, сондай-ақ консервілер, жартылай консервілер құрамында эндогенді токсиканттардың пайда болуын және жиналуын болдырмайтын шарттарда белгіленген режим бойынша жасалады.

69. Өнімдерді өңдеу кезіндегі жылу операциясы өнімдерде эндогендік токсиканттардың пайда болуын болдырмайтын тиісті режим бойынша жүргізіледі.

70. Салу кезінде өнімнің немесе оның сұйық бөлігінің талап етілетін температурасын сақтау міндетті.

71. Жемістерден, көкөністерден, саңырауқұлақтардан әзірленген консервілердің, жартылай консервілердің пісуі белгіленген органолептикалық қасиеттерге қол жеткізуді қамтамасыз етуі тиіс.

#### **7.4. Сүт консервілерінің қауіпсіздігіне өндіріс үдірісінде қойылатын талаптар**

72. Концентрациялау (қоюландыру) ылғалды ішінара алып тастағанда құрғақ заттардың массалық үлесі кемінде жиырма және тоқсан пайыздан аспайтын мәнге жеткенге дейін жүзеге асырылады.

#### **7.5 Консервілерді, пресервілерді буып-түю және таңбалау қауіпсіздігіне қойылатын талаптары**

73. Консервілерді, пресервілерді буып-түю мен таңбалау «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламентін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 қаулысының, сондай-ақ осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

74. Буып-түю және тығындау заттары осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес өнімнің сақталуын, оның ішінде тасымалдау және сақтау шарттарын сақтау кезінде барлық жарамдылық мерзімінде бірдейлендіру кезінде қолданылатын көрсеткіштерді қамтамасыз етуге тиіс.

75. Консервілердің, пресервілердің ыдысы мен орамасы қымталған және кез келген ластану мүмкіндігін болдырмауы, консерві өнімінің сақталуын және кепілдікті жарамдылық мерзімі ішінде тасымалдау, сату, сақтау кезінде қамтамасыз етуге тиіс.

Қорғаныш қабаты бұзылған, тесіп өткен сызаттары бар консервілерді, пресервілерді сатуға болмайды.

76. Құйылған консервілердің өндірісі кезінде әзірлеуші негізгі өнімнің пайыздық құрамын көрсетуге тиіс.

77. Таңбалауда органикалық қышқылдардың қолданысы туралы ақпарат көрсетілуге тиіс.

78. Таңбалау белгілері екі немесе үш қатарда (банканың диаметріне қарай) қақпақта немесе ішінара қақпақтың, ішінара табанында шартты белгілерін жыртпай, бірінші бомбожды шығырмен шектелген (немесе қаттылық шығырмен) алаңында болады.

79. Қақпағында және (немесе) табанында орналасқан ақпарат жасалған күнін; ассортименттік нөмірін (белгіні), әзірлеуші кәсіпкердің нөмірін; ауысым (бригаданың) нөмірін; өнеркәсіптік индексті қамтуы тиіс.

80. Жасанды өнім болып табылатын консервілерді, пресервілерді өндіру кезінде өндіруші өнім атауында негізгі шикізатты ауыстырушы болып табылатын шикізатты көрсетуге тиіс.

81. Түтіктердің төменгі жіңішке жолағында: ауысым нөмірі; дайындалған күні; дайындалған айы; дайындалған жыл; ассортимент нөмірі мөрленген болуы тиіс.

82. Концентрацияланған не қоюлатылған сүттен не құрғақ табиғи сүттен немесе құрғақ майсыздандырылған сүттен өндірілген сүт консервілерінің орамасының беткі жағында тиісінше: «концентрацияланған сүттен қалпына келтірілген», «қоюлатылған сүттен қалпына келтірілген», «құрғақ табиғи сүттен қалпына келтірілген» және «құрғақ майсыздандырылған сүттен қалпына келтірілген» деген сөздер көрсетіледі.». Бұл ретте өнімнің атауы және көрсетілген жазулар бір өлшемдегі қаріппен орындалуы тиіс.

83. Мал майы өсімдік майымен немесе өсімдік майының және мал майының қоспасымен ауыстырылған жағдайда міндетті түрде бұл туралы ақпарат орналастырылуы тиіс.

#### **8. Консервілерді, пресервілерді сақтау және тасымалдау қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

84. Консервілерді, пресервілерді сақтау олардың сақталуын қамтамасыз ететін шарттарда жүзеге асырылады.

85. Консервілерді, пресервілерді сақтау мен тасымалдаудың әзірлеуші белгілеген шарттары оны мерзімі осы техникалық регламентпен бекітілген талаптарға сәйкес қамтамасыз етуі тиіс.

86. Консервілерді, пресервілерді мұздатуға болмайды.

87. Консервілер тиісті көлік түрлерінде қолданыстағы тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық көлік құралдарында тасымалданады.

88. Консервілерді, пресервілерді тасымалдау кезінде басқа тамақ өнімдерімен бірге олардың жанасуын, ластануын болдырмайтын жағдайды қамтамасыз ету қажет.

89. Консервілер, пресервілер патогенді немесе токсин түзетін микроорганизмдердің дамуына және оларды жұқтыруға кедергі болатын, консервілерді, пресервілерді, сондай-ақ кеміргіштер мен жәндіктерден қорғайтын және өнімнің немесе ыдыс сапасының төмендеуін болдырмайтын жағдайларда тасымалдануы тиіс.

### **9. Сәйкестікті растау**

90. Сәйкестікті растау тәртібі мен схемалары «Сәйкестікті растау рәсімдері туралы» техникалық регламентін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 4 ақпандағы № 90 қаулысымен белгіленген.

91. Сәйкестікті міндетті растауға жататын консервілер, пресервілер осы Техникалық регламентке 4-қосымшада көрсетілген.

### **10. Қолданысқа ену мерзімдері және шарттары**

92. Осы Техникалық регламент алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап он екі ай өткеннен кейін қолданысқа енгізіледі.

93. Осы Техникалық регламент қолданысқа енгізілген сәттен бастап Қазақстан Республикасының аумағында қолданыстағы нормативтік құқықтық актілер мен нормативтік-техникалық құжаттар осы Техникалық регламентке сәйкес келтірілгенге дейін осы Техникалық регламентке қайшы келмейтін бөлікте қолданыланады.

«Консервілер, пресервілер  
қауіпсіздігіне қойылатын талаптар»  
техникалық регламентіне  
1-қосымша

### **Техникалық регламенттің әрекетіне түскен консервілердің, пресервілердің кеден одағының сыртқы экономикалық қызметінің бірыңғай тауарлары номенклатурасы бойынша кодтары**

КО СЭҚ БТН коды	Позицияның атауы
0402	Қоюлатылған және қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған сүт және кілегей:
0402 10	- құрамында 1,5 мас. %-дан аспайтын майы бар ұнтақ, түйіршікті немесе басқа да қатты түрлердегі:



	- - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған:
0402 10 110 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 10 190 0	- - - өзгелері
	- - өзгелері:
0402 10 910 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 10 990 0	- - - өзгелері
	- құрамында 1,5 мас. %-дан аспайтын майы бар ұнтақ, түйіршікті немесе басқа да қатты түрлердегі:
0402 21	- - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған:
	- - - 27 мас. %-дан астам майы бар:
0402 21 110 0	- - - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
	- - - - өзгелері:
0402 21 170 0	- - - - 11 мас. %-дан астам майы бар
0402 21 190 0	- - - - құрамында 11 мас. %-дан астам майы бар, бірақ 27 мас. %-дан аспайтын
	- - - - құрамында 27 мас. %-дан астам майы бар:
0402 21 910 0	- - - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 21 990 0	- - - - өзгелері
0402 29	- - өзгелері:
	- - - құрамында 27 мас. %-дан астам майы бар:
	- - - өзгелері:
0402 29 150 0	- - - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 29 190 0	- - - - өзгелері
	- - - - құрамында 27 мас. %-дан:
0402 29 910 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 29 990 0	- - - өзгелері
	- өзгелері:
0402 91	- - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған:
	- - - құрамында 8 мас. %-дан:
0402 91 110 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 91 190 0	- - - өзгелері
	- - - 8 мас. %-дан астам майы бар, бірақ 10 мас. %-дан аспайтын:
0402 91 310 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 91 390 0	- - - өзгелері
	- - - 10 мас. %-дан астам майы бар, бірақ 45 мас. %-дан аспайтын:
0402 91 510 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 91 590 0	- - - өзгелері
	- - - құрамында 45 мас. %-дан астам майы бар:
0402 91 910 0	- - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 91 990 0	- - - өзгелері
0402 99	- - өзгелері:
	- - - құрамында 9,5 мас. %-дан астам майы бар:
0402 99 110 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 99 190 0	- - - өзгелері
	- - - құрамында 9,5 мас. %-дан астам майы бар, бірақ 45 мас. %-дан аспайтын:
0402 99 310 0	- - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 99 390 0	- - - өзгелері

	- - - 45 мас.%-дан астам майы бар:
0402 99 910 0	- - - - таза салмағы 2,5 кг-нан аспайтын бастапқы орамдардағы
0402 99 990 0	- - - - өзгелері
0403	Шайқалған май, ұйыған сүт және кілегей, йогурт, айран және өзге де ферменттелген немесе ашытылған сүт және кілегей, қоюлатылған немесе қоюлатылмаған, қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылған немесе қосылмаған, дәмді-хош иісті қоспалармен немесе оларсыз, жемістер, жаңғақ немесе какао қосылған немесе қосылмаған:
0403 90	- өзгелері:
	- - дәмді-хош иісті қоспалармен немесе оларсыз, жемістер, жаңғақтар немесе какао қосылған:
	- - - құрамында сүті жоқ майы бар ұнтақ, түйіршікті немесе басқа да қатты түрлердегі:
	- - - - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған:
0403 90 110 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0403 90 130 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0403 90 190 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - - өзгесі, майы бар:
0403 90 310 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0403 90 330 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0403 90 390 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - өзгелері:
	- - - - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған:
0403 90 510 0	- - - - - 3 мас.%-дан аспайтын:
0403 90 510 9	- - - - - өзгелері
0403 90 530 0	- - - - - 3 мас.%-дан астам, бірақ 6 мас.%-дан аспайтын:
0403 90 530 9	- - - - - өзгелері
0403 90 590 0	- - - - - 6 мас.%-дан астам
	- - - - өзгесі, майы бар:
0403 90 610 0	- - - - - 3 мас.%-дан астам
0403 90 630 0	- - - - - 3 мас.%-дан астам, бірақ 6 мас.%-дан аспайтын
0403 90 690 0	- - - - - 6 мас.%-дан астам
	- - дәмді-хош иісті қоспалармен немесе оларсыз, жемістер, жаңғақтар немесе какао қосылған:
	- - - құрамында сүт майы бар ұнтақ, түйіршікті немесе басқа да қатты түрлердегі:
0403 90 710 0	- - - - 1,5 мас.%-дан астам
0403 90 730 0	- - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0403 90 790 0	- - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - өзгесі, құрамында сүт майы бар:
0403 90 910 0	- - - - 3 мас.%-дан аспайтын
0403 90 930 0	- - - - 3 мас.%-дан астам, бірақ 6 мас.%-дан аспайтын
0403 90 990 0	- - - - 6 мас.%-дан аспайтын
0404	Қоюлатылған немесе қоюлатылмаған, қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылған немесе қосылмаған сүт сарысуы; басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген, қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылған немесе қосылмаған сүттің табиғи құрамдас бөліктерінен алынған өнімдер:

0404 10	- қоюлатылған немесе қоюлатылмаған, қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылған немесе қосылмаған сүт сарысуы және түрі өзгертілген сүт сарысуы:
	- - ұнтақ, түйіршікті немесе басқа да қатты түрлердегі:
	- - - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған, белогы бар (азоттың болуы х 6,38):
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 020 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 040 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 060 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 120 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 140 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 160 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - өзге де белогы бар (азоттың болуы х 6,38):
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 260 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 280 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 320 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 340 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 360 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 380 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - өзгелері:
	- - - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған, белогы бар (азоттың болуы х 6,38):
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 480 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 520 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 540 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - - 15 мас.%-дан астам және майы бар:
0404 10 560 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 580 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 620 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған, белогы бар (азоттың болуы х 6,38):
	- - - - 15 мас.%-дан аспайтын және майы бар:
0404 10 720 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 740 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 760 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
	- - - - 15 мас.%-дан астам және майы бар:
0404 10 780 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 10 820 0	- - - - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 10 840 0	- - - - - 27 мас.%-дан астам
0404 90	- өзгелері:
	- - қант немесе басқа да тәттілендіретін заттар қосылмаған, құрамында майы бар:
0404 90 210 0	- - - 1,5 мас.%-дан аспайтын

0404 90 230 0	- - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 90 290 0	- - - 27 мас.%-дан астам
	- - өзгелері, майы бар:
0404 90 810 0	- - - 1,5 мас.%-дан аспайтын
0404 90 830 0	- - - 1,5 мас.%-дан астам, бірақ 27 мас.%-дан аспайтын
0404 90 890 0	- - - 27 мас.%-дан астам
0410 00 000 0	Басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген малдан алынатын тамақ өнімдері
1602	Еттен, қосымша ет өнімдерінен жасалған дайын немесе консервіленген өнімдер немесе басқа да қандар
1602 10 00	- гомогенизирленген дайын өнімдер:
1602 10 001 0	- - балалар тағамы үшін
1602 10 009 0	- - өзгелері
1602 20	- кез келген малдың бауырынан жасалған:
	- - қаздың және үйректің бауырынан:
1602 20 110 0	- - - құрамында 75 мас. %-дан немесе одан да көп майлы бауыр бар
1602 20 190 0	- - - өзгелері
1602 20 900 0	- - өзгелері
	- 0105 тауар позициясындағы үй құстарынан жасалған:
1602 31	- - күрке тауықтан:
	- - құрамында 57 мас. %-дан немесе одан да көп үй құстарынан жасалған немесе қосалқы ет өнімдері
1602 31 110 0	- - - - құрамында тек қана күрке тауықтың шикі еті бар
1602 31 190 0	- - - - өзгелері
1602 31 300 0	- - - құрамында 25 мас. %-дан немесе одан да көп, бірақ үй құстарынан жасалған немесе қосалқы ет өнімдерінің кем дегенде 57 мас. %-дан бар
1602 31 900 0	- - - өзгелері
1602 32	- - үй тауықтарынан жасалған ( <i>Gallus domesticus</i> ):
	- - - құрамында 57 мас. %-дан немесе одан да көп үй тауықтарының еті немесе қосалқы өнімдері бар:
1602 32 110 0	- - - - шикісі
1602 32 190 0	- - - - өзгесі
1602 32 300 0	- - - құрамында 25 мас. %-дан немесе одан да көп, бірақ үй құсының еті немесе қосалқы өнімдері 57 мас. %-дан кем болмайтын
1602 32 900 0	- - - өзгелері
1602 39	- - өзгелері:
	- - - құрамында 57 мас. %-дан немесе одан да көп үй құсының еті немесе қосалқы өнімдері бар:
1602 39 210 0	- - - - шикісі
1602 39 290 0	- - - - өзгесі
1602 39 400 0	- - - құрамында 25 мас. %-дан немесе одан да көп, бірақ үй құсының еті немесе қосалқы өнімдері 57 мас. %-дан кем болмайтын
1602 39 800 0	- - - өзгелері
	- шошқа етінен жасалғандар:
1602 41	- - сан еті және оның шабылған еті:
1602 41 100 0	- - - үй шошқасынан:
1602 41 900 0	- - - өзгелері
1602 42	- - жауырын бөлігі және оның шабылған еті:

1602 42 100 0	- - - үй шошқасынан:
1602 42 900 0	- - - өзгелері
1602 49	- - қоспаларды қоса алғанда, өзгелері:
	- - - үй шошқасынан:
	- - - - кез келген түрдегі немесе кез келген жеріндегі майларды қоса алғанда, құрамында 80 мас. %-дан немесе одан да көп кез келген ет немесе қосымша ет өнімдері бар:
1602 49 110 0	- - - - сүбесі (мойын еттерін қоспағанда) және олардың сүбелі бөлігін немесе сан еттерін қоса алғанда шабылған еті
1602 49 130 0	- - - - мойын және жауырын жағының қоспаларын қоса алғанда, мойын еттері мен шабылған еті
1602 49 150 0	- - - - құрамында сан еттері, жауырын жағы, сүбесінің бір бөлігі немесе мойын еттері мен оның шабылған еті бар басқа да аралас қоспалар
1602 49 190 0	- - - - өзгелер
1602 49 300 0	- - - - кез келген түрдегі немесе кез келген жеріндегі майларды қоса алғанда, құрамында кез келген ет немесе қосымша ет өнімдері 40 мас. %-дан немесе одан да көп, бірақ 80 мас. %-дан кем болмайтын
1602 49 500 0	- - - - кез келген түрдегі немесе кез келген жеріндегі майларды қоса алғанда, құрамында кез келген ет немесе қосымша ет өнімдері 40 мас. %-дан кем болмайтын
1602 49 900 0	- - - өзгелері
1602 50	- ірі қараның етінен жасалғандар:
1602 50 100 0	- - шикілері; шабылған етінің немесе қосымша өнімдерінің және шикі еті мен қосымша өнімдерінің қоспалары
	- - өзгелері:
	- - - саңылаусыз контейнердегілер:
1602 50 310 0	- - - - тұздалған ет
1602 50 390 0	- - - - өзгелері
1602 50 800 0	- - - өзгелері
1602 90	- кез келген малдың қанынан жасалған дайын өнімдерді қоса алғанда, өзгелері:
1602 90 100 0	- - кез келген малдың қанынан жасалған өнімдер
	- - өзгелері:
1602 90 310 0	- - - жабайы құстардан немесе үй қоянынан
1602 90 410 0	- - - солтүстіктің бұғысынан
	- - - өзгелері:
1602 90 510 0	- - - - құрамында үй шошқасының еті немесе қосымша ет өнімдері бар
	- - - - өзгелері:
	- - - - - құрамында ірі қараның еті немесе қосымша ет өнімдері бар:
1602 90 610 0	- - - - - шикілері; шабылған етінің немесе қосымша өнімдерінің және шикі етінің немесе қосымша өнімдерінің қоспалары
1602 90 690 0	- - - - - өзгелері
	- - - - - өзгелері:
	- - - - - қой етінен немесе ешкі етінен:
	- - - - - шикілері; шабылған етінің немесе қосымша өнімдерінің және шикі етінің немесе қосымша өнімдерінің қоспалары:
1602 90 720 0	- - - - - - қой етінен
1602 90 740 0	- - - - - - ешкі етінен
	- - - - - - өзгелері:

1602 90 760 0	----- кой етінен
1602 90 780 0	----- ешкі етінен
1602 90 980 0	----- өзгелері
1604	Дайын немесе консервіленген балық; бекіре уылдырықтары мен оның балық уылдырықтарынан жасалған алмастырғыштары:
	- тұтас балық немесе оның кесілген, бірақ майдаланбаған тілімдері:
1604 11 000 0	- - албырт балық
1604 12	- - май шабақ
1604 12 100 0	- - - филе, шикі, қамырдағы немесе ұнға аунатылған, алдын ала майға қуырылған немесе қуырылмаған, тоңазытылған
	- - - өзгелері:
1604 12 910 0	- - - - саңылаусыз орамадағы
1604 12 990 0	- - - - өзгелері
1604 13	- - сардиналар, сардинеллалар, шабақ балықтар немесе май балықтар:
	- - - сардиналар:
1604 13 110 0	- - - - зәйтүн майында
1604 13 190 0	- - - - өзгелері
1604 13 900 0	- - - өзгелері
1604 14	- - тунец, скипджек немесе ала тунец және пеламида ( <i>Sarda spp.</i> ):
	- - - тунец және скипджек немесе ала тунец:
1604 14 110 0	- - - - өсімдік майында
	- - - - өзгелері:
1604 14 160 0	- - - - "корды немесе балық" ретінде белгілі филе
1604 14 180 0	- - - - өзгелері
1604 14 900 0	- - - пеламида ( <i>Sarda spp.</i> )
1604 15	- - скумбрия:
	- - - <i>Scomber scombrus</i> және <i>Scomber japonicus</i> түрлері:
1604 15 110 0	- - - - филе
1604 15 190 0	- - - - өзгелері
1604 15 900 0	- - - <i>Scomber australasicus</i> түрі
1604 16 000 0	- - анчоустар
1604 19	- - өзгелері
1604 19 100 0	- - - албырт балықтан басқа, албырт тұқымдастар
	- - - скипджек немесе ала тунецтен ( <i>Euthynnus (Katsuwonus) pelamis</i> ) басқа <i>Euthynnus</i> тектес балық:
1604 19 310 0	- - - - "корды немесе балық" ретінде белгі филе
1604 19 390 0	- - - - өзгелері
1604 19 500 0	- - - <i>Orcynopsis unicolor</i> түріндегі балық
	- - - өзгелері:
1604 19 910 0	- - - - филе, шикі, қамырдағы немесе ұнға аунатылған, алдын ала майға қуырылған немесе қуырылмаған, тоңазытылған
	- - - - өзгелері:
1604 19 920 0	- - - - треска ( <i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> )
1604 19 930 0	- - - - сайда ( <i>Pollachius virens</i> )
1604 19 940 0	- - - - мерлуза ( <i>Merluccis spp.</i> ) және америкалық нитеперлі налім ( <i>Urophycis spp.</i> )
1604 19 950 0	- - - - - минтай ( <i>Thegara chalcogramma</i> ) және күмісти сайда ( <i>Pollachius polachius</i> )

1604 19 98	- - - - - өзгелері:
1604 19 981 0	- - - - - бекіре тұқымдастар
1604 19 989 0	- - - - - өзгелері
1604 20	- басқа да дайын немесе консервіленген балық:
1604 20 050 0	- - сурымнен жасалған дайын өнімдер
	- - өзгелері:
1604 20 100 0	- - - албырт балықтан
1604 20 300 0	- - - албырт балықтан басқа, албырт тұқымдастардан
1604 20 400 0	- - - анчоустерден
1604 20 500 0	- - - <i>Scomber Scombus</i> және <i>Scomber japonicus</i> түрлеріндегі сардинадан, пеламидадан, скумбриядан, <i>Orcynopsis unicolor</i> түріндегі балықтардан
1604 20 700 0	- - - тунецтен, скипджектен немесе ала тунецтен немесе <i>Euthynnus</i> тектес басқа балықтардан
1604 20 90	- - - басқа балықтардан:
1604 20 901 0	- - - - бекіре тұқымдастардан
1604 20 909 0	- - - - өзге балықтардан
1604 30	- бекіре тұқымдастардың уылдырықтары және олардың алмастырғыштары:
1604 30 100 0	- - бекіре тұқымдастар уылдырықтары
1604 30 90	- - уылдырық алмастырғыштар:
1604 30 901 0	- - - албырт балықтың уылдырықтары (қызыл уылдырық)
1604 30 909 0	- - - өзгелері
1605	Дайын немесе консервіленген шаян тұқымдастар, моллюскілер немесе басқа да судағы омыртқасыздар:
1605 10 000 0	- крабтар
1605 20	- - - - су шаяны және ара тұмсықты шаяндар:
1605 20 100 0	- - саңылаусыз орамадағылар
	- - өзгелері:
1605 20 910 0	- - - таза салмағы 2 кг аспайтын бастапқы орамадағы
1605 20 990 0	- - - өзгелері
1605 30	- ірі теңіз шаяндары (омарлар):
1605 30 100 0	- - жылумен өңделген ірі теңіз шаяндарының (омарлардың) еті, ірі теңіз шаяндарының (омарлардың) майын немесе ірі теңіз шаяндарының (омарлардың) паштетін, пасталарын, сорпаларын немесе тұздықтарын өндіру үшін
1605 30 900 0	- - өзгелері
1605 40 000 0	- басқа да шаян тұқымдастар
1605 90	- өзгелері:
	- - моллюскілер:
	- - - мидиялар ( <i>Mytilus spp.</i> , <i>Perna spp.</i> ):
1605 90 110 0	- - - - саңылаусыз орамада
1605 90 190 0	- - - - өзгелері
1605 90 300 0	- - - өзгелері
1605 90 900 0	- - өзге де судағы омыртқасыздар
2001	Көкөністер, жемістер, жаңғақтар және сірке суы немесе сірке қышқылы қосылып әзірленген немесе консервіленген басқа да өсімдіктердің жеуге болатын бөліктері:
2001 10 000 0	- қиярлар мен корнишондар
2001 90	- өзгелері:

2001 90 100 0	- - манго чутниі
2001 90 200 0	- - <i>Capsicum</i> тектес жемістер, тәтті сабақты қын немесе хош иісті бұрыштан басқа
2001 90 300 0	- - ( <i>Zea mays var. saccharata</i> ) қант жүгерісі
2001 90 400 0	- - ямс, тәтті картоп немесе батат және құрамында 5 мас. %-дан және одан көп крахмал болатын соған ұқсас өсімдіктердің тағамға пайдаланылатын бөліктері
2001 90 500 0	- - саңырауқұлақтар
2001 90 600 0	- - пальма жүрекшесі
2001 90 650 0	- - зәйтүн жемісі немесе зәйтүн ағашы
2001 90 700 0	- - тәтті бұрыш
2001 90 910 0	- - тропикалық жемістер және тропикалық жаңғақтар
2001 90 930 0	- - пияз
2001 90 960 0	- - өзгелері
2002	Сірке суы немесе сірке қышқылы қосылмай әзірленген немесе консервіленген қызанақтар:
2002 10	- тұтас немесе кесіліп бөлінген қызанақтар:
2002 10 100 0	- - тазартылғандары
2002 10 900 0	- - өзгелері
2002 90	- өзгелері:
	- - құрамында 12 мас. %-дан аз құрғақ заттар бар:
2002 90 110 0	- - - таза салмағы 1 кг аспайтын бастапқы орамадағы
2002 90 190 0	- - - - таза салмағы 1 кг аспайтын бастапқы орамадағы
	- - құрамындағы құрғақ заттар 12 мас. %-дан кем болмайтын, бірақ 30 мас. %-дан аспайтын:
2002 90 310 0	- - - таза салмағы 1 кг асатын бастапқы орамадағы
2002 90 390 0	- - - - таза салмағы 1 кг аспайтын бастапқы орамадағы
	- - құрамындағы құрғақ заттар 30 мас. %-дан асатын:
2002 90 910 0	- - - таза салмағы 1 кг асатын бастапқы орамадағы
2002 90 990 0	- - - таза салмағы 1 кг аспайтын бастапқы орамадағы
2003	Сірке суы немесе сірке қышқылы қосылмай әзірленген немесе консервіленген саңырауқұлақтар мен трюфелдер:
2003 10	- <i>Agaricus</i> тектес саңырауқұлақтар:
2003 10 200 0	- - алдын ала консервіленгендері, толық жылытып өңдеуге ұшырағандары
2003 10 300 0	- - өзгелері
2003 20 000 0	- трюфелдер
2003 90 000 0	- өзгелері
2005	Сірке суы немесе сірке қышқылы қосылмай дайындалған немесе консервіленген, мұздатылмаған, 2006 тауар позициясындағы өнімдерден басқа өзге де көкөністер:
2005 20	- картоп:
2005 20 100 0	- - ірі тартылған және майда тартылған ұн немесе үлпілдек түріндегілері
	- - өзгесі:
2005 20 200 0	- - - жұқалап тілімделіп кесілген, қуырылған немесе кептірілген, тұздалған немесе тұздалмаған, хош иістендірілген немесе хош иістендірілмеген, саңылауы жоқ орамадағы, тікелей қолдану үшін жарамдылары
2005 20 800 0	- - - өзгесі
2005 40 000 0	- бұршақ ( <i>Pisum sativum</i> )



	- лобия ( <i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i> ):
2005 51 000 0	- - аршылған лобия
2005 59 000 0	- - өзгесі
2005 60 000 0	- спаржа
2005 70	- зәйтүн жемісі немесе зәйтүн ағашы:
2005 70 100 0	- - таза салмағы 5 кг аспайтын бастапқы орамадағы
2005 70 900 0	- - өзгелері
2005 80 000 0	- қант жүгерісі ( <i>Zea mays var. saccharata</i> )
	- өзге де көкөністер мен көкөніс қоспалары:
2005 91 000 0	- - бамбуктың өркені
2005 99	- - өзгелері:
2005 99 100 0	- - - <i>Capsicum</i> тектес жемістер, тәтті және хош иісті сабақты бұрыштан басқа
2005 99 300 0	- - - каперстер
2005 99 500 0	- - - артишоктар
2005 99 600 0	- - - сәбіз
2005 99 700 0	- - - көкөніс қоспалары
2005 99 750 0	- - - ашытылған қырыққабат
2005 99 800 0	- - - өзгелері
2006 00	Қант қосып консервіленген (қант шәрбаты сіңіп, жылтыраған немесе қант басып кеткен) көкөністер, жеміс-жидектер, жидектердің қабықтары немесе өсімдіктердің басқа бөліктері:
2006 00 100 0	- зімбір
	- өзгесі:
	- - құрамында 13 мас. %-дан астам қант бар:
2006 00 310 0	- - - қызыл шиеш және қара шиеш
2006 00 350 0	- - - тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтар
2006 00 380 0	- - - өзгелері
	- - өзгелері:
2006 00 910 0	- - - тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтар
2006 00 990 0	- - - өзгелері
2007	Джемдер, жеміс-жидек желесі, мармеладтар, жеміс-жидек немесе жаңғақ пюресі, жылытып өңдеу, соның ішінде қант қосып немесе тәттілеуіш заттар қосу жолымен алынған жеміс-жидек немесе жаңғақ пастасы:
	- өзгелері:
2007 91	- - цитрус өнімдері:
2007 91 100 0	- - - құрамында 30 мас. %-дан астам қант бар
2007 91 300 0	- - - құрамында 13 мас. %-дан астам қант бар, бірақ 30 мас. %-дан аспайтын
2007 91 900 0	- - - өзгелері
2007 99	- - өзгелері:
	- - - - құрамында 30 мас. %-дан астам қант бар
2007 99 100 0	- - - - кара өріктің <i>Prunus</i> тектес түрлерінің пюресі мен пастасы, таза салмағы 100 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы, өнеркәсіптік өңдеу үшін
2007 99 200 0	- - - - каштанды пюре мен паста
	- - - - өзгелері:
2007 99 310 0	- - - - - қызыл шиеш мен қара шиештен жасалған:
2007 99 330 0	- - - - - қой бүлдірген мен құлпынайдан жасалған
2007 99 350 0	- - - - - бүлдіргеннен жасалған
2007 99 390 0	- - - - - өзгелері

	- - - құрамында 13 мас. %-дан астам қант бар, бірақ 30 мас. %-дан аспайтын:
2007 99 510 0	- - - - каштанды пюре мен пастра
2007 99 550 0	- - - - алма пюресі, компоттарды қоса
2007 99 570 0	- - - - өзгелері
	- - - өзгелері:
2007 99 910 0	- - - - алма пюресі, компоттарды қоса
2007 99 930 0	- - - - тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардан жасалған
2007 99 980 0	- - - - өзгелері
2008	Жеміс-жидектер, жаңғақтар және өсімдіктердің өзге де жолдармен әзірленген немесе консервіленген, құрамында қант қоспалары немесе басқа да тәттілегіш заттар немесе спирт бар немесе жоқ басқа да жеуге жарайтын бөліктері, басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген:
	- жаңғақтар, арахистер және өзара араласқан немесе араласпаған басқа да тұқым дәндері:
2008 11	- - арахис:
2008 11 100 0	- - - арахис майы
	- - - өзге де, бастапқы орамадағы, таза салмағы:
	- - - - 1 кг астам:
2008 11 920 0	- - - - - қуырылғаны
2008 11 940 0	- - - - - өзгелері
	- - - - 1 кг аспайтын:
2008 11 960 0	- - - - - қуырылғаны
2008 11 980 0	- - - - - өзгелері
2008 19	- - қоспаларды қоса, өзгелері:
	- - - бастапқы орамадағы, таза салмағы 1 кг-нан аспайтын:
2008 19 110 0	- - - - тропикалық жаңғақтар; құрамында 50 мас. %-дан немесе одан көп тропикалық жаңғақтар мен тропикалық жемістер болатын қоспалар
	- - - - өзгелері:
2008 19 130 0	- - - - - қуырылған бадам және пістелер
2008 19 190 0	- - - - - өзгелері
	- - - бастапқы орамадағы, таза салмағы 1 кг-нан аспайтын:
2008 19 910 0	- - - - тропикалық жаңғақтар; құрамында 50 мас. %-дан немесе одан көп тропикалық жаңғақтар мен тропикалық жемістер болатын қоспалар:
	- - - - өзгелері:
	- - - - - қуырылған жаңғақтар
2008 19 930 0	- - - - - бадам және пістелер
2008 19 950 0	- - - - - өзгелері
2008 19 990 0	- - - - - өзгелері
2008 20	- ананастар:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - таза массасы 1 кг-нан астам бастапқы орамадағы:
2008 20 110 0	- - - - құрамында 17 мас. %-дан астам қант бар
2008 20 190 0	- - - - өзгелері
	- - - таза салмағы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 20 310 0	- - - - құрамында 19 мас. %-дан астам қант бар
2008 20 390 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:

	- - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан асатын:
2008 20 510 0	- - - - құрамында 17 мас.%-дан астам қант бар
2008 20 590 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 20 710 0	- - - - құрамында 19 мас.%-дан астам қант бар
2008 20 790 0	- - - - өзгелері
2008 20 900 0	- - - - құрамында қосымша қант жоқ
2008 30	- цитрус өнімдері:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - құрамында 9 мас.%-дан астам қант бар:
2008 30 110 0	- - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас.%-дан аспайтын
2008 30 190 0	- - - - өзгелері
	- - - өзгелері
2008 30 310 0	- - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 - 15 мас.%-дан аспайтын
2008 30 390 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:
	- - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза салмағы 1 кг-нан асатын:
2008 30 510 0	- - - - грейпфрут бөліктері
2008 30 550 0	- - - - мандариндер (танжериндер мен сатсуманы қоса); клементиндер, вилкингтер және басқа осыған ұқсас цитрус гибридтері
2008 30 590 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 30 710 0	- - - - грейпфрут бөліктері
2008 30 750 0	- - - - мандариндер (танжериндер мен сатсуманы қоса); клементиндер, вилкингтер және басқа осыған ұқсас цитрус гибридтері
2008 30 790 0	- - - - өзгелері
2008 30 900 0	- - - құрамында қосымша қант бар
2008 40	- алмұрттар:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан астам:
	- - - - құрамында 13 мас.%-дан астам қант бар:
2008 40 110 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас.%-дан аспайтын
2008 40 190 0	- - - - - өзгелері
2008 40 210 0	- - - - өзгелері:
	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас.%-дан аспайтын
2008 40 290 0	- - - - - өзгелері
	- - - бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 40 310 0	- - - - құрамында 15 мас.%-дан астам қант бар
2008 40 390 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:
	- - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 40 510 0	- - - - құрамында 13 мас.%-дан астам қант бар
2008 40 590 0	- - - - өзгелері

	- - - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 40 710 0	- - - - құрамында 15 мас.%-дан астам қант бар
2008 40 790 0	- - - - өзгелері
2008 40 900 0	- - - құрамында қосымша қант жоқ
2008 50	- өріктер:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - таза массасы 1 кг-нан астам бастапқы орамадағы:
	- - - - құрамында 13 мас.%-дан астам қант бар:
2008 50 110 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 50 190 0	- - - - - өзгелері
	- - - - өзгелері:
2008 50 310 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 50 390 0	- - - - - өзгелері
	- - - таза салмағы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 50 510 0	- - - - құрамында 15 мас.%-дан астам қант бар
2008 50 590 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан астам бастапқы орамадағы:
2008 50 610 0	- - - - құрамында 13 мас.%-дан астам қант бар
2008 50 690 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 50 710 0	- - - - құрамындағы қант 15 мас.%-дан асатын:
2008 50 790 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант жоқ, таза массасы 1 кг аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 50 920 0	- - - - 5 кг-нан немесе одан астам
2008 50 940 0	- - - - 4,5 кг-нан немесе одан астам, бірақ 5 кг-нан кем емес
2008 50 990 0	- - - - 4,5 кг-нан кем
2008 60	- қызыл шие мен қара шие:
	- - құрамында қосымша спирті бар:
	- - - құрамында 9 мас. %-дан астам қант бар
2008 60 110 0	- - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 60 190 0	- - - - өзгелері
	- - - өзгелері:
2008 60 310 0	- - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 60 390 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:
	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 60 500 0	- - - - 1 кг-нан астам
2008 60 600 0	- - - - 1 кг-нан аспайтын
	- - - таза массасы бастапқы орамадағы:
2008 60 700 0	- - - - 4,5 кг-нан немесе одан көп
2008 60 900 0	- - - - 4,5 кг-нан кем

2008 70	- шабдалы, нектариналарды қоса:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - таза массасы 1 кг-нан асатын бастапқы орамадағы:
	- - - - құрамында 13 мас.%-дан асатын қант бар:
2008 70 110 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 70 190 0	- - - - - өзгелері
	- - - - өзгелері:
2008 70 310 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын
2008 70 390 0	- - - - - өзгелері
	- - - таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 70 510 0	- - - - құрамында 15 мас.%-дан асатын қант бар:
2008 70 590 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:
	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 70 610 0	- - - - құрамындағы қант 13 мас. %-дан астам
2008 70 690 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 70 710 0	- - - - құрамындағы қант 15 мас.%-дан астам
2008 70 790 0	- - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша қант жоқ, бастапқы орамадағы таза массасы:
2008 70 920 0	- - - - 5 кг-нан немесе одан көп
2008 70 980 0	- - - - 5 кг-нан кем
2008 80	- қой бүлдірген және құлпынай:
	- - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - құрамындағы қант 9 мас.%-дан астам:
2008 80 110 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас.%-дан аспайтын
2008 80 190 0	- - - - өзгелері
	- - - өзгелері
2008 80 310 0	- - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас.%-дан аспайтын
2008 80 390 0	- - - - өзгелері
	- - құрамында қосымша спирт жоқ:
2008 80 500 0	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан астам бастапқы орамадағы:
2008 80 700 0	- - - құрамында қосымша қант бар, таза массасы 1 кг-нан аспайтын бастапқы орамадағы:
2008 80 990 0	- - - құрамында қосымша қант жоқ
	- қоспаларды қоса алғанда, 2008 19-қосалқы позициядағы қоспалардан басқа, басқалары:
2008 91 000 0	- - пальма жүрекшесі
2008 92	- - қоспалар:
	- - - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - - құрамындағы қант 9 мас.%-дан астам:
	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын:
2008 92 120 0	- - - - - тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)

2008 92 140 0	----- өзгелері
	----- өзгелері:
2008 92 160 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 180 0	----- өзгелері
	----- өзгелері:
	----- спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын:
2008 92 320 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 340 0	----- өзгелері
	----- өзгелері:
2008 92 360 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 380 0	----- өзгелері
	--- құрамында қосымша спирт жоқ:
	---- құрамында қосымша қант бар:
	----- бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 92 510 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 590 0	----- өзгелері
	----- өзгелері:
	----- әрбір компоненттің үлесі барлық массаның 50 мас. %-дан аспайтын жемістер қоспалары:
2008 92 720 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 740 0	----- өзгелері
	----- өзгелері:
2008 92 760 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 780 0	----- өзгелері
	---- құрамында қосымша қант жоқ, бастапқы орамадағы таза массасы:
	----- 5 кг-нан немесе одан көп:
2008 92 920 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 930 0	----- өзгелері
	----- 4,5 кг-нан немесе одан көп, бірақ 5 кг-нан кем емес:
2008 92 940 0	----- тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 960 0	----- өзгелері
	----- 4,5 кг-нан кем емес:

2008 92 970 0	- - - - - тропикалық жемістерден жасалған (құрамында 50 мас. %-дан немесе одан да көп тропикалық жемістер мен тропикалық жаңғақтардың қоспаларын қамтитын)
2008 92 980 0	- - - - - өзгелері
2008 99	- - өзгелері:
	- - - құрамында қосымша спирт бар:
	- - - - зімбір:
2008 99 110 0	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын:
2008 99 190 0	- - - - - өзгелері
	- - - - жүзім:
2008 99 210 0	- - - - - құрамындағы қант 13 мас. %-дан астам
2008 99 230 0	- - - - - өзгелері
	- - - - өзгелері:
	- - - - - құрамындағы қант 13 мас. %-дан астам:
	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын:
2008 99 240 0	- - - - - тропикалық жемістер
2008 99 280 0	- - - - - өзгелері
	- - - - - өзгелері:
2008 99 310 0	- - - - - тропикалық жемістер
2008 99 340 0	- - - - - өзгелері
	- - - - өзгелері:
	- - - - - спирттің іс жүзінде шоғырлануы 11,85 мас. %-дан аспайтын:
2008 99 360 0	- - - - - тропикалық жемістер
2008 99 370 0	- - - - - өзгелері
	- - - - - өзгелері
2008 99 380 0	- - - - - тропикалық жемістер
2008 99 400 0	- - - - - өзгелері
	- - - құрамында қосымша спирт жоқ:
	- - - - құрамында қосымша қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 99 410 0	- - - - - зімбір
2008 99 430 0	- - - - - жүзім
2008 99 450 0	- - - - - <i>Prunus</i> тектес түрлердің кара өріктері
2008 99 460 0	- - - - - пассифлора немесе страстоцвет, гувайява және тамаринд
2008 99 470 0	- - - - - манго, мангостан немесе гарциния, папайя, тамаринд, анакардия, немесе акажу, личи, джекфрут немесе нан ағашының жемісі, саподилла, карамбола және питайя
2008 99 490 0	- - - - - өзгелері
	- - - - құрамында қант бар, бастапқы орамадағы таза массасы 1 кг-нан аспайтын:
2008 99 510 0	- - - - - зімбір
2008 99 610 0	- - - - - пассифлора немесе страстоцвет және гуайява
2008 99 620 0	- - - - - манго, мангостан немесе гарциния, папайя, тамаринд, анакардия, немесе акажу, личи, джекфрут немесе нан ағашының жемісі, саподилла, карамбола және питайя
2008 99 670 0	- - - - - өзгелері:
2008 99 670 1	- - - - - жүзім

2008 99 670 2	- - - - - <i>Prunus</i> тектес түрлердің қара өріктері
2008 99 670 9	- - - - - өзгелері
	- - - - - құрамында қант жоқ:
	- - - - - <i>Prunus</i> тектес түрлердің қара өріктері, бастапқы орамадағы таза массасы:
2008 99 720 0	- - - - - 5 кг немесе одан көп
2008 99 780 0	- - - - - 5 кг-нан кем
2008 99 850 0	- - - - - қант жүгерісінен басқа, жүгері ( <i>Zea mays var. saccharata</i> )
2008 99 910 0	- - - - - ямс, тәтті картоп немесе батат және құрамында мас %-дан немесе одан көп крахмал бар өсімдіктердің тамаққа пайдаланылатын осыған ұқсас бөліктері
2008 99 990 0	- - - - - өзгелері
2103	Тұздық дайындау үшін арналған өнімдер және дайын тұздықтар; дәмдеуіш қосындылар және аралас дәмдеуіштер; қыша ұнтағы және дайын қыша:
2103 10 000 0	- соя тұздығы
2103 20 000 0	- қызанақ кетчупі және басқа қызанақ тұздықтары
2103 30	- қыша ұнтағы және дайын қыша:
2103 30 100 0	- - қыша ұнтағы
2103 30 900 0	- - дайын қыша
2103 90	- өзгелері:
2103 90 100 0	- - сұйық манго чутниі
2103 90 300 0	- - құрамында 44,2-49,2 об.%-дан спирт және 1,5-6 мас.%-дан ащы дәм, дәмдеуіш және 0,5 л немесе одан аз сыйымдылықтағы құрамында 4-10%-дан қантты әртүрлі ингредиенттер бар хош иісті ащы дәмдер
2103 90 900	- - өзгелері:
2103 90 900 1	- - - майонез тұздығы
2103 90 900 9	- - - басқалары
2106	Басқа жерде аталмаған немесе енгізілмеген тағамдық өнімдер:
2106 10	- белокті концентраттар және текстурирленген белокті заттар:
2106 10 200 0	- - құрамында сүт майлары, сахароза, изоглюкоза, глюкоза немесе крахмал жоқ немесе құрамында 1,5 мас.%-дан сүт майлары, 5 мас.%-дан сахароза немесе изоглюкоз, 5 мас.%-дан кем глюкоза немесе крахмал бар
2106 10 800 0	- - өзгелері
2106 90	- өзгелері
2106 90 100 0	- - балкытылған ірімшіктер
2106 90 200 0	- - ішімдіктер өндірісі кезінде пайдаланылатын хош иісті заттар негізіндегі өнімдерден басқа, құрамды спирттік жартылай фабрикаттар
	- - дәмді-хош иісті немесе бояғыш қосындылары бар қант шәрбаттары:
2106 90 300 0	- - - изоглюкоза шәрбаттары
	- - - өзгелері:
2106 90 510 0	- - - - лактоза шәрбаты
2106 90 550 0	- - - - глюкоза шәрбаты және мальтодекстрин шәрбаты
2106 90 590 0	- - - - өзгелері
	- - өзгелері:
2106 90 920 0	- - - құрамында сүт майлары, сахароза, изоглюкоза, глюкоза немесе крахмал жоқ немесе құрамында 1,5 мас.%-дан сүт майлары, 5 мас.%-дан сахароза немесе изоглюкоза, 5 мас.%-дан кем глюкоза немесе крахмал бар



2106 90 980	- - - өзгелері:
2106 90 980 1	- - - - қантсыз (сахарозасыз) және/немесе қант алмастырғышты пайдаланып жасалған сағыз
2106 90 980 2	- - - - қантсыз сағыз (жартылай фабрикат)
2106 90 980 3	- - - - тағамға теңдестіріп қосу үшін белгіленген витаминдер мен минералдық
2106 90 980 4	- - - - құрамында 15 мас.%-дан астам сүт майлары бар малдың немесе өсімдіктің тоңмайларынан немесе майлардан немесе олардың фракцияларынан жасалған тамақ үшін пайдалануға жарамды қоспалар немесе дайын өнімдер
2106 90 980 9	- - - - өзгелері

«Консервілер, пресервілер  
қауіпсіздігіне қойылатын талаптар»  
техникалық регламентіне  
2-қосымша

**Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар**

1. Консервілер, пресервілер қауіпсіздігінің және тамақтық құндылығының көрсеткіштерін анықтау массалық үлесі сияқты нормаландыратын контаминанттар ұйғарынды деңгейлері бойынша шикізаттың негізгі түрлері жүзеге асырылады. Консервілер, пресервілер қауіпсіздігінің көрсеткіштерін анықтау шикізат құрамындағы құрғақ заттар және түпкілікті өнімде бастапқы өнім есебінде жүзеге асырылады.
2. Консервілер, пресервілерде пестицидтер - ауқымды ластаушылар: гексахлорициклогексан (альфа, бета, гамма-изомерлер), дихлордифенилтрихлорэтан (бұдан әрі - ДДТ) және оның метаболиттары бақыланады. Астық қолданып жасалған консервілер, пресервілерде сонымен қатар органикалық сынап пестицидтері, 2,4-Д қышқылы, оның тұздары және эфирлері бақыланады. Балықтан жасалған консервілер, пресервілерде, балық-өсімдік, өсімдік-балықты консервілер, пресервілерде және қайта өңделген өнімдерде сонымен қатар 2,4-Д қышқылы, оның тұздары және эфирлері бақыланады.
3. Осы қосымшаның 2 тармағында көрсетілген ауқымды ластаушылардан басқа пестицидтердің қалдық санын анықтау тамақ өнімдердің өндірушілерімен (жеткізушімен) ұсынатын оларды қолдану туралы ақпарат негізінде жасалады.
4. Консервілер пресервілер құрамында маламин болмауы тиіс.
5. Тамақ өнімдерінде потогенді микроорганизмдер және ауруларды қоздырғыш, олардың инфекциянды және паразитті ауруларды қоздыратын токсиндері немесе адам денсаулығына зиян келтірмеу тиіс.
6. Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштерін нормалау альтернативті принцип бойынша, яғни ішек таяқшасы тобының бактериилері бола алмайтын өнім массасы нормаланады, сонымен қатар патогенді микроағзалар, оның ішінде сальмонеллалар және *Listeria monocytogenes*

микроағзалардың көпшілік топтары үшін жүзеге асырылады. Басқа жағдайларда норматив өнімнің (КОЕ/г, мл) 1 г (мл) отарлаужасаушы бірліктерін бейнелейді. « Рұқсат етілмейді» деген ұғымында нормалау құрамы үшін тамақ өнімдерінде олардың болмауы анықтаудың ең төменгі аспайтын қажет деңгей кеден одағының мемлекеттік мүшелерімен келісілген көлемінде тұспалданады

### 1. Ет, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер қауіпсіздігінің гигиеналық көрсеткіштер

1-кесте

Өнімнің түрлері	Көрсеткіштер	мг/кг аспайтын рұқсат етілген.	Ескертулер
Құстың консервілері (құс еті және ет-өсімдікті, өсімдік-ет с.і. паштетті және турамалы)	Уытты элементтер:		
	Қорғасын	0,5 0,6 паштет 1,0 (жинақталған қаңылтыр консервілер үшін)	
	Күшән	0,1 1,0 паштет	
	кадмий	0,05 0,3 (паштет) 0,1 (паштетті жинақталған қаңылтыр ыдыстағы)	
	сынап	0,03 0,1 (паштет)	
	калайы	200,0 (паштетті жинақталған қаңылтыр ыдыстағы)	
	хром	0,5 (паштетті жинақталған хромдалған ыдыстағы)	
	Нитрозаминдер: НДМА және НДЭА жиынтығы	0,002	
	Антибиотиктер* (жабайы құс етінен басқа):		
	левомицетин	рұқсат етілмейді	0,01-нан кем емес
	тетрациклин тобы	рұқсат етілмейді	0,01 г/ бірліктен кем емес
	гризин	рұқсат етілмейді	б/г 0,5 г/ бірліктен кем емес
	бацитрацин	рұқсат етілмейді	б/г 0,02 г/ бірліктен кем емес
	Пестицидтер**:		
	ГХЦГ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомерілер)	0,1	

	ДДТ және оның метаболиттері	0,1	
	Диоксиндер***	0,000002 - үй құсы (маймен есептегенде)	
	нитраттар	200 (ет-өсімдік)	
Құс етінен пастерленген консервілер	Осы Техникалық регламенттің 3 Қосымшасына сәйкес «Д» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Өсімдік қоспаларымен және оларсыз стерильденген құс етінен жасалған консервілер, оның ішінде паштеттер	Осы Техникалық регламенттің 3 Қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Ет, ет өсімдік, өсімдік ет консервілер	Уытты элементтер:		
		0,5	
	Қорғасын	1,0 (Жинақталған қаңылтыр ыдыстағы консервілер)	
	Күшән	0,1	
	кадмий	0,05 0,1 (Жинақталған қаңылтыр ыдыстағы консервілер)	
	сынап	0,03	
	қалайы	200,0 (Жинақталған қаңылтыр ыдыстағы консервілер)	
	хром	0,5 (Жинақталған қаңылтыр ыдыстағы консервілер)	
	Пестициды**:		
	ГХЦГ ( α , β , γ - изомерлері)	0,1	
	ДДТ және оның қалдықтары	0,1	
	Нитрозаминдер:		
	НДМА мен НДЭА жиыны	0,002 (Натридің нитриті қосылған консервілер)	
	Нитраттар (Ет-өсімдік көкөністері бар)	200	
	Диоксиндер***	0,000003 сиыр еті, қой еті (маймен есептегенде)	
0,000001 шошқа еті (маймен есептегенде)			
Пастерленген консервілер: - сиыр, қой және шошқа - туралған және әуесқойлық ветчинасы	Осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «Д» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Сиыр, қой, жылқы, шошқа және еттің басқа түрлерінен стерильденген консервілер: - табиғи - жармадан, көкөністерден жасалған гарнирлер қосылған	Осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
	Уытты элементтер		

Субөнімдерден жасалған консервілер оның ішінде паштет (соғымдық және кәсіпшілік жануарлардың барлық түрлері)	қорғасын	0,6 1,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілерге
	күшән	1,0	
	кадмий	0,3 0,6	бүйректерде
	сынап	0,1 0,2	бүйректерде
	қалайы	200,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілерге
	хром	0,5	хромдалған ыдыстағы консервілерде
	Антибиотиктер		Шикі затты бақылау
	Нитрозаминдер		Шикі затты бақылау
	Пестицидтер		Шикі затты бақылау
	Радионуклидтер		Шикі затты бақылау
	Осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		

## 2. Балықтан, акваөнімдерден, балық-өсімдік, өсімдік-балықты консервілерден жасалған консервілер, пресервілер қауіпсіздігінің гигиеналық көрсеткіштері

### 2.1 Балықтан, акваөнімдерден, балық-өсімдік, өсімдік-балықты консервілерден жасалған консервілер, пресервілер қауіпсіздігінің көрсеткіштері

2-кесте

Өнімнің тобы	Көрсеткіштер	Мг/кг, аспайтын рұқсат етілген деңгейлер	Ескертпе
	Уытты элементтер:		
	қорғасын	1,0 2,0 тунец, семсер-балық, ақсерке	
	күшән	1,0 тұщы сулы 5,0 теңіз сулы	
	кадмий		
	сынап	0,3 тұщы сулы айуандық емес 0,6 тұщы сулы айуандық 0,5 теңіз сулы 1,0 тунец, семсер-балық, ақсерке	
	қалайы	200 қаңылтыр ыдыстағы консервілерге	
	хром	0,5 хромдалған ыдыстағы консервілерге	
	бенз(а)пирен	0,001 ыстаған өнімдерге	

Балық консервілері және пресервілері	Гистамин	100,0 тунец, скумбрия, арқан балық, майшабақ	
	нитрозаминдер		
	НДМА мен НДЭА жиыны	0,003	
	Диоксиндер***	0,000004	
	Пестицидтер**		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомерілер)	0,2 теңіз сулы, теңіз жануарларының еті 0,03 тұщы сулы	
	ДДТ және олардың метаболиттері	0,2 теңіз сулы 0,3 тұщы сулы 2,0 бекіре балық, арқан балық, майлы майшабақ 0,2 теңіз жануарлар еті	
	2,4-D қышқылы, оның тұздары және эфирлері	Тұщы сулы рұқсат етілмейді	
Мүшеленген және мүшеленбеген арнайы татымды тұздалған балық пресервілері	Полихлорленген биоефилдер	2,0	
	Микробиологиялық көрсеткіштер:		
	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	1x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар және L.monocytogenes, 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
Тұзы кем, татымды және арнайы тұздалған балық пресервілері: - мүшеленбеген	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	1x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о. і. сальмонеллалар және L.mono Cytogenes, 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
- мүшеленген	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	5x10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	

	Патогенді, о.і. сальмонеллалар және <i>L.mono Cytogenes</i> , 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
Өсімдік май, соус, құйылым қосылған, гарнир мен, гарнирсіз, мүшеленген балық пресервілері, соның ішінде майы бар албырт балық пресервілері	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	2x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар және <i>L.mono Cytogenes</i> , 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
«Пасталар» пресервілері - балық пасталары	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	5x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді о.і. сальмонеллалар және <i>L.mono Cytogenes</i> , 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
- белокты пасталар	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	1x10 <sup>5</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар және <i>L.mono Cytogenes</i> , 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
- термиялық өңделген балық пресервілері	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	5x10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г.	Рұқсат етілмейді	

	Патогенді, о.і. сальмонеллалар және L.mono Cytogenes, 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді	
алюминий, қаңылтыр, шыны ыдыстағы балық консервілері	Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Балық уылдырықтары және олардан жасалған уылдырыққа ұқсас өнімдер;	Уытты элементтері:		
	қорғасын	1,0	
	күшән	1,0	
	кадмий	1,0	
	сынап	0,2	
	Пестицидтер:**		
	ДДТ және оның метаболиттері	2,0	
	ГХЦГ ( α , β , γ - изомерлері)	0,2	
Полихлорирланған бифенидер	2,0		
Бекіре балықтардың уылдырығы: - түйіршікті банкедегі, паюсті	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	1x10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	сульфитредиялайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, оның ішінде сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г, артық емес	50	
	ашытқы, КОЕ/г артық емес	50	
пастерленген түйіршікті	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	1x10 <sup>3</sup>	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г, 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	ашытқы, КОЕ/г, 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
- тұздатылған шарбы уылдырығы	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	5x10 <sup>4</sup>	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г артық емес	50	

	ашытқы, КОЕ/г артық емес	300	
- арқан балықтарының түйіршікті тұздалған уылдырығы: - банкедегі күбі	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиалайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г артық емес	50	
	ашытқы, КОЕ/г артық емес	300	
- арқан балықтарының түйіршікті тұздалған уылдырығы: - банкедегі күбі	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиалайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г артық емес	50	
	ашытқы, КОЕ/г артық емес	300	
салқындаған шарбылардан	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	$5 \times 10^4$	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиалайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г артық емес	50	
	ашытқы, КОЕ/г артық емес	200	
Балықтың басқа түрлерінің уылдырықтары: - түйіршіктері жарылған тұздалған, шарбылы әлсіз Тазартылған, ысталған, қақталған	КМАФАНМ, КОЕ/г, артық емес	$1 \times 10^5$	
	БГКП (колиформалар), 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиалайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г артық емес	Рұқсат етілмейді	



	ашытқы, КОЕ/г артық емес	300	
- пастерленген	КМАФАнМ, КОЕ/г, артық емес	$5 \times 10^3$	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиаалайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г, 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	ашытқы, КОЕ/г, 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
Уылдырыққа ұқсас с.і. белокты түрі	КМАФАнМ, КОЕ/г, артық емес	$1 \times 10^4$	
	БГКП (колиформалар), 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	зең, КОЕ/г 0,1 ішінде	50	
	ашытқы, КОЕ/г 0,1 ішінде	50	
Шыны ыдыста пастерленген балықтан жасалған жартылай консервілер	Осы техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «Д» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Балық бауырынан жасалған консервілер	Микробиологиялық көрсеткіштер осы техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Өсімдік май, соус, құйылым қосылған, гарнир мен, гарнирсіз, мүшеленген балық пресервілері, соның ішінде майы бар албырт балық пресервілері	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі, КОЕ/г, аспайтын	$2 \times 10^5$	
	БГКП (колиформалар), 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	<i>S. aureus</i> , 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Сульфитредиялайтын клостридиялар 0,01 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі, КОЕ/г, аспайтын	$5 \times 10^4$	

Екіжармалы моллюскілер етінен жасалған консервілер	БГКП (колиформалар), 0,1 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	S. aureus, 1,0 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар 25 г ішінде	Рұқсат етілмейді	
	Зендер, КОЕ/г, аспайтын	10	
	Ашытқы, КОЕ/г, аспайтын	100	
Акваөнімдерден жасалған консервілер	Осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		

## 2.2 Тұщы су балықтары және олардың уылдырықтарының паразитологиялық қауіпсіздік көрсеткіштері

3-кесте

Р/с №	Өнімнің түрлері	Паразитологиялық көрсеткіштер мен құрамындағы рұқсат етілген деңгейлер													
		Тірі күйдегі балаңқұрттар													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Тұқы балық Шортан Алабұға Арқан балық Сига хариус Нәлім Бекіре Жыланбас Тас асты Жайын Балық тұқымдастардан жасалған пресервілер	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e
2	қуырылған, құйылған, тұздалған, маринадталған, ысталған, қақталған балық тұқымдары	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e
3	Мынадай балық тұқымдастарының уылдырығы:														
4	Шортан, алабұға, (нәлім текті), хариусты	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	-	-	-
5	Арқан балық	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	p/e	-	-	-
6	Сига	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	-	-	-
7	Бекірет (Амура бассейндері, Еділ өзенінің төменгі жағы, Каспий теңізі)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	-	-

Ескертулер: p/e - рұқсат етілмейді (Тірі күйдегі балаңқұрттар);

1) паразиттердің балаңқұрттары:

трематод	цестод	нематод



	макрурусты, мерлузовты, скумбриялы, скорпеналық, камбалалық, 3. Оңтүстік Атлантика: (мерлузовты, ставридалық, талшық құйрықты)														
1	4. Балтық теңізі: (кияр балық, майшабақ, нәлім балық) 5. Клара, Азов, Жерорта теңіздерінен ( бұзаубас балық; басқын балық) 6. Субантарктика, Антарктика (нәлім балық; мерлузовты; ошибтылардың; нототениевті; аққанды 7. Үнді мұхиты ( ставридалы, скумбриялы, нитеперлі , Тынық мұхиты ( арқан балықты; анчоусты; майшабақтым; ставридалық; егеу балық; камбалалық; скорпенді; бериксті; гемпидды; тунецтердің скумбриялық	p/e	p/e	p/e	-	-	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e
2	1-8 көрсетілген тұқымтардан қуырылған, құйылған, тұздалған, маринадталған, ысталған, қақталған балық	p/e	p/e	p/e	-	-	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e	p/e
3	минтай, треск уылдырықтары	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	p/e	-	-	
4	Треска бауыры	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	p/e	-	-	

### Ескертулер:

5) p/e - рұқсат етілмейді (тірі күйдегі балаңқұрттар);

6) паразиттердің балаңқұрттары:

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофиеустер	8-дифиллоботриумдер	11-анизакистер	14-болбоздар
4-гетерофиеустер	9-диплогонопорустер	12-контрацекумдер	15-кориноздер
5-криптортилулар	10-пирамикоцефалулар	13-псевдотеррандар	

6-росикотремдер			
7-апофалустер			

## 2.5 Теңіз шаян тәрізділерден, моллюскалардан жасалған консервілер, пресервілердің қауіпсіздігінің паразитологиялық көрсеткіштері

6-кесте

P/c №	Өнімнің түрлері	Паразитологиялық көрсеткіштер мен құрамындағы рұқсат етілген деңгейлер									
		Тірі күйіндегі балаңқұрттар									
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Шаян тәрізділерден жасалған консервілер, пресервілер										
1.1	Қиыр шығыс (Ресей, Корея жарты аралы, ҚҰР және басқалары), АҚШ су қоймасының шаяндары	p/e	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Қиыр шығыс (Ресей, Корея жарты аралы) қоймасының тұщы сулы асшаяндары	p/e	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Тұщы сулы таңқышаяндары (Қиыр Шығыс, Ресей, Оңтүстік-Шығыс Азия елдерінен, Шри-Ланка, Орталық Америка, Перу, Либерия, Нигерия, Камеруна, Мексика, Камеруна қоймаларынан)	p/e	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Тұщы сулы таңқышаяндардан жасалған тұздық (1.3 т.)	p/e	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Теңіз моллюскілерден жасалған консервілер, пресервілер										
2.1	Кальмарлар	-	-	p/e	p/e	p/e	-	-	-	-	-
2.2	Сегізаяк	-	-	p/e	-	p/e	-	-	-	-	-
2.3	Тарақшалар	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	-
2.4	Мактралар (спизула)	-	-	-	-	-	-	-	p/e	-	-
2.5	Устрицалар	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p/e

Ескертулер:

7) p/e - рұқсат етілмейді (тірі күйдегі балаңқұрттар);

8) паразиттердің балаңқұрттары:

трематод	цестод	нематод
3-парагонимустер	4-спирометр	5-анизакистер
		6-контрацекумдер
		7-псевдотеррандер
		8-диоктофим
		9-гнатостом
		10-сулькаскаристер
		11-эхиноцефалустер

## 3. Жемістерден, көкөністерден, саңырауқұлақтардан жасалған консервілері қауіпсіздігінің гигиеналық көрсеткіштері

7-кесте

Өнім атауы	Көрсеткіштер	Мг/кг, аспайтын рұқсат етілген	Ескертпе
------------	--------------	--------------------------------	----------

Көкөністен, жемістен, жидектен жасалған консервілер	Уытты элементтер:	
	қорғасын	0,5 0,4 (жемістен, жидектен жасалған) 1,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	күшән	0,2
	кадмий	0,03 0,05 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	сынап	0,02
	калайы	200,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	хром	0,5 (хромдалған ыдыста)
	Микоуыттар:	
	патулин	0,05 (алмадан, томаттан, Шырғанақтан, шәңгіштен жасалған)
	Нитраттар, пестицидтер - шикізат бойынша бақылау	
рН 4,2 бар және жоғары көкөністі консервілер, өріктерден, шабдаллардан, алмұрттардан рН 3,8 және жоғары қышқыл қоспасысыз жасалған консервілер	Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «А» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.	
құрамында 12% төмен құрғақ заттар бар қойылтылмаған қызанақ өнімдері (тұтас консервіленген)	Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «Б» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.	
рН 3,7-4,2 бар көкөністі консервілер	Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «В» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.	

Көкөністі консервілер ( рН-пен 3,7-ден төмен), сорбин қышқылымен және 4,0-ден төмен рН қоғамдық тамақтану үшін жемісті және көкөністі-жидекті, пастерленген консервілер; өріктерден, рН 3,8-ден төмен шабдалылардан және алмұрттардан жасалған консервілер

	қосымшасына сәйкес «Г» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.	
Саңырауқұлақты консервілер	Ұытты элементтер:	
	қорғасын	0,5 1,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	күшән	0,5
	кадмий	0,1
	сынап	0,05
	қалайы	200,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	хром	0,5 (хромдалған ыдыста)
	Пестицидтер**:	
	Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомерлер)	0,1 (картоп, жас бұршақ, қантты қызылша) 0,5 (көкөністер, т бақша, саңырауқұлақтар) 0,05 (жеміс-жидектер, жүзімге)
	ДДТ және оның метаболиттері	0,1
Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «Г» топтағы (табиғи саңырауқұлақтардан жасалған) немесе «В» топтағы (маринадалған саңырауқұлақтардан жасалған) консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Джемдер, қайнатпалар, повидло, жемістер және жидектер, қантпен үйкелескен, және басқа жеміс-жидекті қант қосылған концентраттар	Ұытты элементтер:	
	қорғасын	0,5 1,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	күшән	0,5
	кадмий	0,1
	сынап	0,05
	қалайы	200,0 (жинақ қаңылтыр ыдыста)
	хром	0,5 (хромдалған ыдыста)
	Микотоксиндер: патулин	0,05 (алма, шырғанақты)
Қантпен езілген джемдар, қайнатпалар, конфитюрлер, жеміс-жидектер және басқа қантпен жасалған жеміс-жидектер концентраттары	Микробиологиялық көрсеткіштер:	
	КМАФАнМ-і, өнімнің 1 г (см <sup>3</sup> )-дегі КОЕ, аспайтын	5x10 <sup>3</sup>
	БГКП (колиформалар), 0,01 г. ішінде	Рұқсат етілмейді
	Патогенді, о.і. сальмонеллалар, 25 г. ішінде	Рұқсат етілмейді
	Зендер, КОЕ/г, аспайтын	50



	Ашытқыштар, КОЕ/г, аспайтын	50	
Әр түрлі физикалық жылу өңдеу тәсілдерге түсірілген джемдер, кайнатпалар, повидло, конфитюрлер, қантпен езілген жеміс-жидектер, басқа, қант қосылған жеміс-жидектер концентраттары	Микробиологиялық көрсеткіштер осы Техникалық регламенттің 3-қосымшасына сәйкес «Г» топтағы консервілерге арналған өндірістік стерильдік талаптарға қамтамасыз ету тиіс.		
Жемістерден жасалған қойылтылған шырындар, қойылтылған морстар, қойылтылған жеміс езбелері, консервіленген	Ұрық пайда болмайтын микроағзалар 1 г/см <sup>3</sup> -та	Рұқсат етілмейді	
	Ашытқы 1 г/ см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер 1 г/см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	
Қойылтылған жемісті езбелер (қызанақ шырыннан және ездеден басқа), консервіленген	Мезофилді кластридтер 1 г/см <sup>3</sup> -та	Рұқсат етілмейді	
	Ұрық пайда болмайтын микроағзалар 1 г/см <sup>3</sup>	Рұқсат етілмейді	
	Ашытқы 1 г/ см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер 1г/см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	
Қойылтылған қызанақ шырыны, қойылтылған қызанақ езбесі, құрамында 12%-тен артық еритін құрғақ заттары бар қойылтылған қызанақ пастасы	Мезофилді кластридтер 1 г/см <sup>3</sup> -та	Рұқсат етілмейді	
	1г/ см <sup>3</sup> -та Сүтқышқылды микроағзалар	Рұқсат етілмейді	
	Ұрық пайда болмайтын микроағзалар 1 г/ см <sup>3</sup>	Рұқсат етілмейді	
	Ашытқы 1г/ см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	
	Зеңдер 1 г/ см <sup>3</sup> -та КОЕ/см <sup>3</sup> (г),	Рұқсат етілмейді	

#### 4. Сүт консервілері қауіпсіздігінің гигиеналық көрсеткіштері

8-кесте

Өнімнің тобы	Көрсеткіштер	Мг/кг, аспайтын рұқсат етілген деңгейлер	Ескертпе
	Уытты элементтер:		
	қорғасын	0,3	
	күшән	0,15	
	кадмий	0,1	
	сынап	0,015	

1. Сүтті, құрғақ сүтқұрамды консервілер	Калайы (қаңылтыр ыдыстағы консервілерде)	200,0	
	Хром (хромдалған ыдыстағы консервілерде)	0,5	
	Микотоксиндер: афлатоксин М	0,0005	
	Антибиотиктер*:		
	Левомецетин	Рұқсат етілмейді	0,01 г көп емес
	Тетрацикл тобы	Рұқсат етілмейді	0,01 ед/г көп емес
	Пенициллин	Рұқсат етілмейді	0,01 ед/г көп емес
	Стрептомицин	Рұқсат етілмейді	0,5 ед/г көп емес
	Пестицидтер** (майға санағанда)		
	ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомерлері)	1,25	
ДДТ және оның метаболиттері	1,0		

Ескерту:

\*Гризин, бацитрацин және тетрациклин тобының антибиотиктерін қолдану барысында химиялық әдіспен анықтау олардың нақты құрамын б/г есептегенде стандарттың белсенділігі бойынша өндіріледі.

\*\* Қалдық санын және өнеркәсіптік шикізатты өндіру кезінде қолданылған пестицидтерді бақылау қажет.

\*\*\* Диоксиндер олардың шикізатта болу мүмкіндігі негізделген болған жағдайда анықтайды:

- 1%- тен кем май құрайтын өнімдерге жоғарғы деңгей жатпайды;  
- осында және бұдан әрі диоксиндер өзімен полихлорирленген дибензо-п-диоксиндердің (ПХДД) және полихлорирленген дибензофурандардың (ПХДФ) жиынын ұсынады және Дүниежүзілік денсаулық сақтау ұжымы (WHO-TEFs) шкаласы бойынша уытты баламалардың (УБ) жиыны сияқты білдіреді:

### Уытты баламалар

Конгенер	УБ мөлшері
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2, 3, 7, 8-тетрахлордибензодиоксин	1
1, 2, 3, 7, 8-пентахлордибензодиоксин	1
1, 2, 3, 4, 7, 8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1, 2, 3, 4, 7, 8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1, 2, 3, 7, 8, 9-гексахлордибензодиоксин	0,1

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-гептахлордибешодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2, 3, 7, 8-тетрахлордибензофуран	0,1
1, 2, 3, 7, 8-пентахлордибензофуран	0,05
2, 3, 4, 7, 8-пентахлордибензофуран	0,5
1, 2, 3, 4, 7, 8-гексахлордибензофуран	0,1
1, 2, 3, 6, 7, 8-гексахлордибензофуран	0,1
1, 2, 3, 7, 8, 9-гексахлордибензофуран	0,1
2, 3, 4, 6, 7, 8-гексахлордибензофуран	0,1
1, 2, 3, 4, 6, 7, 8-гептахлордибензофуран	0,01
1, 2, 3, 4, 7, 8, 9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

\*\*\*\* Сүтте, сүт және басқа өнімдерде меламинаң құрамы есебінен бақылау, оның өндірістік шикізатта болу мүмкіндігі туралы негізделген болжам болған жағдайда жүзеге асырылады.

### Радионуклидтердің рұқсат етілетін деңгейлері

9-кесте

№	Тамақ өнімдерінің топтары	цезий 137 белсенді үлесі, Бк/кг(л)	строций-90 белсенді үлесі, Бк/кг(л)
1.	ет, ет-өсімдік және өсімдік ет консервілері	200	-
2.	балықтан, акваөнімдерден, балық-өсімдік, өсімдік-балықты консервілер, пресервілер	130	100
3.	сүт консервілері	300	100
4.	тамыржемістерден, көкөністерден, саңырауқұлақтардан жасалған консервілер, жартылай консервілер	160(800*)	-

Ескерту: \* - құрғақ өнімде рұқсат етілетін деңгей

«Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне

3-қосымша

### Консервіленген тамақ өнімдері қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері

1. Консервіленген тағам өнімінің (консервілер) құрамына, белсенді қышқылдылықтың мелшеріне (рН) құрамындағы құрғақ заттарына қарай консервілеуді А, Б, В, Г, Д, Е атты 5 топқа бөледі. А, Б, В, Г және Е топтарының қалбырға салынған өнімдері толық консервілер, ал Д - тобы жартылай консервілер тобына жатады.

Ыстықпен әсер етудің әр түрлі тәсілдері арқылы өңделген және асептикалық жолмен құйылған Сұйық сүт өнімдері (сүт, кілегей, десерттер және басқалар), стерилизациядан өткізілген өнімдердің жеке тобын құрайды. Балалар тағамдары мен емдәмдік тағамдардың консервілерін жоғарыда көрсетілген топтардағыдай етіп бөлінеді.

2. Консервілерді мынадай топтарға бөледі:

1) А тобына - рН 4,2 және одан да жоғары қалбырға салынған тағамдық өнімдер, сонымен бірге қышқылдық деңгейі шектелмеген, қышқыл қоспай дайындалған көкөністен, еттен, ет-өсімдікті, балық өсімдікті және балықтан жасалған қалбырға салынған өнімдер; рН 3,8 және одан да жоғары өріктен, шабдалыдан және алмұрттан дайындалған нәрсу, шырындар және пюре; қойылтылған стерилизациядан өткізілген сүт консервілері; шикі зат құрамы күрделі (жеміс-жидек, жеміс-көкөністен құрамына сүт қосылған көкөністен) консервілер жатады;

2) Б тобына - қалбырланған томат өнімдері: құрамында 12% кем құрғақ заттар бар қанықтырылмаған томатөнімдері (бүтіндей консервіленген қызанақ, қызанақ сусындар); құрамында 12% кем құрғақ заттар бар қанықтырылмаған томат өнімдері (томат пастасы, томат тұздықтары, кетчуптер және басқалар) жатады;

3) В тобына - рН 3,7-4,2 болатын консервіленген аздап қышқыл көкөніс маринадтары, шырындар, салаттар, винегреттер және басқа өнімдер, соның ішінде консервіленген қияр қышқылдығы реттелетін көкөністерден жасалған және басқа да консервілер жатады;

4) Г тобы - рН 3,7 төмен көкөністен жасалған консервілер, қоғамдық тамақтандыру ұйымдарына арналған рН 4,0 төмен сорбин қышқылды жемістен және жеміс-жидектен жасалған пастерленген консервілер; рН 3,8 және одан да жоғары өріктен, шабдалыдан және алмұрттан дайындалған консервілер жатады;

5) Д тобы - пастерленген ет, ет-өсімдікті, балық және балық өсімдікті консервіленген өнімдер (шошқаның қыртыс майы, тұздалған және ысталған бекон, жіңішке шұжық, ветчина және басқалар) жатады;

**А және Б\* тобының толық консервілер қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері (өндірістік стерильділік)**

1-кесте

№ п/п	Консервілерде анықталған микроорганизмдер	Жалпыға арналған консервілер
1.	<i>B. subtilis</i> тобының спора түзетін мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдері	Өндірістік стерилділік талаптарына жауап береді. Бұл микроорганизмдердің мөлшері анықталған жағдайда, оның мөлшері 1 г (см <sup>3</sup> )
2.	<i>B. cereus</i> және (немесе) <i>B. polytuxa</i> тобының спора түзетін мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты	өнімде 11 клеткадан аспайтындай болуы керек. Өндірістік стерилділік талаптарына жауап бермейді.
3.	Мезофилді клостридиялар.	

4.	Спора түзбейтін микроорганизмдер және (немесе) зенді саңырауқұлақтар, және (немесе)	Егер анықталған мезофилді кластридиялар <i>C.botulinum</i> және (немесе) <i>C.perfringens</i> тобына жатпайтын болса, өндірістік стерильдік талаптарына жауап береді. Мезофилді кластридиялар анықталған жағдайда, оның мөлшері 1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде 1 клетка Өндірістік стерилділік талаптарына жауап бермейді.
5.	Спора түзетін термофилді анаэробты, аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдер.	Өндірістік стерилділік талаптарына жауап береді, бірақ сақталу температурасы 20 <sup>0</sup> С-ден аспауы керек.

**В және Г тобының толық консервілер қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері (өндірістік стерилділік)**

2-кесте

№ п/п	Консервілерде анықталған микроорганизмдер	В тобы	Г тобы
1.	<i>V. parvum</i> тобының газ түзетін, спора түзетін мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдері	Өндірістік стерилділік талаптарына жауап бермейді.	Анықталмайды
2.	Газ түзбейтін спора түзетін мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдері	Бұл микроорганизмдер өнімде 1 г (см <sup>3</sup> ) 90 КТБ-дан аспайтындай мөлшерде анықталған жағдайда, өндірістік стерилділік талаптарына жауап береді.	Анықталмайды
3.	Мезофильді кластридиялар	Егер анықталған мезофилді кластридиялар <i>C.botulinum</i> және (немесе) <i>C. perfringens</i> тобына жатпайтын болса, өндірістік стерилділік талаптарына жауап береді. Мезофилді кластридиялар анықталған жағдайда, оның мөлшері 1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде 1	Анықталмайды
4.	Спора түзбейтін микроорганизмдер және (немесе) зенді саңырауқұлақтар, және (немесе)	Өндірістік стерильділік талаптарына жауап бермейді	

**Д тобының толық консервілер қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері (өндірістік стерилділік)**

3-кесте

--	--	--

№ п/п	Көрсеткіштер	Өндірістік стерилділік талаптарына жауап беретін рұқсат етілген деңгейі
1.	Мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдердің саны ( МАФАНМС)	(см <sup>3</sup> )-де 2x10 <sup>2</sup> КТБ/г аспайтын
2.	Ішек таяқшалары тобының бактериялары (ІТЖБТ, колиформдар)	1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді
3.	V. cereus	1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді
4.	Сульфиті қайталанатын Клостридиялар	0,1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді*
5.	S. cereus	1 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді
6.	патогенді, соның ішінде сальмонеллалар	25 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді
Ескертпе: * - балық консервілерге - 1,0 г (см <sup>3</sup> ) өнімде рұқсат етілмейді		

**Сұйық стерилизациядан өткізілген сүт пен кілегей және басқа да асептикалық жолмен құйылған сүт негізіндегі өнімдері қауіпсіздігінің микробиологиялық көрсеткіштері (өндірістік стерильділік)**

4-кесте

Р/с №	Көрсеткіштер	Өндірістік стерилділік талаптарына жауап беретін рұқсат етілген деңгейі
1.	3-5 тәулігіне 37 <sup>0</sup> С температурада жылулығын бір қалыпта ұстау	Көзге көрінетін ақаулар мен бұзылғандық белгісінің болмауы ( қаптаманың ұлғаюы, сыртқы түрінің өзгеруі және басқалар)
2.	Қышқылдығы, о Т*	Белгіленген қышқылдығының 2о Т аспайтындай болып өзгеруі
3.	Мезофилді аэробты және факультативтіанаэробты микроорганизмдер*	(см <sup>3</sup> ) 10 КТБ/г аспайтын
4.	Микроскопиялық препараттар	Бактерия клеткаларының болмауы
5.	Түйсіктік қасиеттері	Дәмі мен қоюлығының өзгермеуі
Ескертпе: * балаларға арналған және диеталық тамақ өнімдерін бақылау кезінде және қайта зерттеулерде санитарлық-эпидемиологиялық бағалау өткізу кезінде анықталады.		

**«Консервілер, пресервілер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне  
4-қосымша**

**Сәйкестікті міндетті растауға жататын консервілер, пресервілер тізімі**

КО СЭҚ БТН коды	Позицияның атауы
Сәйкестікті сертификаттауға жататын консервілер, пресервілер	
0402	Сүт және қоюлатылған немесе қант немесе тәттілендіретін заттар қосылған кілегей:
1602	Еттен, қосымша ет өнімдерінен немесе қаннан жасалған дайын өнімдер немесе консервілер, ет-өсімдік және тоңмай-бұршақ консервілері:

1604	Дайын немесе консервіленген балық; бекіре уылдырықтары мен оның балық уылдырықтарынан жасалған алмастырғыштары:
2001	Көкөністер, жемістер, жаңғақтар және өсімдіктердің сірке суы немесе сірке қышқылы қосылып әзірленген немесе консервіленген басқа да жеуге болатын бөліктері
2002	Сірке суы немесе сірке қышқылы қосылмай консервіленген қызанақтар
2005	Сірке суы немесе сірке қышқылы қосылмай дайындалған немесе консервіленген, мұздатылмаған басқа көкөністер
2006 00	Қант қосып консервіленген (қант шәрбаты сіндірілген, жылтыратылған немесе қант басып кеткен) көкөністер, жеміс-жидектер, жаңғақтар, жеміс қабықтары және өсімдіктердің басқа бөліктері
2008	Жеміс-жидектер, жаңғақтар және өсімдіктердің өзге де жолдармен әзірленген немесе консервіленген, құрамында қант қоспалары немесе басқа да тәттілегіш заттар немесе спирт бар немесе жоқ басқа да жеуге жарайтын бөліктері.

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК