

О перечне сведений, необходимых для разработки паспортов производства

Утративший силу

Приказ Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан от 5 октября 2000 года N 188. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 ноября 2000 года N 1288. Утратил силу - приказом Председателя Налогового комитета МФ РК от 12 октября 2005 года N 465 (V053926)

В целях упорядочения производства этилового спирта и алкогольной продукции, в соответствии с Законом Республики Казахстан от 16 июля 1999 года Z990429_ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции", приказываю:

1. Установить перечень сведений необходимых для разработки паспортов производства :

- 1) этилового спирта ;
 - 2) водок, водок особых и ликеро-водочных изделий;
 - 3) винодельческой продукции;
 - 4) пива ;
- согласно приложениям 1, 2, 3, 4.

2. Территориальным управлениям Комитета:

1) довести до лицензиатов сведения, необходимые для разработки соответствующих паспортов производства;

2) осуществлять контроль за разработкой лицензиатами паспортов производства, и представить их в Комитет по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан в срок до 1 января 2001 года.

3. Отделу нормативного регулирования Комитета (А. Лепесбаев) произвести государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан .

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Председателя Комитета Г. Толкимбаева.

5. Настоящий приказ вступает в силу со дня государственной регистрации.

Председатель

"Согласовано"
Председателем Комитета по
стандартизации, метрологии и
сертификации Министерства
энергетики, индустрии и
торговли Республики Казахстан
от 13 октября 2000 года

от 5 октября 2000 года N 188

Приложение 1
к приказу Комитета
по государственному контролю
над производством и оборотом
алкогольной продукции Министерства
государственных доходов
Республики Казахстан

**П е р е ч е н ь
сведений необходимых для разработки
паспорта производства**

этилового спирта

1. Общие требования к паспорту производства

1. В паспорте должны быть отражены основные требования к условиям, предъявляемым к производству этилового спирта в соответствии с нормативными актами, действующими в спиртовой отрасли Республики К а з а х с т а н .

Паспорт производства разрабатывается самим производителем, подписывается его первым руководителем, а в случае его отсутствия уполномоченным им лицом и представляется в Комитет по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан.

2. В случае изменения производственной мощности, норм расхода, норм потерь и затрат сырья, вспомогательного материала и энергоресурсов, компоновочного плана расстановки оборудования, смены или замены ведущего технологического оборудования, производитель в месячный срок предоставляет уполномоченному органу соответствующие документы для проверки и внесения изменений в паспорт производства.

3. (Пункт исключен - приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции МГД РК от 13 сентября 2001 года N 167 V011722_).

4. Паспорт производства этилового спирта должен содержать следующие основные сведения о производителе:

- 1) наименование производителя;
- 2) N, дату выдачи свидетельства о государственной регистрации или перерегистрации производителя, наименование органа, выдавшего свидетельство ;
- 3) юридический адрес производителя - юридического (физического) лица (п о ч т о в ы й а д р е с) ;

- 4) N, фамилию, имя, отчество руководителя производителя - юридического лица, N телефона;
- 5) месторасположения производства (почтовый адрес);
- 6) фамилию, имя, отчество руководителя производства, N телефона и факса;
- 7) регистрационный номер налогоплательщика;
- 8) персональный идентификационный номер - код лицензиата;
- 9) код ОКПО;
- 10) обслуживаемый банк, расчетный счет, МФО;
- 11) форма собственности;
- 12) свидетельство о государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним (N, дата выдачи, наименование органа, выдавшего свидетельство);
- 13) железнодорожные реквизиты организации-производителя;
- 14) год ввода производства в эксплуатацию, проведения последней реконструкции;
- 15) генеральный план производства с экспликацией зданий и сооружений (в виде приложения к паспорту);
- 16) общая площадь территории производства;
- 17) площадь зданий и сооружений;
- 18) виды выпускаемого спирта (наименование, N и дата решения уполномоченного органа о соответствии спирта требованиям нормативной и технической документации, выданное на основании заключения Республиканской дегустационной комиссии).

2. Технологическая схема производства

5. В описании технологической схемы производства этилового спирта должно быть отражено:

- 1) графические изображения аппаратно-технологической схемы производства со спецификацией оборудования и компоновочного плана расстановки оборудования;
- 2) транспортирование зерна или мелассы (вид транспорта, наличие автомобильных и/или железнодорожных подъездных путей, весов автомобильных и/или железнодорожных);
- 3) доработка зерна для варки и солодоращения (применяемый метод, использование передовых способов подработки);
- 4) дробление зерна (способ дробления, % помола);
- 5) разваривание суслу (метод разваривания, температурные режимы, химико-бактериологические параметры готового суслу);

- б) осахаривание сусла (используемый метод, параметры, время осахаривания) ;
- 7) подготовка мелассы к сбраживанию (подкисление, приготовление мелассного сусла) ;
- 8) приготовление дрожжей (используемая раса дрожжей, температура и время приготовления) ;
- 9) брожение сусла (количество и емкость установленных чанов, температура складки, время заполнения бродильных емкостей, объем задаваемых дрожжей, температурные режимы и время брожения, используемый способ сбраживания мелассы) ;
- 10) перегонка бражки на спирт (содержание спирта в зрелой бражке (при переработке зерновой культуры) или концентрация мелассного сусла в %);
- 11) брагоректификационная или бродильная (при переработке мелассы) установка (производительность, режим управления и регулирования процессами перегонки, использование дополнительных колонн);
- 12) стабилизация температуры спирта (наличие холодильника спирта, параметры и источник используемой на охлаждение воды, направление воды из холодильника спирта, применение системы автоматического регулирования температуры спирта) ;
- 13) спиртоизмеряющие аппараты (марка, их количество на отборе пастеризованного спирта и эфиральдегидной фракции, дата юстировки);
- 14) сливное отделение (хранение эфиральдегидной фракции и сивушных масел) ;
- 15) спиртохранилище (тип (открытый или закрытый), единовременная емкость хранения) ;
- 16) замачивание ячменя на солод;
- 17) солодоращение (используемый способ, время рашения, температурно-влажностные режимы) ;
- 18) дробление солода и подготовка солодового молочка;
- 19) использование ферментов (наименование, страна-изготовитель);
- 20) реализация отходов производства спирта (углекислота, барда, эфиральдегидная фракция, сивушные масла).

3. Перечень основного технологического оборудования по цехам и участкам

6. Должно быть дано сведение об оборудовании, установленного на организации для осуществления лицензируемого вида деятельности, а также их номера сертификата соответствия* и документы, подтверждающие право собственности .

7. 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 мелассы)).

8. 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).

9. 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).

10. В брагоректификационном или бражном (при производстве мелассы) отделении: наименование, тип, марка бражной, эспираторной 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 (в мм), тип тарелок, поверхность теплообмена (в м²), завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию).

11. В сливном отделении: наименование, тип, марка спиртоприемника основного и дополнительного, мерника для спирта технического стационарного 1 класса, сборника для слива спирта с коммуникаций, насоса вихревого самовсасывающего, резервуаров для хранения эфираальдегидной фракции и сивушного масла, датчика паров спирта, дыхательного клапана, огнепреградителя на газовой коммуникации, вентиляторов (производительность, емкость, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), заземления (дата замера).

4. Спиртохранилище

(открытого или закрытого типа, месторасположение)

12. Спиртохранилище должно состоять из спиртоприемного отделения и хранилища спирта.

13. В сведениях о спиртоприемном отделении должно быть указано наличие:

1) мерника для спирта технического стационарного 1 класса (тип, марка, вместимость, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода, № сертификата соответствия*, документы, подтверждающие право собственности);

* Сертификации подлежит только оборудование, приобретенное после выхода постановления Правительства Республики Казахстан от 15.07.97 г. № 1112 Р971112_ и входящее в состав следующих кодов ТН ВЭД СНГ: 8421 22 000, 8422 30 000, 8435 10 100, 8435 10 900, 8438 40 000, 8438 80 910.

2) два поверенных термометра в мернике;

3) насоса вихревого самовсасывающего для перекачки спирта (тип, марка, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода, № сертификата соответствия, документы, подтверждающие право собственности);

4) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;

5) вентилятора, обеспечивающего 8-и кратную вентиляцию;

6) заземления (дата замера);

7) перегородки, отделяющей отделение от хранилища;

8) средств пожаротушения.

14. В сведениях о хранилище спирта должно быть указано наличие:

1) резервуаров для хранения спирта (вместимость, количество, год замера, документы, подтверждающие право собственности);

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 8-и кратную вентиляцию;

10) заземления (дата замера);

11) молниеотвода;

12) резервного (эвакуационного) выхода;

13) контруклона пола;

14) приемка для сбора, пролитого спирта;

15) легкобрасываемой кровли;

16) средств пожаротушения;

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

5. Технохимический контроль производства

15. В описании технохимического контроля производства должны быть отражены сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых анализов и наличии 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 сырья (зерновых культур и патоки), солода, солодового молочка, дрожжей, сусла, бражки, спирта, барды, эфиромальдегидной фракции, сивушного масла, вспомогательных материалов, воды;
- 5) наличие следующей нормативно-технической документации (наименование и обозначение):

Регламент производства спирта из крахмалистого сырья. Часть 1 (Утвержден Управлением спирта МПП СССР 31.07.1979 г.);

Технологический регламент на производство спирта ректификованного из пищевых видов сырья (крахмалосодержащего и сахаросодержащего). Часть II, тома 1 и 2 (Утвержден подотделом спиртовой, дрожжевой и ликеро-водочной промышленности Госагропрома СССР 21.11.1986 г.);

Инструкция по технологическому и микробиологическому контролю спиртового производства;

Инструкция по контрольному учету спирта на спиртовых заводах отрасли (Утвержден приказом Комитета от 29.12.1998 г. за N 103, согласован Министерством государственных доходов РК от 30.03.99 г. и зарегистрирован Министерством юстиции РК от 04.05.99 г. за N 749 V980749_);

Инструкция по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта (Утвержден Заместителем Министра пищевой промышленности СССР 25.09.1985 г.);

Указания по устройству на спиртовых заводах отделений приемки спирта и спиртпродуктов (Утвержден Управлением спирта МПП СССР 25.12.1985 г.);

Спирт этиловый сырец. Технические условия (ГОСТ 131);

Спирт этиловый ректификованный. Технические условия (ГОСТ 5962-67);

Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа (ГОСТ 5964-94);

Масло сивушное. Технические условия (ГОСТ 17071);
Фракция головного этилового спирта. Технические условия (СТ РК 999);
Зерно. Методы определения качества (ГОСТ 3640);
Зерно. Методы определения содержания сорной, зерновой, особо учитываемой примеси мелких зерен и крупности (ГОСТ 13586.2);
Препараты ферментные. Метод определения амилолитической активности (ГОСТ 20264.4);

Препараты ферментные. Метод определения активности пектолитического комплекса (ГОСТ 20264.3);

Сборник действующих норм расхода сырья и вспомогательных материалов по спиртовой промышленности (Составлен специалистами ГКО "Казпищепром" в 1991 г.) и др.

6. Сведения о нормативном и фактическом расходе основного сырья и вспомогательных материалов

16. Выход спирта из тонны условного крахмала перерабатываемого сырья по культурам (в дал/тн):

- 1) кукуруза;
- 2) пшеница;
- 3) просо;
- 4) рожь;
- 5) ячмень;
- 6) овес.

17. Выход спирта при переработке мелассы (в дал/тн условного крахмала).

18. Расход зерна на приготовление солода по видам культур (в % к массе перерабатываемого условного крахмала сырья, включая условный крахмал

солода):

- 1) зерно;
- 2) овес;
- 3) сорго;
- 4) рис.

19. Расход ферментных препаратов при полной замене солода по видам (в литрах/1000 дал спирта):

амилосубтилин и др.

20. Выход углекислоты (в кг/1000 дал спирта).

21. Выход барды (в л/1000 дал спирта).

22. Выход эфиروальдегидной фракции (в дал/1000 дал спирта).

23. Выход сивушного масла (в дал/1000 дал спирта).
24. Расход кислоты серной (кг/1000 дал спирта).
25. Расход кислоты ортофосфорной, 70% (кг/1000 дал спирта).
26. Расход диаммоний фосфата (кг/1000 дал спирта).
27. Расход карбамида (кг/1000 дал спирта).
28. Расход формалина (кг/1000 дал спирта).
29. Расход извести хлорной (кг/1000 дал спирта).
30. Расход соды каустической (кг/1000 дал спирта).
31. Расход теплоэнергии за прошедший год (гкал/1000 дал спирта).
32. Расход электроэнергии за прошедший год (квт-час/1000 дал спирта).
33. Расход воды за прошедший год (тыс. м3/1000 дал спирта) и др.

7. Сведения о складских помещениях

34. Склад для хранения зерна, мелассы, углекислоты, ферментов, вспомогательных материалов (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (в тн, баллонах), наименование устройств, обеспечивающие требуемый режим хранения).

8. Сведения о метрологическом обеспечении производства

35. Ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество, дата и № приказа).

36. График поверки, согласованный территориальным управлением по государственному надзору Госстандарта (дата согласования).

37. Договор о метрологическом обслуживании (№, дата, орган его осуществляющий).

38. Перечень средств измерений, подлежащих обязательной поверке, их наименование, тип, марка, метрологическая характеристика, количество, периодичность поверки:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1) Рефрактометр | 1 раз в год |
| 2) Ареометр | 1 раз в пять лет |
| 3) Секундомер | 1 раз в год |
| 4) Весы лабораторные | 1 раз в год |
| 5) Весы аналитические | 1 раз в год |
| 6) Весы автомобильные | 1 раз в год |
| 7) Мерная посуда | по мере необходимости |
| 8) Гири | 1 раз в год |
| 9) Фотоэлектрокалориметр | 1 раз в год |
| 10) рН-метр | 1 раз в год |
| 11) Денсиметр | 1 раз в год |
| 12) Установка для определения | |

давления углекислоты	1 раз в год
12) Термометры	1 раз в год
13) Манометры	1 раз в год
14) Счетчик учета электроэнергии	1 раз в год
15) Счетчик учета холодной воды	1 раз в год
16) Счетчик учета горячей воды	1 раз в год
17) Прибор учета расхода пара	1 раз в год
18) Ротаметр	1 раз в год
19) Металлическая рулетка или метршток	1 раз в год
20) Психрометр	1 раз в год
21) Мерник технический 1 класса	1 раз в год
22) Спиртоизмеряющий аппарат	1 раз в год*
23) Технологические емкости, резервуары и другие	1 раз в 4 года**

* Юстировка спиртоизмеряющего аппарата осуществляется работниками лицензиара и его специализированного государственного предприятия.

** Замер может осуществляться работниками лицензиата.

9. Сведения об инженерном обеспечении производства

39. В сведениях о вентиляции и воздухообеспечении указывается наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и
в о з д у х а .

40. В сведениях о водоснабжении и канализации должно быть отражено:

- 1) наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины);
- 2) тип, марка, производительность, количество, глубинных насосов;
- 3) объем воды (в тыс. м³), расходуемый на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год;
- 4) наличие градирни (количество, способ охлаждения, вместимость (в м³);
- 5) наличие бассейна для хранения резервной воды (количество, объем единовременного хранения (в тыс. м³);
- 6) объем сбрасываемых стоков (в тыс. м³) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год.

41. В сведениях об электроснабжении должно содержаться:

- 1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);
- 2) тип, марка, количество, мощность трансформаторов и генераторов

резервного электроснабжения, объем потребления электроэнергии за прошедший год (в тыс. кВт/час).

42. В сведениях о теплоснабжении должно отражаться:

1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);

2) наименование, тип, марка, производительность, количество установленных паровых котлов (вид используемого топлива), водогрейных котлов, компрессорных установок для выработки холода.

43. Количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год.

10. Санитарно-бытовое обеспечение

44. В сведениях о санитарно-бытовых условиях должны указываться нормативное и фактическое количество спецодежды, мест гардероба открытого и/или закрытого типа, душевых, туалетов (уличные и в помещении), комнат личной гигиены женщин, раковин для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой со смесителем.

45. В сведениях о санитарной обработке оборудования и помещений должно быть указано наличие соответствующих инструкций, графиков обработки оборудования, помещений, периодичность их проведения.

11. Охрана окружающей среды

46. В сведениях о природоохранных мероприятиях отражается дата и N документа уполномоченного органа, согласовавшего выбросы вредных веществ в атмосферу, сброс стоков и утилизацию отходов от производства (стеклобой, лом цветных и черных металлов, горючесмазочных материалов и др.).

"Согласован"

Приложение 2

Председателем Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан
от 13 октября 2000 года

к приказу Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции
Министерства государственных доходов Республики Казахстан
Республики Казахстан

от 5 октября 2000 года N 188

Перечень

сведений необходимых для разработки паспорта производства водок, водок особых и ликеро-водочных изделий

1. Общие требования к паспорту производства

1. В паспорте должны быть отражены основные требования к условиям, предъявляемым к производству водок, водок особых и ликеро-водочных изделий в соответствии с нормативными актами, действующими в алкогольной отрасли Республики Казахстан.

Паспорт производства разрабатывается самим производителем, подписывается его первым руководителем, а в случае его отсутствия уполномоченным им лицом и представляется в Комитет по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан.

2. В случае изменения производственной мощности, норм расхода, норм потерь и затрат сырья, вспомогательного материала и энергоресурсов, компоновочного плана расстановки оборудования, смены или замены ведущего технологического оборудования, производитель в месячный срок предоставляет уполномоченному органу соответствующие документы для проверки и внесения изменений в паспорт производства.

3. (Пункт исключен - приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции МГД РК от 13 сентября 2001 года N 167 V011722_).

4. Паспорт производства водок, водок особых и ликеро-водочных изделий должен содержать следующие основные сведения о производителе:

- 1) наименование производителя;
- 2) N, дату выдачи свидетельства о государственной регистрации или перерегистрации производителя, наименование органа, выдавшего свидетельство;
- 3) юридический адрес производителя - юридического (физического) лица (почтовый адрес);
- 4) фамилию, имя, отчество руководителя производителя - юридического лица, номер телефона;
- 5) месторасположения производства (почтовый адрес);
- 6) фамилию, имя, отчество руководителя производства, номер телефона и факса;
- 7) регистрационный номер налогоплательщика;
- 8) персональный идентификационный номер - код лицензиата;
- 9) код ОКПО;
- 10) обслуживаемый банк, расчетный счет, МФО;
- 11) форма собственности;
- 12) свидетельство о государственной регистрации прав на недвижимое

имущество и сделок с ним (N, дата выдачи, наименование органа, выдавшего свидетельство);

13) железнодорожные реквизиты организации-производителя;

14) год ввода производства в эксплуатацию, проведения последней реконструкции;

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

16) общая площадь территории производства;

17) площадь зданий и сооружений;

18) ассортимент выпускаемой продукции (наименование, решение уполномоченного органа о соответствии продукции требованиям нормативной и технической документации, выданное на основании заключения Республиканской дегустационной комиссии, N, дата и орган, утвердивший и регистрировавший технологическую инструкцию, рецептуру, техническое условие).

2. Технологическая схема производства водок, водок особых и ликеро-водочных изделий

5. В описании технологической схемы производства водок, водок особых и ликеро-водочных изделий должно быть отражено:

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

2) способ умягчения воды;

3) приготовление водно-спиртовой смеси (используемый способ приготовления и перемешивания);

4) перекачка сортировки в напорную емкость;

5) режим и скорость обработки сортировки в угольно-очистительной батарее (для водок);

6) используемый фильтр водно-спиртовой смеси (для ликеро-водочных изделий);

7) доведение водно-спиртовой смеси до требуемых кондиций (внесение ингредиентов) и крепости;

8) использование новых методов обработки водно-спиртовой смеси (очистка, полировка и других);

9) розлив (количество и производительность линии розлива, ее оснащенность контрольными приборами учета (кроме газированной алкогольной п р о д у к ц и и) .

3. Перечень основного технологического оборудования

6. Перечень сведений об оборудовании, установленном на предприятии для осуществления лицензируемого вида деятельности должен содержать:

1) в цехе приготовления продукции: наименование, тип, марка емкости для сортировки, купажного, напорного, доводного чанов, колереварки, 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 стеклотылоков, автомата расфасовочного, автомата укупорочного, бракеража бутылоков, автомата этикетировочного, автомата для наклейки акцизных марок, термоусадочного устройства для защиты акцизных марок, автомата выемки бутылоков из тары, автомата для укладки бутылоков в тару, устройство для обандероливания бутылоков 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 оттиск наложенных пломб);

3) номера сертификатов соответствия* оборудования;

4) документы, подтверждающие право собственности на оборудование.

* Сертификации подлежит только оборудование, приобретенное после выхода постановления Правительства Республики Казахстан от 15.07.97 г. N 1112 Р971112_ и входящее в состав следующих кодов ТН ВЭД СНГ: 8421 22 000, 8422 30 000, 8435 10 100, 8435 10 900, 8438 40 000, 8438 80 910.

4. Спиртохранилище (открытого или закрытого типа, месторасположение)

7. Спиртохранилище должно состоять из спиртоприемного отделения и хранилища спирта.

8. В сведениях о спиртоприемном отделении должно быть указано наличие:

1) мерника для спирта технического стационарного 1 класса емкостью 1000 дал; 250 дал; 75 дал;

- 2) двух поверенных термометров в мернике;
- 3) насоса вихревого самовсасывающего для перекачки спирта (тип, марка, вместимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода, номер сертификата соответствия*, документы, подтверждающие право собственности);
- 4) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;
- 5) вентилятора, обеспечивающего 8-и кратную вентиляцию;
- 6) заземления;
- 7) перегородки, отделяющей отделение от хранилища;
- 8) средств пожаротушения;
- 9) номер сертификата соответствия;
- 10) документы, подтверждающие право собственности на оборудование.

9. В сведениях о хранилище спирта должно быть указано наличие:

- 1) резервуаров для хранения спирта (вместимость, количество, год замера);
- 2) площадки для обслуживания резервуаров;
- 3) устройств для замера спирта в резервуарах и документов, подтверждающих замер 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 8-ми кратную вентиляцию;
- 10) заземления;
- 11) молниезащиты;
- 12) резервного (эвакуационного) выхода;
- 13) контруклона пола;
- 14) приемка для сбора, пролитого спирта;
- 15) легкобрасываемой кровли;
- 16) средств пожаротушения;
- 17) пожарно-охранной сигнализации;
- 18) обваловки и асфальтирования площадки (только для закрытого типа);
- 19) железнения пола.

5. Технохимический контроль производства

10. В описании технохимического контроля производства должны быть отражены сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых

анализов и наличии 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 воды, спирта, водно-спиртовой смеси, ингредиентов и другого вспомогательного материала, активированного угля, ароматных спиртов, готовой продукции, неисправимого брака;
- 5) наличие следующей нормативно-технической документации (наименование и обозначение):

Производственный технологический регламент по производству водок и ликеро-водочных изделий (ТР 10-04-03-09-88);

Инструкция по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта (Утвержден заместителем Министра пищевой промышленности СССР 25.09.1985 г.);

Спирт этиловый ректификованный. Технические условия (ГОСТ 5962-67);

Спирт этиловый. Правила приемки и методы анализа (ГОСТ 5964-94);

Промышленность ликеро-водочная. Основные понятия. Термины и определения (ГОСТ 20001);

Водки и водки особые. Технические условия (ГОСТ 12712);

Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия (ГОСТ 7190);

Водка. Правила приемки и методы анализа (ГОСТ 5363);

Изделия ликеро-водочные. Правила приемки и методы испытаний (ГОСТ 4828);

Водки и водки особые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (ГОСТ 12545);

Изделия ликеро-водочные. Розлив, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (ГОСТ 4827);

Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (ГОСТ 2874);

Сахар-песок. Технические условия (ГОСТ 21);

Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей (ТУ ГОСТ 10117);

Уголь активный древесный дробленый. Технические условия (ГОСТ 6217);

Сборник действующих норм расхода сырья и вспомогательных материалов по ликеро-водочной промышленности (Составлен специалистами ГКО "Казпищепром" в 1993 г.) и другие.

6. Сведения о нормативном и фактическом расходе основного

сырья, вспомогательных материалов и нормах потерь

13. Расход спирта в производстве водок (в дал б.с./1000 дал).

14. Потери спирта при производстве водок, водок особых и ликеро-водочных изделий на внутренний рынок, разливаемых по (в % от количества спирта в готовой продукции):

а) объему;

б) уровню.

15. Потери спирта при производстве ароматных спиртов (в % к количеству спирта, взятому на залив).

16. Потери спирта при выпарке неисправимого брака (в % к количеству спирта, содержащегося в отгоне).

17. Потери продукции в цехах розлива и складах готовых изделий (в % к безводному спирту, содержащемуся в готовой продукции).

18. Потери (бой) стеклянных бутылок (в % к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два).

19. Потери продукции при транспортировании (в % к отгруженному количеству).

20. Потери этикеток, кольереток и контрэтикеток (в % от количества бутылок с готовыми изделиями).

21. Расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/1000 дал продукции).

22. Расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/1000 дал продукции).

23. Расход воды (среднегодовой в м³/1000 дал продукции) и др.

7. Сведения о складских помещениях

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

25. Склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (в тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением).

26. Склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м²), наименование хранимых материалов).

8. Сведения о метрологическом обеспечении производства

27. Ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество, дата и № приказа, которым назначено ответственное лицо).

28. График поверки, согласованный территориальным управлением по государственному надзору Госстандарта (дата согласования).

29. Договор о метрологическом обслуживании (№, дата, орган его осуществляющий).

30. Перечень средств измерений, подлежащих обязательной поверке, их наименование, тип, марка, метрологическая характеристика, количество, периодичность поверки:

1) Рефрактометр	1 раз в год
2) Ареометр	1 раз в пять лет
3) Секундомер	1 раз в год
4) Весы лабораторные	1 раз в год
5) Весы аналитические	1 раз в год
6) Мерная посуда	по мере необходимости
7) Гири	1 раз в год
8) Фотоэлектрокалориметр	1 раз в год
9) рН-метр	1 раз в год
10) Денсиметр	1 раз в год
11) Термометры	1 раз в год
12) Манометры	1 раз в год
13) Счетчик учета электроэнергии	1 раз в год
14) Счетчик учета холодной воды	1 раз в год
15) Счетчик учета горячей воды	1 раз в год
16) Прибор учета расхода пара	1 раз в год
17) Ротаметр	1 раз в год
18) Металлическая рулетка или метршток	1 раз в год
19) Психрометр	1 раз в год
20) Мерник технический 1 класса	1 раз в год
21) Контрольные приборы учета	1 раз в год*
22) Технологические емкости, резервуары и другие	1 раз в 4 года**

*Осуществляется работниками специализированного государственного предприятия лицензиара.

** Замер может осуществляться работниками лицензиата.

9. Сведения об инженерном обеспечении производства

31. В сведениях о вентиляции и воздухообеспечении указывается наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и
в о з д у х а .

32. В сведениях о водоснабжении и канализации должно быть отражено:

1) наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины);

2) тип, марка, производительность, количество, глубинных насосов;

3) объем воды (в тыс. м³), использованный на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год;

4) наличие бассейна для хранения резервной воды (количество, объем единовременного хранения (в тыс. м³));

5) объем сбрасываемых стоков (в тыс. м³) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год.

33. В сведениях об электроснабжении должно содержаться:

1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);

2) тип, марка, количество, мощность трансформаторов, объем потребления электроэнергии за прошедший год (в тыс. квт/час).

34. В сведениях о теплоснабжении должно отражаться:

1) наличие источника теплоснабжения (централизованного и/или автономного);

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

3) количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год.

35. В сведениях о водоподготовке должно содержаться:

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

2) количество и вместимость (в тыс. м³) сборника умягченной воды.

10. Санитарно-бытовое обеспечение

36. В сведениях о санитарно-бытовых условиях должны указываться нормативное и фактическое количество спецодежды, мест гардероба открытого и/или закрытого типа, душевых, туалетов (уличные и в помещении), комнат личной гигиены женщин, раковин для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой со смесителем.

37. В сведениях о санитарной обработке оборудования и помещений должно быть указано наличие соответствующих инструкций, графиков обработки оборудования, помещений, периодичность их проведения.

11. Охрана окружающей среды

38. В сведениях о природоохранных мероприятиях отражается дата и № документа уполномоченного органа, согласовавшего выбросы вредных веществ в атмосферу, сброс стоков и утилизацию отходов от производства (стеклобой, лом цветных и черных металлов, горючесмазочных материалов и

других).

"Согласован"

Председателем Комитета по
стандартизации, метрологии
сертификации Министерства
энергетики, промышленности и
торговли Республики
Казахстан
от 13 октября 2000 года

Приложение 3
к приказу Комитета
по государственному контролю
над производством и оборотом
алкогольной продукции
Министерства государственных
доходов Республики Казахстан
Республики Казахстан
от 5 октября 2000 года N 188

Перечень

сведений необходимых для разработки паспорта
производства винодельческой продукции

1. Общие требования к паспорту производства

1. В паспорте должны быть отражены основные требования к условиям, предъявляемым к производству винодельческой продукции в соответствии с нормативными актами, действующими в алкогольной отрасли Республики Казахстан .

Паспорт производства разрабатывается самим производителем, подписывается его первым руководителем, а в случае его отсутствия уполномоченным им лицом и представляется в Комитет по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан.

2. В случае изменения производственной мощности, норм расхода, норм потерь и затрат сырья, вспомогательного материала и энергоресурсов, компоновочного плана расстановки оборудования, смены или замены ведущего технологического оборудования, производитель в месячный срок предоставляет уполномоченному органу соответствующие документы для проверки и внесения изменений в паспорт производства.

3. (Пункт исключен - приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции МГД РК от 13 сентября 2001 года N 167 V011722_).

4. Паспорт производства винодельческой продукции должен содержать следующие основные сведения о производителе:

- 1) наименование производителя;
- 2) N, дату выдачи свидетельства о государственной регистрации или перерегистрации производителя, наименование органа, выдавшего свидетельство;

3) юридический адрес производителя - юридического (физического) лица (почтовый адрес);

4) фамилию, имя, отчество руководителя производителя - юридического лица, N телефона;

5) месторасположения производства (почтовый адрес);

6) фамилию, имя, отчество руководителя производства, N телефона и факса;

7) регистрационный номер налогоплательщика;

8) персональный идентификационный номер - код лицензиата;

9) код ОКПО;

10) обслуживаемый банк, расчетный счет, МФО;

11) форма собственности;

12) свидетельство о государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним (N, дата выдачи, наименование органа, выдавшего свидетельство);

13) железнодорожные реквизиты организации-производителя;

14) год ввода производства в эксплуатацию, проведения последней реконструкции;

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

16) общая площадь территории производства;

17) площадь зданий и сооружений;

18) ассортимент выпускаемой продукции (наименование, решение уполномоченного органа о соответствии продукции требованиям нормативной и технической документации, выданное на основании заключения Республиканской дегустационной комиссии, N, дата и орган, утвердивший и регистрировавший технологическую инструкцию, рецептуру, техническое условие).

2. Технологическая схема производства виноградного и плодово-ягодного виноматериала, коньяка

5. В описании технологической схемы производства виноградного и плодово-ягодного виноматериала, коньяка должно быть отражено:

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

2) перерабатываемое сырье (используемые сорта винограда, плодов);

- 3) транспортирование сырья (используемая тара, специализированный транспорт и др.);
- 4) приемка и взвешивание сырья;
- 5) переработка сырья (время между сбором и переработкой сырья, сортировка сырья и др.);
- 6) отбор сусла по фракциям;
- 7) способы осветления сусла (охлаждение, сульфитация, центрифугирование, обработка бентонитом, использование ферментных препаратов);
- 8) подготовка чистой культуры дрожжей;
- 9) способы брожения (температура, защитное покрытие емкости и др.);
- 10) способы спиртования;
- 11) снятие с осадка;
- 12) обработка виноматериала (схемы обработки, защитное покрытие емкости);
- 13) введение вторичного брожения;
- 14) хранение виноматериала (условия и режим хранения, защитное покрытие емкости);
- 15) транспортировка виноматериала (вид используемого транспорта, наличие у него защитного покрытия и др.);
- 16) перегонка виноматериала на коньячный спирт (используемая установка, скорость сгонки, контроль за прозрачностью спирта, температурой, крепостью и органолептическим качеством);
- 17) 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);
- 18) транспортировка коньячного спирта (вид используемого транспорта и наличие защитного покрытия емкости).

3. Технологическая схема розлива вин и коньяка

6. В указанной главе описывается ведение технологических операций, позволяющих осуществлять розлив:

- 1) приемка виноматериала, вина и коньяка (применяемый способ измерения количества, хранение в специальных емкостях);
- 2) дополнительная обработка виноматериала и вина (отдых, оформление актов на проведение технологической операции и исправление виноматериала и

в и н а) ;

3) приготовление вин и коньяка (подготовка купажных материалов, купаж, обработка) ;

4) розлив (используемый способ розлива, количество и производительность линии розлива, ее оснащенность контрольными приборами учета объемов производства (кроме газированной алкогольной продукции).

4. Перечень основного технологического оборудования

7. Перечень сведений об оборудовании, установленном на предприятии для осуществления лицензируемого вида деятельности должен содержать:

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 покрытием, дрожжанок, сульфодозатора, насоса (местимость, 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 покрытием, пастеризатора, насоса, фильтр-пресса (местимость, производительность, тип, марка, поверхность (кв. м) количество, завод-изготовитель, год замера, обеспеченность шпунт аппаратами танков) ;

4) наименование устройств и приборов, обеспечивающие 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 акцизных марок, автомата выемки бутылок из тары, автомата для укладки бутылок в тару, термоусадочного устройства для защиты акцизных марок (производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода в эксплуатацию), контрольные приборы учета объемов производства (наименование, количество, N абонента, источник бесперебойного питания, режим работы, ведение журнала, количество и оттиск наложенных пломб);

6) при перегонке виноматериала на коньячный спирт: наименование применяемой установки и оборудования, их тип, марка, количество, производительность, завод-изготовитель, год выпуска и ввода;

7) номера сертификатов соответствия*;

8) документы, подтверждающие право собственности.

5. Спиртохранилище (открытого или закрытого типа,
месторасположение)

8. Спиртохранилище должно состоять из спиртоприемного отделения и хранилища спирта.

9. В сведениях о спиртоприемном отделении должно быть указано наличие:

1) мерника для спирта технического стационарного 1 класса емкостью 1000 дал; 250 дал; 75 дал;

2) двух поверенных термометров в мернике;

3) насоса вихревого самовсасывающего для перекачки спирта (тип, марка, вместимость, производительность, количество, завод-изготовитель, год выпуска и ввода, N сертификата соответствия*, документы, подтверждающие право собственности);

4) вентилятора, обеспечивающего механическую вентиляцию;

5) вентилятора, обеспечивающего 8-и кратную вентиляцию;

6) заземления;

7) перегородки, отделяющей отделение от хранилища;

8) средств пожаротушения.

10. В сведениях о хранилище спирта должно быть указано 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 8-и кратную вентиляцию;

10) заземления;

11) молниезащиты;

12) резервного (эвакуационного) выхода;

13) контруклона пола;

14) приемка для сбора, пролитого спирта;

15) легкобрасываемой кровли;

16) средств пожаротушения;

17) пожарно-охранной сигнализации;

18) обваловки и асфальтирования площадки (только для закрытого

типа);

19) железнения пола.

* Сертификации подлежит только оборудование, приобретенное после выхода постановления Правительства Республики Казахстан от 15.07.97 г. N 1112 Р971112_ и входящее в состав следующих кодов ТН ВЭД СНГ: 8421 22 000, 8422 30 000, 8435 10 100, 8435 10 900, 8438 40 000, 8438 80 910.

6. Технохимический контроль производства

11. В описании технохимического контроля производства должны быть отражены сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых анализов и наличии 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 сырья, сула, дрожжей, виноматериала, вина и коньяка, вспомогательного материала, отходов производства, воды, спирта, готовой продукции;
- 5) наличие следующей нормативно-технической документации (наименование и обозначение):

Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия (СТРК 934);

Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности (издание шестое, переработанное и дополненное под редакцией д-ра техн. наук, профессора Валуйко Г.Г.);

Основные правила производства виноградных вин в Республике Казахстан;

Инструкция по приемке, хранению, отпуску, транспортированию и учету этилового спирта (утвержден Заместителем Министра пищевой промышленности СССР 25.09.1985 г.);

Спирт этиловый ректификованный. Технические условия (ГОСТ 5962-67);

Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения этилового спирта (ГОСТ 13191);

Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. ОТУ (ГОСТ 7208);

Вина, виноматериалы и коньяки. Методы определения сахаров (ГОСТ

13192);

Вина, виноматериалы и коньячные спирты, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения железа (13195);

Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты. Правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 14137);

Вина и виноматериалы, соки плодово-ягодные спиртованные. Метод определения титруемых кислот (ГОСТ 14252);

Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (ГОСТ 12545);

Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (ГОСТ 2874);

Сахар-песок. ТУ (ГОСТ 21);

Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей ТУ (ГОСТ 10117);

Сборник действующих норм расхода сырья и вспомогательных материалов по винодельческой промышленности (Составлен специалистами ГКО "Казпищепром" в 1993 г.);

Спирт коньячный (молодой) (ГОСТ 17136);

Коньяки. Технические условия (ГОСТ 13741) и др.

7. Сведения о нормативном и фактическом расходе основного сырья, вспомогательных материалов и нормах потерь

12. Переработка сырья (в % к массе):

- 1) винограда на сусло;
- 2) гребней на сусло;
- 3) утилизируемых материалов.

13. Потери спирта (снижение спиртуозности) в виноматериалах (в объемных %):

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

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

3) при хранении виноматериала за год.

14. Потери виноматериала при технологической обработке (в % к количеству (объему) виноматериала, поступившего на данную операцию):

1) при переливке (перекачке);

2) при перемешивании:

(а) купаже

(б) эгализации

(в) спиртовании

(г) оклейке;

3) при фильтрации:

(а) впитывание вина фильтркартоном

(б) впитывание вина фильтроватой

(в) впитывание вина диатомитом;

4) при термической обработке (теплом или холодом):

(а) в потоке без выдержки;

(б) в потоке с последующей выдержкой до 10 суток.

15. Потери вина при розливе (в % к количеству (объему) вина, поступившего на данную операцию):

1) горячий розлив;

2) пастеризация в бутылке;

3) отделка и передача в склад готовой продукции;

4) хранение на складе готовой продукции.

16. Потери спирта при получении коньячного спирта при перегонке виноматериалов на аппаратах (в % к количеству безводного спирта, содержащегося в виноматериалах):

1) периодического действия (на одну перегонку);

2) непрерывного действия.

17. Потери (бой) стеклянных бутылок (в % к количеству принятых бутылок плюс отпущенных, деленное на два):

1) при хранении;

2) при обработке в тарных цехах;

3) при предварительной мойке сильно загрязненных бутылок;

4) при внутрискладском транспортировании, хранении и погрузке в автомашины.

18. Потери (бой) стеклянных бутылок (в % к количеству бутылок, поступивших в производство):

1) при мойке;

2) розливе;

3) укупорке;

4) оформлении;

5) укладки в ящики и передаче в склад готовой продукции.

19. Потери продукции при транспортировании (в % к отгруженному количеству).

20. Потери этикеток, кольереток, контрэтикеток и колпачков (в % от количества бутылок с готовыми изделиями).

21. Расход теплоэнергии (среднегодовой в гкал/тыс. дал продукции).

22. Расход электроэнергии (среднегодовой в квт-час/тыс. дал продукции).

23. Расход воды (среднегодовой в тыс. м³/тыс. дал продукции) и др.

8. Сведения о складских помещениях

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

25. Склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (в тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением).

26. Склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м²), наименование хранимых материалов).

9. Сведения о метрологическом обеспечении производства

27. Ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество, дата и № приказа, которым назначено ответственное лицо).

28. График поверки, согласованный территориальным управлением по государственному надзору Госстандарта (дата согласования).

29. Договор о метрологическом обслуживании (№, дата, орган его осуществляющий).

30. Перечень средств измерений, подлежащих обязательной поверке, их наименование, тип, марка, метрологическая характеристика, количество, периодичность поверки:

1) Рефрактометр	1 раз в год
2) Ареометр	1 раз в пять лет
3) Секундомер	1 раз в год
4) Весы лабораторные	1 раз в год
5) Весы аналитические	1 раз в год
6) Весы автомобильные	1 раз в год
7) Мерная посуда	по мере необходимости
8) Гири	1 раз в год
9) Фотоэлектрокалориметр	1 раз в год
10) рН-метр	1 раз в год
11) Денсиметр	1 раз в год
12) Установка для определения давления углекислоты	1 раз в год
13) Термометры	1 раз в год
14) Манометры	1 раз в год
15) Счетчик учета электроэнергии	1 раз в год
16) Счетчик учета холодной воды	1 раз в год
17) Счетчик учета горячей воды	1 раз в год

18) Прибор учета расхода пара	1 раз в год
19) Ротаметр	1 раз в год
20) Металлическая рулетка или метршток	1 раз в год
21) Психрометр	1 раз в год
22) Мерник технический 1 класса	1 раз в год
23) Контрольные приборы учета	1 раз в год **
24) Технологические емкости, резервуары и др.	1 раз в 4 года***

**Осуществляется работниками специализированного государственного предприятия лицензиара.

*** Замер может осуществляться работниками лицензиата.

10. Сведения об инженерном обеспечении производства

31. В сведениях о вентиляции и воздухообеспечении указывается наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и
в о з д у х а .

32. В сведениях о водоснабжении и канализации должно быть отражено:

1) наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины) ;

2) тип, марка, производительность, количество, глубинных насосов;

3) объем воды (в тыс. м³), использованный на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год;

4) наличие бассейна для хранения резервной воды (количество, объем единовременного хранения (в тыс. м³);

5) объем сбрасываемых стоков (в тыс. м³) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год.

33. В сведениях об электроснабжении должна содержаться информация:

1) о наличии источника снабжения (централизованного и/или автономного);

2) тип, марка, количество, мощность трансформаторов, объем потребления электроэнергии за прошедший год (в тыс. квт/час).

34. В сведениях о теплоснабжении должно отражаться:

1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);

2) наименование, тип, марка, производительность, количество установленных паровых котлов (вид используемого топлива), водогрейных котлов, компрессорных установок для выработки холода;

3) количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год.

35. В сведениях о водоподготовке должно содержаться:

- 1) наименование, тип, марка, производительность, количество используемых установок и фильтров;
- 2) количество и вместимость (в тыс. м³) сборника умягченной воды.

11. Санитарно-бытовое обеспечение

36. В сведениях о санитарно-бытовых условиях должны указываться нормативное и фактическое количество спецодежды, мест гардероба открытого и/или закрытого типа, душевых, туалетов (уличных и в помещении), наличие комнат личной гигиены женщин, раковин для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой со смесителем.

37. В сведениях о санитарной обработке оборудования и помещений должно быть указано наличие соответствующих инструкций, графиков обработки оборудования, помещений, периодичность их проведения.

12. Охрана окружающей среды

38. В сведениях о природоохранных мероприятиях отражается дата и N документа уполномоченного органа, согласовавшего выбросы вредных веществ в атмосферу, сброс стоков и утилизацию отходов от производства (стеклобой, лом цветных и черных металлов, горючесмазочные материалы и другие).

"Согласован"

Председателем Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан
от 13 октября 2000 года

Приложение 4

к приказу Комитета по государственному контролю над производством и оборотом алкогольной продукции

Министерства государственных доходов Республики Казахстан

Республики Казахстан

от 5 октября 2000 года N 188

Перечень

сведений необходимых для разработки паспорта производства пива

1. Общие требования к паспорту производства

1. В паспорте должны быть отражены основные требования к условиям, предъявляемым к производству пива в соответствии с нормативными актами, действующими в алкогольной отрасли Республики Казахстан.

Паспорт производства разрабатывается самим производителем, подписывается его первым руководителем, а в случае его отсутствия уполномоченным им лицом и представляется в Комитет по государственному

контролю над производством и оборотом алкогольной продукции Министерства государственных доходов Республики Казахстан.

2. В случае изменения производственной мощности, норм расхода вспомогательного материала и энергоресурсов, компоновочного плана расстановки оборудования, смены или замены ведущего технологического оборудования, производитель в месячный срок предоставляет уполномоченному органу соответствующие документы для проверки и внесения изменений в паспорт производства.

3. (Пункт исключен - приказом Председателя Комитета по государственному контролю над производством и оборотом подакцизной продукции МГД РК от 13 сентября 2001 года N 167 V011722_).

4. Паспорт производства пива должен содержать следующие основные сведения о производителе:

- 1) наименование производителя;
- 2) N, дату выдачи свидетельства о государственной регистрации или перерегистрации производителя, наименование органа выдавшего свидетельство;
- 3) юридический (почтовый) адрес лицензиата (юридического или физического лица);
- 4) фамилию, имя, отчество руководителя производителя - юридического лица, N телефона;
- 5) месторасположения производства (почтовый адрес);
- 6) фамилию, имя, отчество руководителя производства, N телефона и факса;
- 7) регистрационный номер налогоплательщика;
- 8) персональный идентификационный номер - код лицензиата;
- 9) код ОКПО;
- 10) обслуживаемый банк, расчетный счет, МФО;
- 11) форма собственности;
- 12) свидетельство о государственной регистрации прав на недвижимое имущество и сделок с ним (N, дата выдачи, наименование органа, выдавшего свидетельство);
- 13) железнодорожные реквизиты организации-производителя;
- 14) год ввода производства в эксплуатацию, проведения последней реконструкции;
- 15) генеральный план производства с экспликацией зданий и сооружений (в виде приложения к паспорту);
- 16) общая площадь территории производства;
- 17) площадь зданий и сооружений;

18) ассортимент выпускаемой продукции (наименование).

2. Технологическая схема производства солода (для предприятий, имеющих собственное производство солода)

5. Графическое изображение аппаратурно-технологической схемы производства солода со спецификацией оборудования и краткое описание технологического процесса.

3. Технологическая схема производства пива

6. В описании технологической схемы производства пива должно быть отражено:

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

2) применяемый способ и режим затирания солода;

3) схема задачи хмеля;

4) способ осветления и охлаждения сусла;

5) температурные параметры варки сусла;

6) автоматическое регулирование процесса варки сусла;

7) использование ферментных препаратов;

8) виды семенных дрожжей и условия их хранения;

9) температурные режимы и количество дней главного брожения и дображивания;

10) принятая схема контроля за температурными режимами;

11) способ фильтрации и контроль качества;

12) температурный режим хранения фильтрованного пива в форфасах;

13) пастеризация пива и сроки его хранения;

14) используемый способ доставки и хранения углекислого газа и других.

4. Перечень основного технологического оборудования

5. Перечень сведений об оборудовании, установленном на предприятии для осуществления лицензируемого вида деятельности должен содержать:

1) в варочном отделении: наименование, тип, марка дробилки, заторного (отварного) чана, фильтрчана, сусловарочного котла, теплообменника, гидроциклона, хмелецедильника, полировочной машины, емкости для дробленого солода (вместимость, 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 стеклотары, автомата расфасовочного, автомата закупорочного, 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). _____

*Сертификации подлежит только оборудование, приобретенное после выхода постановления Правительства Республики Казахстан от 15.07.97 г. N 1112 P971112_ и входящее в состав следующих кодов ТН ВЭД СНГ: 8421 22 000, 8422 30 000, 8435 10 100, 8435 10 900, 8438 40 000, 8438 80 910.

5. Технохимический контроль производства

11. В описании технохимического контроля производства должны быть отражены сведения о производственной лаборатории, перечне проводимых анализов и наличии нормативных документов и технической документации:

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

2) номер, дата, срок действия договора и наименование аттестованной (аккредитованной) лаборатории на проведение химического и технологического контроля производства, качества сырья и готовой продукции (для пивзаводов мощностью 100 тысяч дал в год и менее);

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

4) наличие и наименование утвержденных технологических инструкций;

5) перечень проводимых анализов сырья, солода и несоложенных материалов, хмеля, хмелевого продукта, суслу, дрожжей, вспомогательного материала, воды, готовой продукции;

6) наличие следующей нормативно-технической документации (наименование и обозначение):

Технологическая инструкция по производству солода и пива (ТИ-18-6 47-85);

Пиво. Национальные сорта. Технические условия (СТ-РК 10-94);

Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (ГОСТ 2874);

Ячмень пивоваренный. Технические условия (ГОСТ 5060);

Правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 12786);
Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле (ГОСТ 12787);
Пиво. Метод определения кислотности (ГОСТ 12788);
Пиво. Метод определения цвета (ГОСТ 12789);
Пиво. Методы определения двуокси углерода и стойкости (ГОСТ 12790);
Хмель прессованный. Технические условия (ГОСТ 21947);
Солод пивоваренный ячменный (ГОСТ 29294);
Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы и размеры (ГОСТ 10117) и др.

6. Сведения о нормативном и фактическом расходе
основного сырья и вспомогательных материалов

12. Расход сырья на выработку пива (в кг/1000 дал):

- а) солода;
- б) несоложенных материалов;
- в) сахара-сырца.

13. Потери экстракта в дробине (в %).

14. Потери (бой) бутылок при розливе пива (в %).

15. Потери солода при калировке (в %).

16. Потери пива при бестарной перевозке (с учетом налива в цистерны, транспортировки и передачи в торговую сеть в %).

17. Потери продукции в цехах розлива и складах готовой продукции (в %).

18. Бой бутылок при пастеризации пива в пастеризаторах (в %).

19. Расход теплоэнергии (среднегодовой в Гкал/1000 дал пива).

20. Расход электроэнергии (среднегодовой в Квт-час/1000 дал пива).

21. Расход воды (среднегодовой в тыс. м³/1000 дал пива).

7. Сведения о метрологическом обеспечении производства

22. Ответственное лицо за осуществление поверки средств измерений (должность, фамилия, имя, отчество, дата и N приказа, которым назначено, ответственное лицо).

23. График поверки, согласованный территориальным управлением по государственному надзору Госстандарта (дата согласования).

24. Договор о метрологическом обслуживании (N, дата, орган его осуществляющий).

25. Перечень средств измерений, подлежащих обязательной поверке, их наименование, тип, марка, метрологическая характеристика, количество, периодичность поверки:

1) Рефрактометр

1 раз в год

2) Ареометр	1 раз в пять лет
3) Секундомер	1 раз в год
4) Весы лабораторные	1 раз в год
5) Весы аналитические	1 раз в год
6) Весы автомобильные	1 раз в год
7) Мерная посуда	по мере необходимости
8) Гири	1 раз в год
9) Фотоэлектрокалориметр	1 раз в год
10) рН-метр	1 раз в год
11) Поляриметр	1 раз в год
12) Денсиметр	1 раз в год
13) Термометры	1 раз в год
14) Установка для определения давления углекислоты	1 раз в год
15) Манометры	1 раз в год
16) Счетчик учета электроэнергии	1 раз в год
17) Счетчик учета холодной воды	1 раз в год
18) Счетчик учета горячей воды	1 раз в год
19) Прибор учета расхода пара	1 раз в год
20) Кег-бочки (замер)	1 раз в год
21) Психрометр	1 раз в год
22) Сборники фильтрованного пива	1 раз в год
23) Технологические емкости, резервуары и другие	1 раз в 4 года*

* Замер может осуществляться работниками лицензиата.

8. Сведения об инженерном обеспечении производства

26. В сведениях о вентиляции и воздухообеспечении указывается наименование, тип, марка, производительность, количество вентиляторов, компрессорной установки для выработки сжатого воздуха, подогревателей воды и в о з д у х а .

27. В сведениях о водоснабжении и канализации должно быть отражено:

1) наличие источника водоснабжения (централизованного и/или артезианской скважины) ;

2) тип, марка, производительность, количество глубинных насосов, объем воды (в тыс. м³), использованный на технологические и хозяйственно-бытовые нужды за прошедший год ;

3) наличие градирни (количество, объем единовременного хранения (в м³), применяемый способ охлаждения) ;

4) объем сбрасываемых стоков (в тыс. м³) в систему городских очистных сооружений и/или собственных полей фильтрации за прошедший год.

28. В сведениях об электроснабжении должно содержаться:

- 1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);
- 2) тип, марка, количество, мощность трансформаторов, объем потребления электроэнергии за прошедший год (в тыс. квт/час).

29. В сведениях о теплоснабжении должно отражаться:

- 1) наличие источника снабжения (централизованного и/или автономного);
- 2) наименование, тип, марка, производительность, количество установленных паровых котлов (вид используемого топлива), водогрейных котлов, компрессорных установок для выработки холода;
- 3) количество потребленной (выработанной) теплоэнергии за прошедший год.

30. В сведениях о водоподготовке должно содержаться:

- 1) наименование, тип, марка, производительность, количество используемых установок и фильтров;
- 2) количество и вместимость (в м³) сборников умягченной воды.

9. Санитарно-бытовое обеспечение

39. В сведениях о санитарно-бытовых условиях должны указываться нормативное и фактическое количество спецодежды, мест гардероба открытого и/или закрытого типа, душевых, туалетов (уличные и в помещении), комнат личной гигиены женщин, раковин для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой со смесителем.

40. В сведениях о санитарной обработке оборудования и помещений должно быть указано наличие соответствующих инструкций, графиков обработки оборудования, помещений и периодичность их проведения.

10. Сведения о складских помещениях

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

42. Склад для хранения готовой продукции (количество, площадь (м²), емкость единовременного хранения (в тыс. бутылок), наименование и количество устройств для обогрева и охлаждения, а также приборов контроля за хранением).

43. Склад для хранения вспомогательных материалов (количество, площадь (м²), наименование хранимых материалов).

11. Охрана окружающей среды

44. В сведениях о природоохранных мероприятиях отражается дата и N документа уполномоченного органа, согласовавшего выбросы вредных веществ в атмосферу, сброс стоков и утилизацию отходов от производства (стеклобой, лом цветных и черных металлов, горючесмазочные материалы и другие).
(Специалисты: Складова И.В.,
Мартин Н.А.)

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