



Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности соков и соковой продукции"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 27 февраля 2008 года N 199. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

В соответствии с законами Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года " О техническом регулировании " и 21 июля 2007 года " О безопасности пищевой продукции " Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности соков и соковой продукции".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 27 февраля 2008 года N 199

Технический регламент

"Требования к безопасности соков и соковой продукции"

1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент "Требования к безопасности соков и соковой продукции" (далее - Технический регламент) распространяется на следующую продукцию:

- соки фруктовые и овощные;
- соки прямого отжима;
- соки восстановленные;
- соки концентрированные;
- сухие соки;
- нектары;
- сокосодержащие напитки;

морсы;
морсы концентрированные;
диффузные соки;
пюре;
концентрированное пюре.

2. Технический регламент распространяется на продукцию, входящую в подгруппу 2009 "Соки фруктовые (включая виноградное сусло) и соки овощные, несброженные и не содержащие добавок спирта, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ" группы 20 "Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений" товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности государств-членов Евразийского экономического сообщества (ТН ВЭД ЕВРАЗЭС).

2. Термины

3. В настоящем Техническом регламенте применяются следующие термины:

1) сок - жидкий продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный путем физического воздействия из съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими фруктов и овощей, в котором в соответствии с особенностями физического способа получения сохранены пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства, характерные для одноименных фруктов и овощей, консервированный физическим способом, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также для применения в качестве составной части пищевых продуктов. Сок, получаемый непосредственно перед употреблением, не должен подвергаться консервированию. Допускаются следующие типы соков - смешанные, изготовленные из соков разных наименований, или сока или соков с добавлением пюре разных наименований;

2) фруктовый сок - сок, полученный из фруктов;

3) овощной сок - сок, полученный из овощей;

4) сок прямого отжима - сок, полученный из фруктов или овощей отжимом, центрифугированием или протиранием;

5) восстановленный сок - сок, изготовленный из концентрированного сока или из концентрированного сока и сока прямого отжима, с использованием питьевой воды, концентрированных натуральных ароматобразующих веществ или без их применения, а также с использованием или без использования фруктового или овощного пюре или концентрированного пюре того же вида фруктов или овощей. Допускается восстановление томатного сока путем

восстановления концентрированного томатного пюре или концентрированной томатной пасты;

6) концентрированный сок - сок, изготовленный путем физического воздействия удалением части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по сравнению с содержанием растворимых сухих веществ в восстановленном соке соответствующего наименования. В производстве концентрированного сока допускается применение диффузии конденсатом вторичных паров экстрактивных веществ измельченных фруктов или овощей той же партии, из которых был предварительно отделен сок, при условии, что жидкий продукт диффузии смешивается с данным соком внутривиточно до его концентрирования. В концентрированный сок могут быть возвращены жидкие концентрированные натуральные ароматобразующие вещества, полученные при производстве одноименного сока или из одноименных фруктов или овощей;

7) сухой сок - сок, изготовленный путем физического воздействия удалением из сока прямого отжима содержащейся в нем воды до воздушно-сухого порошкообразного состояния, и способный к брожению после восстановления питьевой водой;

8) свежееотжатый сок - сок, полученный из фруктов и овощей непосредственно перед употреблением. Свежееотжатый сок не должен подвергаться консервированию;

9) смешанный сок - сок прямого отжима или восстановленный, получаемый путем смешивания соков, полученных из различных фруктов или овощей с добавлением или без добавления пюре, полученного из различных фруктов или овощей;

10) функциональный сок - сок прямого отжима, восстановленный сок, свежееотжатый сок или смешанный сок, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанный с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе естественных или добавленных физиологически функциональных пищевых ингредиентов;

11) газированный сок - сок прямого отжима, восстановленный сок, свежееотжатый сок или смешанный сок, в котором массовая доля добавленной двуокиси углерода составляет от 0,2 % до 0,4 %;

12) нектар - жидкий продукт, несброженный, но способный к брожению, изготовленный путем смешивания фруктового и/или овощного сока (соков), или концентрированного сока (соков), и/или фруктового и/или овощного пюре, или концентрированного пюре с питьевой водой, консервированный физическими

способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Нектар, изготавливаемый непосредственно перед употреблением в пищу, не должен подвергаться консервированию. Требования к объемной доле сока и/или пюре в нектаре устанавливается настоящим Техническим регламентом. Допускается добавление в нектар концентрированных натуральных ароматобразующих веществ, а также пищевых ингредиентов и добавок;

13) сокосодержащий напиток - напиток, в котором доля фруктового и/или овощного сока или соков и/или пюре составляет не менее 10 % с добавлением или без добавления пищевых добавок, ингредиентов и ароматизаторов, консервированный физическими способами, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Сокосодержащий напиток, изготавливаемый непосредственно перед употреблением в пищу, не должен подвергаться консервированию. Минимальная доля сока в сокосодержащих напитках из соков лимона и лайма составляет 5 %;

14) морс - жидкий продукт, полученный из свежих или замороженных ягод путем механического извлечения из них сока прямого отжима или пюре с последующим смешиванием его с продуктом экстракции горячей питьевой водой выжимок, полученных из этих же ягод с добавлением сахара (ов), добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, с объемной долей ягодного сока или пюре не менее 15 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу. При изготовлении морса процесс механического получения сока или пюре из свежих или замороженных ягод допускает одновременное смешивание с продуктом водной экстракции выжимок этих же ягод с добавлением сахара (ов), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов. Допускается изготовление морса из концентрированных продуктов;

15) концентрированный морс - морс, изготовленный удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза;

16) диффузионный сок - сок, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом. Допускается изготовление диффузионного сока способом концентрирования и восстановления питьевой водой;

17) пюре - несброженный, но способный к брожению продукт, полученный механическим способом из цельных или очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежих фруктов или овощей, включающего измельчение,

протираение, без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением. Допускается изготовление пюре путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре разных наименований. Пюре, получаемое из фруктов или овощей согласно данному определению, предназначено для использования в производстве соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков;

18) концентрированное пюре - пюре, изготовленное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 %. Допускается изготовление концентрированного пюре путем смешивания в определенном соотношении двух или более концентрированных пюре разных наименований. В концентрированное пюре могут быть возвращены концентрированные натуральные ароматобразующие вещества одноименных фруктов или овощей;

19) натуральные ароматобразующие фруктовые (овощные) вещества - смесь природных летучих и нелетучих соединений, формирующая естественный аромат фруктов (овощей) и/или их соков;

20) концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые (овощные) вещества - жидкий продукт, содержащий натуральные ароматобразующие фруктовые (овощные) вещества в количестве, превышающем их естественное содержание во фруктах (овощах) или их соках, изготовленный путем переработки физическими способами фруктов (овощей) и/или их соков, и предназначенный для восстановления аромата в соках, изготовленных из концентрированных соков, а также для изготовления другой соковой продукции;

21) целсы цитрусовых фруктов - объемные множественные пленочные структуры, образованные из клеток эпидермиса и субэпидермальных клеток, и формирующие внутренние сегменты съедобной части цитрусовых фруктов. Целсы одного вида цитрусовых фруктов могут быть добавлены в одноименные восстановленные соки, а также в нектары и сокосодержащие напитки, изготовленные из соков цитрусовых фруктов того же наименования;

22) фруктовая (овощная) мякоть - смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц разрушенной растительной ткани, образующихся в ходе переработки фруктов (овощей), с целсами или без них;

23) соковая продукция - продукция, включая соки, нектары, морсы, концентрированные морсы, сокосодержащие напитки, пюре, концентрированные натуральные ароматобразующие вещества, целсы, фруктовая (овощная) мякоть;

24) соковая продукция детского питания - соки, нектары, сокосодержащие напитки, морсы и пюре, предназначенные для питания детей раннего возраста (

от рождения до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 до 14 лет) и отвечающие физиологическим потребностям детского организма соответствующих возрастных групп;

25) функциональная соковая продукция - нектары, сокосодержащие напитки и морсы, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающая риск развития заболеваний, связанных с питанием, способствующие сохранению и улучшению здоровья за счет наличия в их составе естественных или добавленных физиологически функциональных пищевых ингредиентов;

26) газированная соковая продукция - нектары, сокосодержащие напитки и морсы, в которых массовая доля добавленной двуокиси углерода составляет от 0,2 % до 0,4 %;

27) технологическое средство - вещество или материал, или их производное (за исключением оборудования, посуды и упаковочных материалов), которое не является пищевым продуктом, ингредиентом или добавкой, используется при переработке сырья в производстве пищевых продуктов, добавок или ингредиентов для определенных технологических целей, после достижения которых удаляется из продукта. Допустимые остаточные количества технологических средств в соках и соковой продукции нормируются настоящим техническим регламентом;

28) физиологически функциональный пищевой ингредиент - вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения, а также живые микроорганизмы, обладающие способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько функций, процессы обмена веществ в организме человека, при систематическом употреблении в качестве естественного или добавленного компонента функциональных соков и соковой продукции в количествах, составляющих от 10 до 50 % от суточной физиологической потребности;

29) добросовестная производственная практика (далее - ДПП) - система организации, управления, ведения и контроля производственного процесса, конечной целью, которой является выпуск продукции, соответствующей законодательным и иным требованиям, выполнение которых обеспечивает в совокупности защиту жизни и здоровья человека, качество выпускаемой продукции, охрану окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений, предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей и потребителей, а также дающая возможность отслеживать соки и соковую продукцию через все стадии производства, распространения и реализации;

30) подлинность соковой продукции - соответствие соковой продукции заявленному наименованию, определяемое по совокупности физико-химических и органолептических показателей качества;

31) оборот соков и соковой продукции - процессы (стадии) реализации (продажи или поставки) соков и соковой продукции, включая ввоз (импорт) и вывоз (экспорт) соков и соковой продукции, а также связанные с ними процессы расфасовки, упаковки, маркировки, хранения и транспортировки.

3. Требования к безопасности сырья и материалов

4. Сырье и материалы, используемые при производстве соков и соковой продукции должны быть безопасными и не наносить вреда жизни и здоровью человека и окружающей среде, а также должны отвечать гигиеническим и микробиологическим требованиям безопасности, установленным в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

5. Материалы, из которых изготовлено технологическое оборудование и упаковочная тара, контактирующие с соковой продукцией, должны соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан в области технического регулирования и безопасности пищевой продукции .

4. Требования к безопасности соков и соковой продукции при ее производстве

6. В соках и соковой продукции не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

7. Критериями безопасности консервированной соковой продукции (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте спорообразующих термофильных анаэробных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения выше 25 °С.

8. Для восстановления аромата в соках, изготавливаемых из концентрированных соков, и нектарах применяются продукты переработки фруктов и овощей - концентрированные натуральные ароматобразующие вещества, которые получают в ходе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также переработкой фруктов или овощей физическими способами в виде жидких продуктов - экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые

выступают в конечном продукте в качестве растворителя и не были выделены как составная часть аромата из исходных фруктов, овощей или их соков. В отдельных случаях при получении концентрированных натуральных ароматобразующих фруктовых или овощных веществ в качестве технологического средства допускается использование пропиленгликоль. Концентрированные натуральные ароматобразующие вещества не относятся к ароматизаторам и пищевым добавкам.

9. Определение показателей безопасности соковой продукции, а также соковой продукции смешанного состава, производится по основному (ым) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

10. Для концентрированных и сухих соков, концентрированных пюре и концентрированных морсов следует проводить перерасчет химических показателей безопасности с учетом содержания сухих веществ в конечном продукте.

11. В производстве соков прямого отжима, восстановленных соков и нектаров, а также пюре, концентрированных соков и концентрированных пюре запрещается применение ароматизаторов, натуральных, искусственных и/или идентичных натуральным.

12. В производстве сокосодержащих напитков допускается применение концентрированных натуральных ароматобразующих веществ и/или натуральных, искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов (согласно добросовестной практике производства) и красителей, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан. В производстве морсов допускается применение концентрированных натуральных ароматобразующих веществ и/или натуральных ароматизаторов.

13. В производстве соковой продукции в целях корректировки вкуса могут использоваться в отдельности или в любой комбинации друг с другом следующие сахар (а) и/или их растворы и сиропы - сахароза, декстроза безводная, глюкоза, фруктоза. Добавление указанных сахаров и/или растворов и сиропов не должно осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ сока. Маркировка добавленных ингредиентов осуществляется согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

14. Сахар (а), полученные из фруктов, для корректировки вкуса могут использоваться только в производстве нектаров, сокосодержащих напитков и морсов, а также концентрированных. Маркировка добавленных ингредиентов осуществляется согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

15. Допускается использование меда в производстве нектаров, сокодержавщих напитков и морсов, включая концентрированных, а также в производстве фруктовых и овощных соков в количествах не более 5 % к массе конечного продукта. Маркировка добавленного меда осуществляется согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

16. Одновременное добавление сахара (ов) и подкислителей к одному и тому же соку запрещается.

17. Соль, включая морскую соль, пряности или растительные экстракты могут быть добавлены в соковую продукцию за исключением фруктовых соков. Маркировка добавленных ингредиентов осуществляется согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

18. При изготовлении соковой продукции, включая ее розлив, упаковку, хранение, транспортирование, а также при разработке и внедрении новых технологий производства, упаковки, хранения и транспортирования необходимо применять принципы добросовестной производственной практики, обеспечивающие безопасность продуктов.

19. Подготовка, обработка, производство, упаковка, хранение, перевозка, распространение и предложение для торговли или поставка соковой продукции конечному потребителю должны осуществляться с соблюдением требований гигиены.

20. Производители соковой продукции должны определять каждый шаг своей деятельности, который является критическим для обеспечения безопасности, и обеспечивать принятие соответствующих мер на основе принципов анализа рисков и контроля критических точек в рамках системы, выбранной производителем.

21. Перечень методов выполнения измерений показателей безопасности (гармонизированных стандартов) и подлинности соковой продукции приведен в приложении 5 к настоящему Техническому регламенту.

22. Фрукты и овощи, используемые для производства соковой продукции, требования к содержанию растворимых сухих веществ в восстановленных соках и пюре, а также доля сока (пюре) в нектарах приведены в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

5. Требования к упаковке соков и соковой продукции

23. Соки и соковая продукция упаковываются с учетом обеспечения сохранения ее безопасности на всех этапах оборота, при соблюдении условий транспортирования и хранения на данные виды продукта.

24. Упаковка соков и соковой продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению" .

6. Требования к пищевым добавкам

25. В производстве соков и соковой продукции допускается использование только тех пищевых ингредиентов и добавок, наименования, дозировки и технологическое назначение которых приведены в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту. Дозировки для концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных пюре рассчитываются на основе минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке или пюре того же наименования.

26. В производстве функциональных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков, кроме вышеперечисленных пищевых добавок допускается применение физиологически функциональных ингредиентов, наименования и дозировки которых приведены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

27. В производстве соков, пюре, концентрированных соков, концентрированных пюре, концентрированных морсов, а также при изготовлении восстановленных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков настоящим техническим регламентом допускается использование согласно добросовестной производственной практике технологических средств, наименования которых приведены в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

28. В производстве соковой продукции допускается применение моющих и очищающих средств, химических средств дезинфекции, соответствующих требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, при условии отсутствия их остаточных количеств в продуктах, предназначенных для непосредственного употребления.

7. Подлинность соковой продукции

29. Обеспечение подлинности (аутентичности) соковой продукции как элемента предотвращения изготовления и оборота фальсифицированных продуктов осуществляется изготовителем продукции в рамках производственных мероприятий в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей и для поддержания условий добросовестной конкуренции.

30. В ходе исследования подлинности соковой продукции осуществляется ее идентификация, которая предусматривает как контроль сведений о

прослеживаемости партии продукции, так и совокупное исследование физико-химических, органолептических и документальных характеристик продуктов на соответствие определенным наборам признаков, содержащимся в документах, которые характеризуют данную продукцию.

31. В целях выполнения требований настоящего пункта при идентификации используются документы, содержащие наборы качественных и количественных признаков, параметров и показателей, характеризующих соки и соковую продукцию, рекомендации и указания по применению в целях идентификации приведенных в них качественных и количественных признаков, а также специальные сведения о факторах сортового, географического, климатического, сельскохозяйственного и технологического характера, способных оказать влияние на качественные и количественные признаки, параметры и показатели соковой продукции.

32. Добровольная система самоконтроля не должна противоречить требованиям законодательства Республики Казахстан в области технического регулирования и безопасности пищевой продукции.

8. Производство соковой продукции (добросовестная производственная практика)

33. Изготовитель продукции производит соковую продукцию таким образом, чтобы она соответствовала назначению, требованиям к безопасности, и обеспечивает достижение целей, определенных настоящим Техническим регламентом.

34. Для обеспечения надлежащей безопасности и качества соковой продукции, изготовитель следует принципам и правилам добросовестной производственной практики:

1) при разработке технологий и рецептур изготовления соковой продукции осуществляется анализ рисков, определяются критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

2) контроль безопасности и качества на предприятии осуществляется средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) все технологические операции по производству и контролю тщательно документируются в программах производственного контроля, которые утверждаются изготовителем соковой продукции и не требуют обязательной экспертизы и согласования иными организациями, производственные процессы

регламентируются и периодически пересматриваются с учетом накопленного опыта;

4) проводится необходимый входной контроль сырья, технологических средств и вспомогательных материалов, а также продуктов на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) результаты контроля документируются в форме протоколов, журналов, актов, составляемых рукописным способом и/или с использованием технических средств, которые документально подтверждают, что действительно проведены все предусмотренные технической документацией операции, а также, что количество, безопасность и качество изготовленной соковой продукции соответствует установленным требованиям;

6) любые отклонения от норм, установленных в технической документации, документируются и расследуются в полном объеме. По результатам расследования разрабатываются и осуществляются корректирующие мероприятия;

7) обеспечивается прослеживаемость партий продукции;

8) в рамках должностных инструкций определяются ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;

9) персонал обучен и аттестован;

10) осуществляются комплексные мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество соковой продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя;

11) используется система самоинспекции и/или аудита;

12) проводится надлежащая утилизация продукции, тары, промышленной упаковки;

13) определяется процедура, обеспечивающая прием и расследование рекламаций, предписаний и уведомлений надзорных органов, отзыв или ограничение обращения партии некачественной или небезопасной продукции.

35. Реализация принципов и правил добросовестной производственной практики осуществляется путем внедрения по выбору предприятия собственной, международной и/или национальной стандартизированной системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

36. Следование принципам добросовестной производственной практики подтверждает соответствие уровня организации производства целям и требованиям настоящего Технического регламента, и является рекомендуемым условием обеспечения безопасности выпускаемой соковой продукции.

9. Требования к безопасности соков и соковой продукции детского питания

37. При изготовлении соков и соковой продукции детского питания не допускается использование:

генетически модифицированного сырья и его компонентов;

подсластителей за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом;

других ингредиентов и пищевых добавок за исключением приведенных в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

38. В соки и соковую продукцию детского питания не допускается добавление пряностей за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, и лаврового листа. Добавление вышеуказанных ингредиентов не должно осуществляться в целях замещения растворимых сухих веществ соковой продукции.

39. В соках и соковой продукции детского питания, кроме фруктовых, овощных соков и смешанных, содержание растворимых сухих веществ не должно превышать 15,0 %.

40. Содержание хлорида натрия в случае добавления поваренной соли в соки и соковую продукцию детского питания, не должно превышать 0,6 %.

41. Содержание железа в соках и соковой продукции детского питания в случае его добавления не должно превышать 30 мг/кг.

42. В соках и соковой продукции для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускаются ароматизаторы и подкрашивающие экстракты.

43. Соки и соковая продукция для детей раннего возраста, содержащая мякоть, должна быть гомогенизированной.

44. Маркировка добавленных ингредиентов осуществляется согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

10. Требования к маркировке соков и соковой продукции

45. Маркировка соков и соковой продукции должна соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Республики Казахстан и настоящего Технического регламента.

46. Наименование соков и соковой продукции должно соответствовать следующим требованиям:

1) наименование соков и соковой продукции должно включать вид продукта и название или производное от названия фруктов или овощей, использованных для изготовления продукта. Указанные наименования допускается использовать только при полном соответствии продуктов требованиям настоящего Технического регламента;

2) наименование продукта должно быть следующим: "n-ый продукт", "продукт n-ый" или "продукт из n" (например, яблочный сок, сок яблочный или сок из яблок);

3) наименование соков и соковой продукции, произведенной из двух и более фруктов и/или овощей, должно включать наименования соков и/или пюре, входящих в состав смешанного продукта, в порядке убывания доли соответствующего сока и/или пюре; в случае продуктов, произведенных из трех и более фруктов и/или овощей, при формировании наименования допускается использование следующих сочетаний: "смешанный продукт", "фруктово-овощной продукт", "овощефруктовый продукт", "продукт из фруктов/овощей", "продукт из смеси фруктов и/или овощей", "продукт из смеси овощей и /или фруктов", "мультифруктовый продукт", "мультиовощной продукт", с использованием в наименовании условного названия группы фруктов или овощей, например, для соковой продукции из ягод "ягодный продукт" или "мультиягодный продукт", для соковой продукции из тропических фруктов и/или овощей - "продукт из тропических фруктов/овощей", "продукт из экзотических фруктов/овощей", "продукт из цитрусовых фруктов";

4) для соков прямого отжима вслед за наименованием допускается маркировка "прямого отжима"; данная маркировка приводится с каждым наименованием при его повторении в других частях потребительской тары;

5) для восстановленных соков наименование продукта должно быть дополнено маркировкой "изготовленный из концентрированного сока/соков или сока/соков и пюре" или "восстановленный", которая должна быть приведена вслед за наименованием; данная маркировка приводится с каждым наименованием при его повторении в других частях потребительской тары;

6) для концентрированных продуктов наименование должно быть дополнено маркировкой "концентрированный", данная маркировка приводится с каждым наименованием при его повторении в других частях потребительской тары;

7) для соков, в которые добавлен один (или более) сахар или сироп, наименование должно быть дополнено маркировкой "с добавленным (и) сахаром (ами)", "с добавлением сахара (ов)", "с сахаром (ами)" или "подслащенный";

8) если для изготовления нектара, сокосодержащего напитка или морса использованы подсластители в качестве заменителя сахара, наименование продукта должно быть дополнено маркировкой "с подсластителем (ями)";

9) для соковой продукции, изготовленной с применением соли, на потребительской упаковке вслед за наименованием допускается маркировка "с солью";

10) дополнение наименования соковой продукции маркировкой об иных отличительных признаках и способах обработки не является обязательным;

11) для соков с добавленным медом на потребительской упаковке вблизи от наименования приводится маркировка "с медом";

12) для соковой продукции детского питания на потребительской упаковке в наименовании или вслед за наименованием указывается "для детского питания"; в маркировке также указывают возрастную категорию, для которой предназначен продукт.

47. В тех случаях, когда концентрированный сок, концентрированное пюре или концентрированный морс, предназначенные для продажи потребителям через розничную торговую сеть, восстанавливаются перед употреблением, то на потребительской таре приводят соответствующие инструкции по восстановлению, с указанием объема воды, необходимого для добавления к объему продукта с целью его восстановления до рекомендуемого содержания растворимых сухих веществ.

48. На потребительской таре нектаров, сокосодержащих напитков и морсов должна быть приведена маркировка, отражающая долю сока и/или пюре.

49. Для соков и нектаров на потребительской таре маркировка "с мякотью" допускается только в случае если доля мякоти превышает 8 %, а также в цитрусовых соках и нектарах, содержащих целсы, независимо от их количества.

50. Информация о применении "аскорбиновой кислоты", которая была использована в качестве антиоксиданта, не приводится в составе продукта. Использование аскорбиновой кислоты в качестве антиоксиданта не является основанием для нанесения на потребительскую тару маркировки "с витамином С".

51. Если соковая продукция изготовлена с применением физиологически функциональных ингредиентов, то на потребительской таре допускается приводить маркировку "функциональный" или "обогащенный". В составе продукта приводят сведения об использованных в рецептуре физиологически функциональных ингредиентах, а также о продуктах (согласно пункту 26 настоящего Технического регламента), содержащих физиологически функциональные ингредиенты.

52. Названия фруктов и/или овощей и производные названия от названий фруктов и/или овощей могут использоваться на потребительской таре как отдельно, так и в сочетании друг с другом, если только использование такого названия не вводит в заблуждение.

53. Не допускается нанесение на потребительскую тару соков и соковой продукции графических изображений фруктов и/или овощей, соки и/или пюре которых не были использованы при изготовлении продукта.

54. При добавлении в продукт диоксида углерода, на потребительской таре должна быть приведена маркировка "газированный".

55. На потребительской таре соков и соковой продукции с применением пряностей и/или экстрактов пряностей, должна быть приведена маркировка "с пряностями" или указаны названия пряностей.

56. На потребительской таре в составе продукта должны быть приведены (в указанной последовательности):

1) для соков: наименование продукта, ингредиенты и/или добавки в случае их применения (например: "Состав: томатный сок, соль", "Состав: яблочный сок, сахар").

В случае соков, при изготовлении которых ингредиенты и/или пищевые добавки не использовались, состав продукта на потребительской таре можно не приводить;

2) для нектаров, сокосодержащих напитков и морсов: наименование сока и/или пюре, названия использованных разрешенных ингредиентов и/или добавок, включая воду, которая указывается в конце списка ингредиентов.

57. В случае использования концентрированных соков и/или пюре в составе, в порядке убывания доли перечисляются названия соковой продукции, а вслед за составом приводится формулировка "Изготовлен из концентрированных соков и пюре" (например, "Состав: пюре персиковое, сок яблочный, сок вишневый, сахар, вода". Изготовлен из концентрированных соков и пюре").

58. В случае смешанной соковой продукции в составе указывают все использованные для ее изготовления соки и пюре.

59. Концентрированные натуральные ароматобразующие вещества, использованные для восстановления аромата в соках, изготавливаемых из концентрированных соков, в нектарах, сокосодержащих напитках и морсах, а также питьевая вода, применяемая для восстановления соков, в составе продукта не указываются.

60. На потребительской таре соков и соковой продукции, производимой в местах непосредственной реализации потребителям или реализуемой при условии ограниченного срока годности, приводится маркировка согласно требованиям настоящего раздела. Кроме того, на потребительской таре указываются адрес изготовителя, время и дата изготовления, срок годности и рекомендуемые условия хранения.

61. При продаже соков и соковой продукции потребителям в розлив, в сети общественного питания или через автоматизированную торговую сеть в сопроводительной документации на каждую партию указываются наименование продукции, адрес изготовителя, дата изготовления, срок годности, рекомендуемые условия реализации, условия хранения.

62. При продаже соков и соковой продукции через торговые автоматы на поверхности оборудования торгового автомата в месте, доступном для

потребителей, отчетливым и различимым на любом фоне шрифтом указывается наименование продукта.

63. Маркировка на транспортной таре должна включать: наименование продукта, номер партии или дату изготовления, вес нетто, название изготовителя и/или импортера, а также инструкции по хранению, которые должны быть указаны на самой транспортной таре.

64. Маркировка транспортной тары должна быть приведена либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, включая:

сведения о наименовании продукта;

идентификацию партии;

вес нетто;

название производителя;

информацию об условиях хранения.

65. При поставке продуктов наливом в цистернах (танкерах), информация о маркировке приводится исключительно в сопроводительных документах.

66. Сведения о наименовании продукта, номере партии, весе нетто, названии производителя могут быть заменены штриховым кодом при условии, что данный код четко опознается в сопроводительных документах.

67. В случае присутствия в концентрированных соках и концентрированных пюре в остаточных количествах казеината калия и/или натрия, использованного согласно приложению 4 к настоящему Техническому регламенту в качестве разрешенного технологического средства, на транспортной таре и в сопроводительных документах указывается "Продукт содержит казеинат калия/натрия".

11. Срок годности, хранение и транспортирование

68. Срок годности, условия хранения и транспортирования соков и соковой продукции устанавливаются ее изготовителем с учетом требований законодательства о безопасности пищевой продукции .

69. Установленные изготовителем условия хранения, транспортирования должны обеспечивать соответствие соков и соковой продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение срока годности.

70. Лица, осуществляющие хранение и транспортирование обеспечивают соблюдение установленных условий хранения и транспортирования соков и соковой продукции.

12. Утилизация соковой продукции

71. Утилизация соков и соковой продукции осуществляется с учетом добросовестной производственной практики и в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

13. Подтверждение соответствия

72. Соответствие соков и соковой продукции требованиям настоящего Технического регламента удостоверяется сертификатом соответствия, выдаваемого в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования .

14. Сроки и условия введения в действие

73. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

74. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действующими до окончания срока их действия.

Приложение 1
к Техническому регламенту

Гигиенические и микробиологические требования безопасности сырья для соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков, концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных пюре
Гигиенические требования безопасности сырья для соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков, концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных пюре
таблица 1

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3	4
Фруктовые и овощные соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки, концентрированные морсы и	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	из овощей
		0,4	из фруктов
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,03	
	ртуть	0,02	
	олово	200,0	для соковой продукции в сборной жестяной таре

концентрированные пюре	хром	0,5	для соковой продукции в хромированной таре
	Микотоксины:		
	патулин	0,05	яблочные, томатные, облепиховые, из калины
	Нитраты: фруктовые соки овощные соки и сок (пюре) из клубники	50 200	
	Пестициды		
	Гексахлоциклогексан (а , в , у -изомеры)	0,5	Овощные соки и соки бахчевых культур
		0,05	Фруктовые соки
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Другие виды пестицидов, используемые при выращивании овощей и фруктов	В соответствии с гигиеническими нормативами на эти виды овощей и фруктов	
	Радионуклиды: Бк/кг		
соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки	цезий-137	120 (для овощей) 40 (для фруктов) 160 (для дикорастущих ягод)	Бк/кг
	стронций-90	40 (для овощей) 30 (для фруктов) 60 (для дикорастущих ягод)	Бк/кг
концентрированные соки, концентрированные морсы и концентрированные пюре	цезий-137	1200	Бк/кг
	стронций-90	240	Бк/кг

Гигиенические требования безопасности сырья для соковой продукции детского питания
таблица 2

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,3	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
Микотоксины:		
патулин	Не допускается	< 0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан (а , в , у -изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	Для соковой продукции из фруктов, кроме бананов и клубники
	200	Для соковой продукции из овощей, смеси фруктов и овощей, а также из бананов и клубники
Оксиметилфурфурол	Не более 20 мг/л	
Радионуклиды:		
цезий-137	60	Бк/кг
стронций-90	25	Бк/кг

Микробиологические требования безопасности сырья для соков, пюре, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков, консервированных теплофизическими способами
таблица 3

Группы продуктов	Микроорганизмы после термостатной выдержки			
	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-наэробные микроорганизмы	Мезофильные клостридии*	Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи	Молочно-кислые микроорганизмы
1	2	3	4	5
Фруктовые соки, пюре, нектары, морсы и сокосодержащие напитки с:				

рН 4,2 и выше, а также с рН 3,8 и выше для продуктов из абрикосов, персиков и груш	<i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (не допускаются <i>B. cereus</i> <i>B.</i> <i>Polymuxa</i> в 1 г), прочие не нормируются	не более 1 КОЕ/г (не допускаются <i>Cl. botulinium</i> <i>Cl. erfiringens</i> в 1 г)	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г
рН ниже 4,2, а также с рН ниже 3,8 для продуктов из абрикосов, персиков и груш	не нормируются	не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются
Овощные соки, нектары, пюре, сокосодержащие напитки с:				
Томатные: с содержанием сухих веществ менее 12 %	<i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (не допускаются <i>B. Cereus</i> и <i>B. polymuxa</i> в 1 г), прочие не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г
Прочие: рН 4,2 и выше	<i>B. subtilis</i> не более 11 КОЕ/г (не допускаются <i>B. Cereus</i> и <i>B. polymuxa</i> в 1 г), прочие не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г
рН 3,7-4,2	не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г
рН ниже 3,7	не нормируются	не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г

Примечание:

* В соковой продукции детского питания мезофильные клостридии не допускаются в 10 г (см³)

Микробиологические требования безопасности сырья для фруктовых и овощных соков прямого отжима, реализуемых без хранения в месте

непосредственного изготовления

таблица 4

Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Количество продукта (г), в котором не допускаются				
		БГКП (коли-формы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	E. coli	S. aureus	L.monocytogenes
Фруктовые и овощные соки прямого отжима, реализуемые без хранения в месте непосредственного изготовления	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	1,0	25

Микробиологические требования безопасности сырья для фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков, консервированных теплофизическими способами и газированных углекислотой с рН 3,8 и ниже, а также концентрированных фруктовых и овощных соков, концентрированных морсов и концентрированных пюре

таблица 5

Группа продуктов	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Количество продукта (г), в котором не допускаются		Дрожжи КОЕ/г не более	Плесени КОЕ/г не более	Другие микроорганизмы
		БГКП (коли-формы)	патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	3	4	5	6	7
Фруктовые и овощные соки, нектары, морсы сокосодержащие напитки, консервированные теплофизическими способами и газированные углекислотой с рН 3,8 и ниже	50	1000	не нормируются	не допускаются в 1 г	50	Молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1 г.
Концентрированные фруктовые соки, концентрированные морсы и	не	не	не	не допус-	не допус-	Неспорообразующие не

концентрированные пюре, консервированные теплофизическими способами	нормируются	нормируются	нормируются	каются в 1 г	каются в 1 г	допускаются в 1 г*
Концентрированные овощные соки и пюре, за исключением томатных, консервированные теплофизическими способами	не нормируются	не нормируются	не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г. Неспорообразующие не допускаются в 1 г*
Концентрированные фруктовые соки, концентрированные морсы и концентрированные пюре, быстрозамороженные	$5 \cdot 10^3$	не допускаются в 1 г	не допускаются в 25 г	$2 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^2$	не нормируются
Концентрированные томатный сок, пюре (паста) с содержанием растворимых сухих веществ более 12 %	не нормируются	не нормируются	не нормируются	не допускаются в 1 г	не допускаются в 1 г**	Мезофильные клостридии не допускаются в 1 г. Молочно-кислые микроорганизмы не допускаются в 1 г. Неспорообразующие не допускаются в 1 г*.

Примечание:

* Для продуктов, поставляемых в розничную сеть.

** Допускается число плесеней по Говарду не более 40 % полей зрения.

Приложение 2
к Техническому регламенту

Пищевые ингредиенты и добавки, допускаемые к использованию в
производстве соков и соковой продукции

Регуляторы кислотности

Таблица 1

Пищевая добавка	Номер INS (E) ⁴	Дозировка ¹	Разрешено применение для
1	2	3	4
Лимонная кислота	330	не более 3 г/л	восстановленных соков, диффузионных соков, концентрированных соков, концентрированных пюре, соков прямого отжима и пюре с pH выше 4,2
Лимонная кислота	330	не более 5 г/л	нектаров
Лимонная кислота	330	ДПП ²	сокосодержащих напитков, морсов
Яблочная кислота	296	ДПП	восстановленного ананасового сока, концентрированного ананасового сока, нектаров, сокосодержащих напитков, морсов
Винная кислота	334	не более 4 г/л	восстановленного виноградного сока (красного и белого), концентрированного виноградного сока (красного и белого), нектаров, сокосодержащих напитков, морсов
Тартрат натрия	335	ДПП	сокосодержащих напитков, морсов
Тартрат калия	336		
Тартрат натрия-калия	337		
Цитраты натрия	331		
Цитраты калия	332	ДПП	сокосодержащих напитков, морсов
Цитраты кальция	333		
			овощных соков, овощных

Молочная кислота ³	270	ДПП	нектаров, сокосодержащих овощных напитков (за исключением продуктов, подвергнувшихся молочнокислому брожению)
-------------------------------	-----	-----	---

Примечания:

¹ Дозировка пищевой добавки в готовом продукте, предназначенном для непосредственного потребления;

² Согласно добросовестной производственной практике (раздел 8 настоящего Технического регламента);

³ Только L-изомер молочной кислоты.

Антиокислители

таблица 2

Пищевая добавка	Номер INS (E) ⁴	Дозировка	Разрешено применение для
Аскорбиновая кислота и ее соли	300-303	ДПП	соков прямого отжима, восстановленных соков, диффузионных соков, пюре, концентрированных соков, концентрированных пюре, нектаров, сокосодержащих напитков, морсов
		не более 0,25 г/л	соковой продукции детского питания

Сатурирующие газы

таблица 3

Пищевая добавка	Номер INS (E) ⁴	Дозировка	Разрешено применение для
Диоксид углерода	290	ДПП	соков прямого отжима, восстановленных соков, диффузионных соков, нектаров, сокосодержащих напитков, морсов

Стабилизаторы и загустители

таблица 4

Пищевая добавка	Номер INS (E) ⁴	Дозировка	Разрешено применение для
Пектины	440	ДПП	соков прямого отжима с мякотью, восстановленных соков с мякотью, диффузионных соков с мякотью,

			нектаров с мякотью, сокосодержащих напитков, морсов
Ацетат- изобутират сахарозы	444	не более 0,3 г/л	сокосодержащих напитков
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	не более 0,1 г/л	
Гуммиарабик	414	ДПП	
Камедь рождкового дерева	410		
Гуаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400-1451		
Карбоксиметил- целлюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

Подсластители
таблица 5

Пищевая добавка	Номер INS (E) ⁴	Дозировка	Разрешено применение для
1	2	3	4
Ацесульфам калия	950	не более 0,35 г/л	нектаров и сокосодержащих напитков
Аспартам	951	не более 0,6 г/л	
Сахарин и его соли	954	не более 0,08 г/л (в расчете на сахарин)	нектаров и сокосодержащих напитков
Сукралоза (трихлоргалак- тосахароза)	955	не более 0,3 г/л	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	не более 0,03 г/л	
Стевиазид	960	ДПП	

Примечание:

⁴ INS - Международная цифровая система кодирования пищевых добавок (International Numbering System), E - Система кодификации пищевых добавок Европейского Союза.

Приложение 3
к Техническому регламенту

Физиологически функциональные ингредиенты, допускаемые к применению в производстве функциональных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков

Таблица 1

Класс физиологически функциональных ингредиентов	Физиологически функциональный ингредиент	В одной порции (250 мл)	Разрешено применение для
Витамины	в отдельности или в виде смесей	не менее 10 % от рекомендуемой суточной потребности	соков, нектаров, сокосодержащих напитков, морсов
Каротиноиды			
Пищевые волокна			
Пребиотики			
Минеральные вещества			
Полиненасыщенные жирные кислоты			

Примечания:

1. Для придания сокам, нектарам, сокосодержащим напиткам, морсам функциональных свойств в качестве сырья могут использоваться следующие продукты, содержащие физиологически функциональные ингредиенты (указаны в скобках):

злаки, их экстракты (минеральные вещества, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты);

семена тыквы, подсолнечника (минеральные вещества, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты);

орехи, их экстракты (минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты);

растительные экстракты (антоцианы, каротиноиды, флавоноиды, сапонины, дубильные вещества, органические кислоты, горечи, макро- и микроэлементы и другие биологически активные вещества);

эфирные масла растений (эфирное масло);

бобовые или их экстракты или изоляты (минеральные вещества, белки).

2. Применение вышеперечисленных продуктов в соковой продукции в иных целях и в определенных положениями раздела 6 настоящего Технического регламента не допускается. Маркировка добавленных продуктов, содержащих

функциональные ингредиенты, осуществляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к маркировке соковой продукции, обладающей функциональными свойствами, приведенными в разделе 10 настоящего Технического регламента. Соковая продукция может быть отнесена к функциональной, если содержание в ней хотя бы одного витамина и минерала составляет не менее 10 % от рекомендуемой суточной потребности в одной порции (250 мл).

3. Для обеспечения растворения полиненасыщенных жирных кислот, масел в функциональной соковой продукции допускается использование лецитинов (код пищевой добавки Е 322) в дозировке "Согласно ДПП". Запрещается применение лецитинов в соковой продукции, которая не обладает функциональными свойствами и не содержит функциональные ингредиенты.

Приложение 4
к Техническому регламенту

Технологические средства, допускаемые к применению в производстве соков, пюре, концентрированных соков, концентрированных пюре, концентрированных морсов, а также при изготовлении восстановленных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков

Таблица 1

Технологическое назначение	Технологическое средство
1	2
Пеногасители	Полидиметилсилоксан ¹
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбации (отбеливатели, природные или активированные земли)
	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция ²
	Целлюлоза
	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
Жидкий кремнезем	
Таннит	

	Тартрат калия ²
	Осажденный карбонат кальция ²
	Диоксид серы ^{2,3}
	Кизельгур
	Пропиленгликоль
	Казеинаты калия и натрия ⁴
	Рыбий клей ⁴
	Рисовая шелуха
	Токоферол ⁵
Ферментные препараты (в отдельности или комбинации) ⁶	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлазы для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок
Упаковочные газы ⁷	Азот
	Диоксид углерода

Примечание к таблице 1:

¹ Максимальное остаточное количество в конечном продукте 10 мг/л.

² Только в производстве виноградного сока.

³ Максимальное остаточное количество в конечном продукте 10 мг/л (в расчете на общие SO₂).

⁴ При использовании данных технологических средств необходимо принимать во внимание их аллергенный потенциал. При присутствии остаточных количеств данных технологических средств в соковой продукции, предназначенной для непосредственного употребления, они подлежат маркировке согласно требованиям раздела 10 настоящего Технического регламента.

⁵ Максимальное остаточное количество в конечном продукте 8 мг/кг.

⁶ Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств при условии, что их применение не приведет к полному разжижению сырья и не повлияет на содержание целлюлозы перерабатываемых фруктов или овощей.

⁷ Могут быть использованы для временного консервирования.

Приложение 5
к Техническому регламенту

Перечень методов выполнения измерений

показателей безопасности и подлинности соковой продукции

1. В целях выполнения требований Технического регламента "Требования к безопасности соков и соковой продукции" и обеспечения принципа единства измерений применяются национальные стандарты Республики Казахстан и международные стандарты на методы выполнения измерений показателей безопасности и качества соковой продукции, перечисленных ниже.

Сноска. Пункт 1 в редакции постановления Правительства РК от 23.07.2013 № 735.

2. При отсутствии национальных стандартов Республики Казахстан на методы выполнения измерений показателей безопасности и подлинности соковой продукции в целях выполнения требований настоящего технического регламента и обеспечения принципа единства измерений допускается применение соответствующих методов выполнения измерений, включенных в действующую редакцию Единого стандарта на фруктовые соки и нектары Комиссии Codex Alimentarius CODEX STA № 247-2005.

Сноска. Пункт 2 в редакции постановления Правительства РК от 23.07.2013 № 735.

N п/п	Номер национального стандарта СТ РК Номер межгосударственного стандарта ГОСТ	Название стандарта
1	2	3
1.	ГОСТ 657-79	Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия
2.	ГОСТ 937-91	Консервы. Сок томатный. Технические условия
3.	ГОСТ 6687.0-86	Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб
4.	ГОСТ 6687.2-90	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ
5.	ГОСТ 6687.3-87	Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода
6.	ГОСТ 6687.4-86	Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности
7.	ГОСТ 6687.5-86	Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции
8.	ГОСТ 6687.6-88	Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения стойкости
9.	ГОСТ 6687.7-88	Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

10.	ГОСТ 18192-72	соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
11.	ГОСТ 25892-83	Сок виноградный натуральный. Технические условия
12.	ГОСТ 28188-89	Напитки безалкогольные. Общие технические условия
13.	ГОСТ 28499-90	Сиропы. Общие технические условия
14.	ГОСТ 28538-90	Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия
15.	ГОСТ 28539-90	Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия
16.	ГОСТ 29135-91	Соки фруктовые. Общие Технические условия
17.	ГОСТ 30059-93	Напитки безалкогольные. Методы определения ас-партама, сахарина, кофеина и бензоата натрия
18.	ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа
19.	СТ РК 1346-2005 (ГОСТ Р 52173-2003, МОД)	Биологическая безопасность, Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
20.	СТ РК 1468-2005	Овощи и продукты их переработки. Соевые белковые продукты. Общие технические условия
21.	СТ РК 1472-2005	Соки плодовые и ягодные. Общие технические условия
22.	СТ РК 1573-2006	Консервы. Соки фруктовые концентрированные. Технические условия
23.	СТ РК 1574-2006	Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия
24.	СТ РК 1575-2006	Консервы. Нектары фруктовые. Общие технические условия
25.	СТ РК 1576-2006	Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Технические условия.
26.	СТ РК 1577-2006	Консервы. Соки овощные. Сок томатный. Технические условия
27.	СТ РК 1578-2006	Консервы. Напитки сокосодержащие фруктовые. Общие технические условия.
28.	СТ РК 1612-2006	Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Классификация. Термины и определения.

Приложение 6
к Техническому регламенту

Фрукты и овощи, используемые для производства соковой продукции.

Требования к содержанию растворимых сухих веществ в
восстановленных соках и пюре.

Доля сока (пюре) в нектарах.

Названия фруктов/ овощей на русском языке	Названия фруктов/ овощей на английском языке	Ботаничес- кие названия фруктов/- овощей	Мини- мальное содер- жание раство- римых сухих веществ для восста- новлен- ных соков и пюре ^{1, 2} (% при 20 ⁰ С)	Мини- мальное содержа- ние раство- римых веществ в соках (пюре) прямого отжима ^{3,4,5} (% при 20 ⁰ С)	Мини- мальная доля сока и/или пюре во фруктовых нектарах (% об/об)
1	2	3	4	5	6
Абрикос	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2	40,0
Абрикос бразильс- кий	Loquat	Eriobotrya japonesa	-	-	25,0
Абрикос тропичес- кий (мамми)	Mammee apple	Mammea americana	-	-	25,0
Айва	Quince	Cydonia oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Алыча	Quetsche	Prunus domestica L.	12,0	-	25,0
Ананас	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. F.	12,8 ^{6,8}	11,2 ^{6,8}	40,0
Аннона колючая	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-	25,0
Аннона чешуйчатая	Sugar apple	Annona squamosa L.	14,5	-	25,0
Апельсин	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2 ⁶	10,0 ⁶	50,0
Апельсин красный	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	50,0

Арбуз	Water melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. lanatus	8,0	-	40,0
Ацерола (западно-индийская, барбадосская вишня)	Acerola (West Indian cherry)	Malpighia spp (Moc. & Sesse)	6,5	-	25,0
Банан	Banana	Musa species, включая M.paradisica, но кроме других сортов, относящихся к плантайнс (plantains)	-	20,0	25,0
Брусника	Lingonberry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,6	-	25,0
Бузина	Elderberry	Sambucus nigra L. Sambucus canadensis	10,5	-	50,0
Виноград	Grape	Vitis vinifera L. или ее гибриды Vitis La-brusca или ее гибриды	15,9	13,5	50,0
Вишня	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
Вишня "Стонес-бэр"	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Prunus cerasus L. cv Stevnsbaer	17,0	-	25,0
Вишня суринамская	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Вороника	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0
Генипап	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
	Blueberry	Vaccinium			

Голубика	(swamp blue-berry, great bil-berry, heathberry)	uliginosum, Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium	10,0	-	40,0
Гранат	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 ⁶	9,5 ⁶	50,0
Грейпфрут "Свити" (гибрид)	Sweetie grapefruit	Citrus grandis x Citrus paradisi	10,0	-	50,0
Груша	Pear	Purus communis L.	12,0	11,0	40,0
Гуава	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Гуава ягодная	Guavaberry (birchberry)	Eugenia syringa	-	-	25,0
Дыня	Melon	Cucumis melo L.	8,0	-	35,0
Дыня касабо	Honeydew melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5	-	25,0
Дыня медовая	Casaba melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	10,0	-	25,0
Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus	9,0	-	30,0
Ежевика американская	Dewberry	Rubus hispidus (Северная Америка), Rubus caesius (Европа)	10,0	-	25,0
Инжир (Фиг)	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0
Какао	Cocoa pulp	Theobroma	14,0		50,0

(мякоть)		cacao L.		-	
Калина обыкновенная	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	25,0
Каймито (звездное яблоко)	Star apple	Chrysophyl- lum cainito	-	-	25,0
Карамбола (звездный фрукт)	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-	25,0
Кешью яблоко	Cashewap- ple	Anacardium occidentale L.	11,5	-	25,0
Киви	Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	-	-	25,0
Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria X. ananassa Duchesne (Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)	7,5	6,3	40,0
Земляника (дикорас- тущая)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0
Клюква	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5	-	30,0
Клюква (дикорас- тущая)	Cranberry	Vaccinium oxycoccos L.	7,0	-	25,0
Кокосовый орех (кокосовая вода)	Coconut	Cocos nucifera L.	5,0	-	25,0
Крушина	Buckthorn- berry (sallowthorn- berry)	Hippohae rhamnoides L.	6,0	-	25,0
Крушина морская	Sea buckthorn	Hippohae elaeguacae	-	-	25,0
		Ribes			

Крыжовник	Gooseberry	uvacrispa L.	7,5	-	30,0
Крыжовник (белый)	White gooseberry	Ribes uvacrispa	-	-	30,0
Крыжовник (красный)	Red gooseberry	Ribes uvacrispa	-	-	30,0
Кумкват	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	-	-	25,0
Купуачу	Cupuacu	Thobroma grandiflorum L.	9,0	-	35,0
Лайм	Lime	Citras aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0 ⁶	-	25,0
Лимон	Lemon	Citras Limon L. Burm. J. Citrus limonum Rissa	8,0 ⁶	7,0 ⁶	25,0
Личи	Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-	20,0
Логанова ягода (естест- венный гибрид малины и ежевика)	Loganberry	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	10,5	-	25,0
Луло	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	25,0
Малина (красная)	Red raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3	40,0
Малина (черная)	Black raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3	25,0
Манго	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Мандарин тэнжерин	Mandarine (tangerine)	Citras reticulate Blanca	11,8 ⁶	10,5 ⁶	50,0
		Passiflora edulis Sims. F. Edulis,			

Маракуйя	Passionfruit	Passiflora edulis Sims. F. Flavicarpa O.Def.	12,0 ⁶	12,0 ⁶	25,0
Маракуйя (пассифлора)	Passion fruit	Passiflora quadrangu- laris	-	12,4	25,0
Маракуйя желтая (пассифлора желтая)	Yellow passion fruit	Passiflora edulis	-	-	25,0
Морковь	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0	-	25,0
Морошка	Cloudberry	Rubus chamaemorus L.	9,0	-	30,0
Нектарин	Nectarine	Prunus persica L. Batsch var. nucipersica (Suckow) c K.Schneid.	10,5	-	40,0
Папайя	Papaya	Carica papaya L.	-	-	25,0
Персик	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Рябина	Rowanberry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-	30,0
Рябина черно- плодная (арония)	Aronia (chokeber- ry)	Pyrus arbustifolia L. Pers.	13,5	-	25,0
Сапота большая	Sapote	Pouteria sapota	-	-	25,0
Слива	Plum	Prunus domestica L. susp. domestica	12,0	-	30,0
Свекла столовая	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0
Слива карибская (кайя)	Caja`	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Смородина	White	Ribes rubrum			

белая	currant	L.	10,0	-	25,0
Смородина красная	Red currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Смородина черная	Black currant	Ribes nigrum L.	11,0	10,5	25,0
Тамаринд (индийский финик)	Tamarind	Tamarindus indica	13,0	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности не менее 0,5 %
Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Томат (помидор)	Tomato	Lycopersicon esculentum L.	5,0	4,2	50,0
Тутовая ягода	Mulberry	Rubus chamaemorus L. гибрид Morus	-	-	40,0
Тыква	Pumpkin (gourd)	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Умбу	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0	-	25,0
Финик	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Хурма (персиммон, лотусная слива, шэронфрут)	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Черешня	Sweet cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Черника	Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry)	Vaccinium myrtillus, (Vaccinium arctostaphylos, Vaccinium frondosum)	7,1	-	25,0
		Prunus			

Чернослив	Prune	domestica L. susp. domestica	18,5	-	25,0
Шелковица	Mulberry	Morus spp.	-	-	30,0
Шиповник	Cynorrhodon, Rosehip	Rose canina L. & Rose spp.	9,0	-	40,0
Яблоко	Apple	Malus domestica Borkh	11,2 ⁸	10,0 ⁸	50,0
Яблоко косточко- вое	Pome apple	Syzygium jambosa	-	-	25,0
Яблоко Креба	Crab apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh Malus sylvestris Mill.	15,4	-	25,0
Ягода Бойзена (гибрид янгберри и малины)	Boysenberry	Rubus ursinus Cham. & Schltdl.	10,0	-	25,0
Янгберри ⁹	Youngberry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus bai- leyanis	10,0	-	25,0
		Другие фрукты с высокой кислотностью	-	-	Коли- чество, необходи- мое для достиже- ния общей кислот- ности не менее 0,5 %
		Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или интенсивным ароматом	-	-	25,0
		Другие фрукты с низкой			

		кислотностью, низким содержанием мякоти и низким/ средним ароматом	-	-	50,0
--	--	--	---	---	------

Примечания:

1. Содержание растворимых сухих веществ во фруктовом или овощном соке (пюре), восстановленном из концентрированного сока (пюре), должно быть не менее уровня, приведенного в таблице, без учета сухих веществ любых внесенных ингредиентов.

2. В случае отсутствия в таблице норм для минимального содержания растворимых сухих веществ в восстановленном соке (пюре) минимальное значение определяется на основе содержания сухих веществ в соке (пюре) прямого отжима, который используют в производстве соответствующего концентрированного сока (пюре).

3. Для фруктовых и овощных соков (пюре) прямого отжима содержание растворимых сухих веществ должно соответствовать нормам, установленным в таблице.

4. Для фруктовых и овощных соков (пюре) прямого отжима, для которых в таблице отсутствуют нормы для минимального содержания растворимых сухих веществ, последнее должно соответствовать содержанию растворимых сухих веществ в соке (пюре), получаемому при переработке исходных фруктов или овощей.

5. Запрещается разбавление сока прямого отжима и пюре водой с целью снижения содержания растворимых сухих веществ.

6. С учетом корректировки по кислотности.

7. Соответствует "кокосовой воде", непосредственно извлекаемой из плода кокосового ореха без отжима ореховой мякоти.

8. При установлении нормы для минимального содержания растворимых сухих веществ для восстановленного ананасового сока учитывается тот факт, что в различных географических регионах сельскохозяйственного производства и переработки ананасов содержание растворимых веществ может быть менее уровня, приведенного в таблице. В этом случае ананасовый сок допускается для оборота на территории Республики Казахстан при условии, что содержание растворимых сухих веществ в нем будет составлять не менее 10 % (при 20 °С, с учетом корректировки по кислотности), а сок будет полностью соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

9. Янгберри (youngberry) - гибрид ежевики и малины.

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан