



Об утверждении перечня необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 28 ноября 2011 года № 1382. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 июля 2015 года № 573

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 23.07.2015 № 573 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

В соответствии с подпунктом 2) статьи 3-1 Закона Республики Казахстан от 16 июля 1999 года «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» Правительство Республики
К а з а х с т а н

ПОСТАНОВЛЯЕТ :

1. Утвердить прилагаемый перечень необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции.
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

П р е м ь е р - М и н и с т р

Республики Казахстан

К. Масимов

У т в е р ж д е н

постановлением

Правительства

Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н

от 28 ноября 2011 года № 1382

Перечень

необходимых сведений для паспорта производства этилового спирта и алкогольной продукции

1. В паспорте производства этилового спирта и алкогольной продукции (далее - паспорт), разработанном и утвержденном производителем этилового спирта и алкогольной продукции (далее - производитель) и подписанном руководителем, либо уполномоченным им лицом, содержатся следующие с в е д е н и я :

1) наименование производителя (юридического лица или индивидуального предпринимателя) ;

2) номер и дату выдачи свидетельства* или справки о государственной

регистрации (перерегистрации) юридического лица, наименование органа, выдавшего свидетельство или справку;

примечание: * свидетельство о государственной (учетной) регистрации (перерегистрации) юридического лица (филиала, представительства), выданное до вступления в действие Закона Республики Казахстан от 24 декабря 2012 года "О внесении изменений и дополнений в некоторые законодательные акты Республики Казахстан по вопросам государственной регистрации юридических лиц и учетной регистрации филиалов и представительств", является действительным до прекращения деятельности юридического лица;

3) юридический адрес производителя;

4) данные руководителя производителя (в случае наличия у производителя руководителя производства необходимо указать его данные (фамилию, имя, отчество, служебный номер телефона и факса);

5) место осуществления деятельности производителя (месторасположение производства, почтовый адрес, электронный адрес (при наличии);

6) ИИН – индивидуальный идентификационный номер/БИН – бизнес-идентификационный номер;

7) **исключен постановлением Правительства РК от 05.06.2013 № 574;**

8) наименование обслуживаемого банка, расчетный счет, индивидуальный идентификационный код (ИИК);

9) виды права собственности;

10) номер, дата государственной регистрации, наименование органа, зарегистрировавшего правоустанавливающий документ;

11) железнодорожные реквизиты производителя;

12) год ввода производства в эксплуатацию, при проведении реконструкции (д а т а) ;

13) генеральный план производства с экспликацией зданий и сооружений (в виде приложения к паспорту);

14) общую площадь территории производства;

15) площадь зданий и сооружений;

16) виды выпускаемого спирта (наименование, номер и дата решения уполномоченного органа о соответствии спирта требованиям нормативной и технической документации);

17) ассортимент выпускаемой продукции;

18) технологическую схему производства этилового спирта и алкогольной продукции;

19) перечень основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве этилового спирта и алкогольной продукции;

20) о спиртохранилище (открытого или закрытого типа);

21) по технoхимическому контролю производства этилового спирта и
алкогольной продукции;

22) о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при
производстве этилового спирта и алкогольной продукции;

23) о складских помещениях при производстве этилового спирта и
алкогольной продукции;

24) о метрологическом обеспечении производства этилового спирта и
алкогольной продукции;

25) об инженерном обеспечении производства этилового спирта и
алкогольной продукции.

**Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлением Правительства
РК от 05.06.2013 № 574.**

2. В описании технологической схемы производства этилового спирта и
алкогольной продукции указываются:

1) графические изображения аппаратурно-технологической схемы
производства со спецификацией оборудования и компоновочного плана
расстановки оборудования;

2) при производстве этилового спирта:
транспортирование зерна или мелассы (способ транспортировки, наличие
автомобильных и/или железнодорожных подъездных путей, весов
автомобильных и/или железнодорожных);

доработка зерна для варки и солодоращения (применяемый метод,
использование передовых способов подработки);

дробление зерна (способ дробления, процент помола);

разваривание сусла (метод разваривания, температурные режимы,
химико-бактериологические параметры готового сусла);

осахаривание сусла (используемый метод, параметры, время осахаривания);

подготовка мелассы к сбраживанию (подкисление, приготовление мелассного
с у с л а) ;

приготовление дрожжей (используемая раса дрожжей, температура и время
приготовления) ;

брожение сусла (количество и емкость установленных чанов, температура
складки, время заполнения бродильных емкостей, объем задаваемых дрожжей,
температурные режимы и время брожения, используемый способ сбраживания
м е л а с с ы) ;

перегонка бражки на спирт (содержание спирта в зрелой бражке (при
переработке зерновой культуры) или концентрация мелассного сусла в
п р о ц е н т а х) ;

брагоректификационная или бродильная (при переработке мелассы)

установка (производительность, режим управления и регулирования процессами перегонки, использование дополнительных колонн);
способ действия брагоректификационной установки (непрерывный, периодический);
стабилизация температуры спирта (наличие холодильника спирта, параметры и источник используемой на охлаждение воды, направление воды из холодильника спирта, применение системы автоматического регулирования температуры спирта);
спиртоизмеряющие аппараты (марка, их количество на отборе пастеризованного спирта и эфиральдегидной фракции, дата юстировки, передача информации в режиме реального времени уполномоченному органу об объемах выработки в готовом продукте);
сливное отделение (хранение эфиральдегидной фракции и сивушных масел);
спиртохранилище (тип (открытый или закрытый), единовременная емкость хранения);
замачивание ячменя на солод;
солодоращение (используемый способ, время ращения, температурно-влажностные режимы);
дробление солода и подготовка солодового молочка;
использование ферментов (наименование, страна изготовитель);
реализация отходов производства спирта (углекислота, барда, эфиральдегидная фракция, сивушные масла);
перегонка виноматериала на коньячный спирт (скорость сгонки, контроль за прозрачностью спирта, температурой, крепостью и органолептическим качеством);
при перегонке виноматериала на коньячный спирт: наименование применяемой установки и оборудования, их тип, марка, количество, производительность, завод-изготовитель, год выпуска и ввода;
выдержка коньячных спиртов (вид используемого резервуара, эгализация партий, режим выдержки, использование дубовых бочек, клепок или стружек, ежедневная регистрация температуры и влажности воздуха помещения, ведение специального журнала по контролю, инвентаризация коньячного спирта);
транспортировка коньячного спирта (вид используемого транспорта и наличие защитного покрытия емкости);
3) при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий:
способ умягчения воды;
приготовление водно-спиртовой смеси (используемый способ приготовления и перемешивания);
перекачка водно-спиртовой смеси в напорную емкость;

режим и скорость обработки водно-спиртовой смеси в угольно-очистительной батарее (для водок);
используемый фильтр водно-спиртовой смеси (для ликероводочных изделий);
доведение водно-спиртовой смеси до требуемых кондиций (внесение ингредиентов) и крепости;
использование новых методов обработки водно-спиртовой смеси (очистка, полировка);

розлив (количество и производительность линии розлива, ее оснащенность контрольными приборами учета (кроме газированной алкогольной продукции) и передача информации в режиме реального времени уполномоченному органу об объемах выработки в готовом продукте;
способ упаковки;

4) при производстве виноматериала и вина:
перерабатываемое сырье (используемые сорта винограда, плодов);
транспортирование сырья (используемая тара, специализированный транспорт);

приемка и взвешивание сырья;
переработка сырья (время между сбором и переработкой сырья, сортировка сырья);

отбор сусла по фракциям;
способы осветления сусла (охлаждение, сульфитация, центрифугирование, обработка бентонитом, использование ферментных препаратов);
подготовка чистой культуры дрожжей;
способы брожения (температура, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

способы спиртования;
снятие с осадка;
обработка виноматериала (схемы обработки, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);

введение вторичного брожения;
хранение виноматериала (условия и режим хранения, защитное покрытие внутренней поверхности емкости);
способ розлива и упаковки вина;
транспортировка виноматериала (вид используемого транспорта, наличие у него защитного покрытия внутренней поверхности емкости);

5) при производстве пива:
применяемый способ и режим затирания солода;
схема задачи хмеля;
способ осветления и охлаждения сусла;

температурные параметры варки сусла;
автоматическое регулирование процесса варки сусла;
использование ферментных препаратов;
виды семенных дрожжей и условия их хранения;
температурные режимы и количество дней главного брожения и
д о б р а ж и в а н и я ;

принятая схема контроля за температурными режимами;
способ фильтрации и контроль качества;
температурный режим хранения фильтрованного пива в форфасах;
пастеризация пива и сроки его хранения;
используемый способ доставки и хранения углекислого газа;
розлив (количество и производительность линии розлива в стеклобутылку и/
или жестяную банку, установки розлива в кеги).

3. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве этилового спирта указываются:

1) при приемке и подработке сырья: наименование, тип, марка платформенных весов, силоса, сборника мелассы, воздушно-ситового сепаратора, магнитного сепаратора, камнеотделителя, нории, систем противопожарной безопасности (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию, устройство для местного обогрева (при переработке м е л а с с ы) ;

2) в варочном отделении: наименование, тип, марка дробилки, агрегата разваривания, осахаривателя, разведение и приготовление ферментов, контактной головки, стерилизатора сусла (при переработке мелассы), теплообменника для охлаждения осахаренного сусла (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);

3) в бродильном отделении: наименование, тип, марка бродильных чанов, передаточного резервуара, дрожжанки или дрожжегенераторы (при переработке мелассы), спиртоловушки, насоса, приточно-вытяжного вентилятора (производительность, емкость, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию, устройство для охлаждения);

4) в брагоректификационном или бражном (при производстве мелассы) отделении: наименование, тип, марка бражной, эспурационной и ректификационной колонны, рассиропника (при переработке мелассы) бардоотводчика, дефлегматоров, конденсаторов, колонны для разгонки эфираальдегидной фракции, спиртоловушки, пеноловушки (при переработке мелассы) холодильника головной фракции, фонаря смотрового, ротаметров, расходомера стеклянного для непастеризованного спирта, спиртоизмеряющих аппаратов, насосов (производительность, количество, диаметр (мм), тип и

количество тарелок, поверхность теплообмена (m^2), завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);

5) в сливном отделении: спиртоприемники основные и дополнительные, тип (вертикальный, горизонтальный) мерника для спирта технического стационарного первого класса, наличие сборщика для слива спирта с коммуникацией, насоса вихревого самовсасывающего, резервуаров для хранения эфираальдегидной фракции и сивушного масла, датчика паров спирта, дыхательного клапана, огнепреградителя на газовой коммуникации, вентиляторов (производительность, емкость (вместимость), количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), заземления (дата замера).

4. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий указываются:

1) в цехе приготовления продукции: наименование, тип, марка емкости для водно-спиртовой смеси, купажного, напорного, доводного чанов, колероварки, песочника грубой и тонкой очистки, угольной колонки, ротаметра, фильтр-пресса, аламбика, насоса, дополнительные фильтра (количество, производительность, завод-изготовитель, емкость (в дал), диаметр и высота (в мм) , год замера);

2) в цехе розлива: тип, марка бутыломоечной машины, устройства для ополаскивания новых стеклотыловок, автомата расфасовочного, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата для наклейки учетно-контрольных марок, термоусадочного устройства для защиты учетно-контрольных марок, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, устройство для обандероливания бутылок полимерной пленкой, (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и номера оттисков наложенных пломб). В случае использования моноблока для розлива и укупорки продукции в потребительскую тару его характеристика (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и номера оттисков наложенных пломб).

5. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве виноматериала и вина указывается:

1) при переработке сырья: наименование, тип, марка весов, бункера, дробилки, насоса, стекателя, пресса, транспортера (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и год ввода в эксплуатацию);

2) в отделении отстоя и брожения: наименование, тип, марка емкости для

отстоя, емкости для брожения с защитным внутренним покрытием, дрожжанок, сульфодозатора, насоса (емкость, производительность, количество, завод-изготовитель, год ввода в эксплуатацию и замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

3) по винохранилищу: наименование, тип, марка емкости для хранения виноматериала, вин и коньяка с защитным внутренним покрытием, пастеризатора, насоса, фильтр-пресса (емкость, производительность, тип, марка, поверхности (м³) количество, завод-изготовитель, год замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков);

4) наименование устройств и приборов, обеспечивающее в винохранилище требуемый режим хранения продукции;

5) в цехе розлива: тип, марка бутылкомоечной машины, автомата расфасовочного, сатуратора, автомата укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата для наклейки учетно-контрольных марок, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, термоусадочного устройства для защиты учетно-контрольных марок (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, № абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и оттиск наложенных пломб). В случае использования моноблока для розлива и укупорки продукции в потребительскую тару его характеристика (наименование, количество, номер абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и номера оттисков наложенных пломб).

6. В перечне основного технологического оборудования по цехам и участкам при производстве пива указывается:

1) в варочном отделении: наименование, тип, марка дробилки, заторного (отварного) чана, фильтров, суловарочного котла, теплообменника, гидроциклона, хмелецедильника, полировочной машины, емкости для дробленного солода (емкость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска, ввода в эксплуатацию и замера);

2) в бродильном отделении: наименование, тип, марка резервуара для главного брожения, танка дображивания, обеспеченность танков шпунт аппаратами, дрожжанки, сборника фильтрованного пива, фильтра, приемного мерника для суслу, теплообменника, насоса, (емкость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска, ввода в эксплуатацию и замера);

3) в цехе розлива: тип, марка бутылкомоечной машины, устройство для ополаскивания новой стеклотылки, автомата расфасовочного, автомата

укупорочного, бракеража бутылок, автомата этикетировочного, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, устройства для обандероливания бутылок полимерной пленкой, устройства для заполнения кег-бочек, установка для мойки кег-бочек (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию).

7. В описании спиртохранилища (открытого или закрытого типа) отражаются сведения о спиртоприемном отделении и хранилище спирта.

В сведениях о спиртоприемном отделении указывается наличие:

- 1) мерника для спирта технического стационарного 1 класса (тип, марка, вместимость, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию);
- 2) два поверенных термометра в мернике;
- 3) насоса вихревого самовсасывающего для перекачки спирта (тип, марка, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию, документы, подтверждающие право собственности);
- 4) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;
- 5) вентилятора, обеспечивающего восьмикратную вентиляцию;
- 6) заземления (дата замера);
- 7) перегородки, отделяющей спиртоприемное отделение от хранилища спирта;
- 8) средств пожаротушения.

В сведениях о хранилище спирта указывается наличие:

- 1) резервуаров для хранения спирта (вместимость, количество, год замера);
- 2) площадки для обслуживания резервуаров;
- 3) устройств и документов для замера спирта в резервуарах;
- 4) средств автоматической сигнализации предельного уровня спирта в резервуарах;
- 5) орошения резервуаров;
- 6) датчика паров спирта;
- 7) дыхательного клапана и огнепреградителя на газовой коммуникации;
- 8) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;
- 9) вентилятора, обеспечивающего восьмикратную вентиляцию;
- 10) заземления (дата замера);
- 11) молниеотвода;
- 12) резервного (эвакуационного) выхода;
- 13) контруклона пола;
- 14) приемка для сбора, пролитого спирта;
- 15) легкобрасываемой кровли (только для закрытого типа), за исключением хранилища коньячного спирта;

- 16) средств пожаротушения;
- 17) пожарно-охранной сигнализации;
- 18) обваловки и асфальтирования площадки (только для открытого типа);
- 19) железнения пола.

8. В описании теххимического контроля производства отражаются сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых анализов и используемых нормативных документов и технической документации:

1) аттестационное свидетельство производственной лаборатории (номер, дата, орган его выдавший, срок действия);

2) номенклатура сырья и готовой продукции, подлежащей аналитическому контролю согласно форме, прилагаемой к аттестационному свидетельству;

3) наличие и наименование утвержденных технологических инструкций;

4) перечень проводимых анализов:

при производстве этилового спирта - сырья (зерновых культур и патоки), солода, солодового молочка, дрожжей, сусла, бражки, спирта, барды, эфираальдегидной фракции, сивушного масла, вспомогательных материалов, в о д ы ;

при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий - воды, спирта, водноспиртовой смеси, ингредиентов и другого вспомогательного материала, активированного угля, ароматных спиртов, готовой продукции, н е и с п р а в и м о г о б р а к а ;

при производстве виноматериала и вина - сырья, сусла, дрожжей, виноматериала, вина и коньяка, вспомогательного материала, отходов производства, воды, спирта, готовой продукции;

при производстве пива - сырья, солода и несоложенных материалов, хмеля, хмелевого продукта, сусла, дрожжей, вспомогательного материала, воды, г о т о в о й п р о д у к ц и и ;

5) наличие нормативно-технической документации;

6) наличие договора с аккредитованной лабораторией на проведение теххимического контроля (наименование, срок действия).

9. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве этилового спирта указываются:

1) выход спирта из тонны условного крахмала перерабатываемого сырья по к у л ь т у р а м (в д а л / т н) :

к у к у р у з а ;

п ш е н и ц а ;

п р о с о ;

р о ж ь ;

я ч м е н ь ;

о в е с ;

- 2) выход спирта при переработке мелассы (в дал/тн условного крахмала);
- 3) выход этилового спирта, выработанного из виноматериала путем прямой или двойной перегонки;
- 4) расход зерна на приготовление солода по видам культур (в процентах к массе перерабатываемого условного крахмала сырья, включая условный крахмал солода) :

з е р н о ;

о в е с ;

с о р г о ;

р и с ;

- 5) расход ферментных препаратов при полной замене солода по видам (в литрах/1000 дал спирта): амилосубтилин, глюкозамарин, сансупер, термомил;

б) расход виноматериала;

- 7) выход углекислоты (в кг/1000 дал спирта);
- 8) выход барды (в л/1000 дал спирта);
- 9) выход эфиральдегидной фракции (в дал/1000 дал спирта);
- 10) выход сивушного масла (в дал/1000 дал спирта);
- 11) расход кислоты серной (кг/1000 дал спирта);
- 12) расход кислоты ортофосфорной, 70 процентов (кг/1000 дал спирта);
- 13) расход диаммоний фосфата (кг/1000 дал спирта);
- 14) расход карбамида (кг/1000 дал спирта);
- 15) расход формалина (кг/1000 дал спирта);
- 16) расход извести хлорной (кг/1000 дал спирта);
- 17) расход соды каустической (кг/1000 дал спирта);
- 18) расход теплоэнергии за прошедший год (гкал/1000 дал спирта)
- 19) расход электроэнергии за прошедший год (квт-час/1000 дал спирта);
- 20) расход воды за прошедший год (м³/1000 дал спирта).

10. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий указываются:

- 1) расход спирта в производстве водок (дал б.с/1000 дал);
- 2) потери спирта при производстве водок, водок особых и ликероводочных изделий на внутренний рынок, разливаемых по объему и уровню (% от количества спирта в готовой продукции);
- 3) потери спирта при производстве ароматных спиртов (в процентах к количеству спирта, взятому на залив);
- 4) потери спирта при выпарке неисправимого брака (в процентах к количеству спирта, содержащегося в отгоне);
- 5) потери продукции в цехах разлива и складах готовых изделий (в процентах

к безводному спирту, содержащемуся в готовой продукции);

6) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два);

7) потери продукции при транспортировании (в процентах к отгруженному количеству);

8) потери этикеток, кольереток и контрэтикеток (в процентах от количества бутылок с готовыми изделиями);

9) расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/1000 дал продукции);

10) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал продукции);

11) расход воды (среднегодовой в м³/1000 дал продукции).

11. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве виноматериала и вина указываются.

1) переработка сырья (в процентах к массе):

винограда на сусло;

гребней на сусло;

утилизируемых материалов;

2) потери спирта (снижение спиртуозности) в виноматериалах (объемных в процентах):

при технологической обработке крепленных виноматериалов (без термической обработки), включая купаж и розлив;

плодово-ягодных виноматериалов, приготовленных из сброженно спиртованных соков, включая купаж и розлив;

при хранении виноматериала за год;

3) потери виноматериала при технологической обработке (в процентах к количеству (объему) виноматериала, поступившего на данную операцию):

при переливке (перекачке);

при перемешивании: купаже, эгализации, спиртовании, оклейке;

при фильтрации: впитывание вина фильтркартоном, впитывание вина фильтроватой, впитывание вина диатомитом;

при термической обработке (теплом или холодом): в потоке без выдержки, в потоке с последующей выдержкой до 10 суток;

4) потери вина при розливе (в процентах к количеству (объему) вина, поступившего на данную операцию):

горячий розлив;

пастеризация в бутылке;

отделка и передача в склад готовой продукции;

хранение на складе готовой продукции;

5) потери спирта при получении коньячного спирта при перегонке виноматериалов на аппаратах (в процентах к количеству безводного спирта, содержащегося в виноматериалах);

6) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два):
при хранении;
при обработке в тарных цехах;
при предварительной мойке сильно загрязненных бутылок;
при внутрискладском транспортировании, хранении и погрузке в автомашины;

7) потери (бой) стеклянных бутылок (в процентах к количеству бутылок поступивших в производство):
при мойке;
розливе;
укупорке;
оформлении;
укладки в ящики и передаче в склад готовой продукции;

8) потери продукции при транспортировании (в процентах к отгруженному количеству);

9) потери этикеток, кольереток, контрэтикеток и колпачков (в процентах от количества бутылок с готовыми изделиями);

10) расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/тыс. дал продукции);

11) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/тыс. дал продукции);

12) расход воды (среднегодовой в тыс. м³/тыс. дал продукции).

12. В сведениях о расходе основного сырья и вспомогательных материалов при производстве пива указываются:

1) расход сырья на выработку пива (кг/1000 дал):
солода;
несоложенных материалов;
сахара-сырца;

2) потери экстракта в дробине (в процентах);

3) потери (бой) бутылок при розливе пива (в процентах);

4) потери на стадии охлаждения сусла (в процентах);

5) потери при брожении (в процентах);

6) потери при дображивании (в процентах);

7) потери солода при калировке (в процентах);

8) потери пива при бестарной перевозке (с учетом налива в цистерны, транспортировки и передачи в торговую сеть (в процентах);

9) потери продукции в цехах розлива и складах готовой продукции (в процентах) ;

10) бой бутылок при пастеризации пива в пастеризаторах (в процентах);

11) расход теплоэнергии (среднегодовой в Гкал/1000 дал пива);

12) расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал пива);

13) расход воды (среднегодовой в тыс. м³/1000 дал пива).

13. В сведениях о складских помещениях при производстве этилового спирта указываются :

1) склад для хранения зерна, мелассы, углекислоты, ферментов, вспомогательных материалов (количество, площадь (м²);

2) емкость единовременного хранения (в тн, баллонах);

3) наименование устройств, обеспечивающие требуемый режим хранения .

14. В сведениях о складских помещениях при производстве водок, водок особых, ликероводочных изделий, виноматериала, вина и пива указываются:

1) склад для приемки и хранения тары открытого и/или закрытого типа (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева помещения;

2) склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (в тысячах бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением);

3) склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м²), наименование хранимых материалов).

15. В сведениях о метрологическом обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции указываются:

1) наличие перечня средств измерений, подлежащих поверке с указанием наименования, типа, марки, метрологических характеристик, количество и периодичность поверки ;

2) договор о метрологическом обслуживании (номер, дата, орган, его о с у щ е с т в л я ю щ и й) ;

3) ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество, дата и номер приказа).

16. В сведениях об инженерном обеспечении производства этилового спирта и алкогольной продукции указываются:

1) вентиляция и воздухообеспечение: наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и воздуха;

2) водоснабжение и канализация:
наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины);

тип, марка, производительность, количество глубинных насосов;

объем воды (m^3), использованный на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год;

наличие бассейна для хранения резервной воды (количество, объем единовременного хранения (m^3));

объем сбрасываемых стоков (m^3) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год;

3) электроснабжение:

наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);

тип, марка, количество, мощность трансформаторов, объем потребления электроэнергии за прошедший год (кВт/час);

4) теплоснабжение:

наличие источника теплоснабжения (централизованного и/или автономного);

наименование, тип, марка, производительность, количество установленных паровых котлов (вид используемого топлива), водогрейного котла, компрессорной установки для выработки холода;

количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год;

5) водоподготовке:

наименование, тип, марка, производительность, количество используемых установок и фильтров;

количество и вместимость (m^3) сборника смягченной воды.