

**Об утверждении требований по оснащению технологических линий производства этилового спирта спиртоизмеряющими аппаратами, производства алкогольной продукции (кроме виноматериала и пива) - контрольными приборами учета, обеспечивающими автоматизированную передачу уполномоченному органу в режиме реального времени данных об объемах выработки, а также порядка по контролю за их функционированием и осуществлением учета этилового спирта и алкогольной продукции**

***Утративший силу***

Приказ Министра финансов Республики Казахстан от 19 января 2015 года № 36. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2015 года № 10315. Утратил силу приказом Министра финансов Республики Казахстан от 29 сентября 2015 года № 498

      Сноска. Утратил силу приказом Министра финансов РК от 29.09.2015 № 498 (вводится в действие с 01.01.2016).

      В соответствии с подпунктом 4) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан от 16 июля 1999 года «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

      1. Утвердить прилагаемые требования по оснащению технологических линий производства этилового спирта спиртоизмеряющими аппаратами, производства алкогольной продукции (кроме виноматериала и пива) - контрольными приборами учета, обеспечивающими автоматизированную передачу уполномоченному органу в режиме реального времени данных об объемах выработки, а также порядок по контролю за их функционированием и осуществлением учета этилового спирта и алкогольной продукции.

      2. Комитету государственных доходов Министерства финансов

Республики Казахстан (Ергожин Д.Е.) в установленном законодательством

порядке обеспечить:

      1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

      2) в течение десяти календарных дней после государственной

регистрации настоящего приказа направление его на официальное  опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе «Әділет»;

      3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства финансов Республики Казахстан.

      3. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

*Министр финансов*

*Республики Казахстан                       Б. Султанов*

Утверждены

приказом Министра финансов

Республики Казахстан

от 19 января 2015 года

№ 36

 **Требования по оснащению технологических линий производства**
**этилового спирта спиртоизмеряющими аппаратами, производства**
**алкогольной продукции (кроме виноматериала и пива) контрольными**
**приборами учета, обеспечивающими автоматизированную передачу**
**уполномоченному органу в режиме реального времени данных об**
**объемах выработки, а также порядок по контролю за их**
**функционированием и осуществлением учета этилового спирта и**
**алкогольной продукции**

 **1. Общие положения**

      1. Настоящие требования по оснащению технологических линий производства этилового спирта спиртоизмеряющими аппаратами (далее - аппараты), производства алкогольной продукции (кроме виноматериала и пива) - контрольными приборами учета, обеспечивающими автоматизированную передачу уполномоченному органу в режиме реального времени данных об объемах выработки, а также порядок по контролю за их функционированием и осуществлением учета этилового спирта и алкогольной продукции (далее - Правила) разработаны в соответствии с подпунктом 4) пункта 2 статьи 4 Закона Республики Казахстан от 16 июля 1999 года «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» с целью обеспечения контроля за производством этилового спирта и алкогольной продукции.

 **2. Требования по оснащению технологических линий производства**
**этилового спирта спиртоизмеряющими аппаратами, обеспечивающими**
**автоматизированную передачу уполномоченному органу в режиме**
**реального времени данных об объемах выработки, а также порядок**
**по контролю за их функционированием и осуществлением учета**
**этилового спирта**

      2. Производство спирта и головной фракции этилового спирта (далее - спирт) оснащается аппаратами, которые производят непрерывное измерение и выдачу на счетчики аппаратов следующих данных:

      1) об объеме вырабатываемого спирта и количестве безводного спирта, полученного путем преобразования объемного показателя через спиртометрический механизм в безводный или вывода на индикацию полученной информации их значений;

      2) об объеме головной фракции спирта без применения спиртометрического механизма.

      Единицей измерения спирта является декалитр (далее - дал) безводного спирта при температуре + 20 Со.

      3. Аппараты для учета спирта и головной фракции спирта располагаются с учетом возможности их обслуживания и проведения контроля, в том числе в целях исключения хищения спирта.

      4. Аппарат устанавливается в помещении, в котором находится брагоректификационная (брагоперегонная) установка или в смежном с ним помещении, на спиртопроводе после смотрового фонаря с обеспечением свободного подхода к аппарату со всех сторон, с целью отчетливого визуального просмотра показаний счетчиков объемного и безводного спирта.

      Аппарат служит для контроля за ходом брагоректификации и перегонки спирта за час, смену, сутки и более. Для обеспечения правильной работы спиртоизмеряющих аппаратов на спиртовых производствах монтируется система стабилизации температуры спирта на выходе из холодильника. Не допускается относительная погрешность в учете количества безводного спирта по мернику и аппарату свыше +/- 0,5%.

      5. Аппараты отвечают следующим требованиям:

      1) устойчивость работы в спиртовых, водноспиртовых растворах и вязких средах с содержанием сахара;

      2) температурный режим работы от 0 до +40 Со;

      3) межповерочный интервал не менее 6 месяцев с момента запуска в работу аппарата;

      4) части аппарата, непосредственно соприкасающиеся со  спиртосодержащей жидкостью, выполняются из материалов, разрешенных к

применению в пищевой промышленности;

      5) наличием емкости памяти для ведения учета с нарастающим итогом;

      6) сохранение показаний в случае сбоев в работе, блокировкой счетчика с регистрацией времени и возобновлением показаний с момента остановки;

      7) недоступность для несанкционированного вмешательства (код, ключ, пломба, голографическая наклейка и прочие способы);

      8) наличием защиты от сбоев и внешних воздействий;

      9) продолжительность автономной работы в случае аварийных сбоев в электроснабжении не менее 3 (трех) суток с момента наступления аварийного сбоя;

      10) взрыво- и пожаробезопасности;

      11) возможностью обеспечения автоматизированной передачи уполномоченному органу в режиме реального времени данных об объемах выработки спирта.

      6. К аппарату прилагаются технический паспорт, инструкция на

государственном и русском языках, документ о происхождении аппарата и

схема работы.

      7. Аппарат для контрольного учета спирта и головной фракции спирта вводится в эксплуатацию в присутствии должностного лица уполномоченного органа, о чем составляется акт ввода в эксплуатацию в произвольной форме.

      8. Фланцевые соединения отбора спирта от ректификационной колонны до спиртоизмеряющих аппаратов, все места возможного доступа к узлам и элементам настройки, блокировки, регистрации и сброса информации и другим устройствам, влияющим на показания приборов контроля, а также аппараты пломбируются должностным лицом уполномоченного органа путем наложения пломб, о чем составляется акт опломбирования в произвольной форме, с указанием мест наложения и номеров или оттисков пломб.

      9. Целью контрольного учета спирта является контроль за ходом брагоректификации и перегонки спирта, непрерывное измерение и контрольный учет вырабатываемого объема водноспиртового раствора и содержащегося в нем спирта в пересчете на безводный спирт.

      10. Контрольный учет спирта при его производстве реализуется путем оснащения и использования в организациях, осуществляющих производство спирта (далее - организация-производитель спирта) аппаратов и телекоммуникационных средств передачи данных (далее - средства передачи).

      11. Измерение и учет количества вырабатываемого спирта производится по результатам измерения спирта мерниками, при передаче спирта из отделения приемки спирта и спиртопродуктов (далее - сливное отделение) в спиртохранилище.

      12. Первичными данными для бухгалтерского учета являются результаты измерения мерником количества безводного спирта.

      13. Сопоставлением результатов измерения количества безводного спирта по мернику (Vm) и аппарату (Va) определяется количественное расхождение между этими величинами в даллах и процентах (погрешность).

      14. Расчет погрешности производится по формулам:

                                         Vm-Vа

            Сабс. = Vm - Va и Сотн. = ------------х100%

                                          Vm

      где Сабс. - абсолютная погрешность, дал;

      Сотн. - относительная погрешность, %.

      15. Абсолютная и относительная погрешности при измерении безводного спирта определяются при каждой передаче спирта из производства в спиртохранилище и фиксируются в разделе 3 акта о выработке спирта и спиртопродуктов и передаче их в спиртохранилище по форме согласно приложению 1 к настоящим Правилам (далее - акт о выработке спирта), и контролируются соответствующим подразделением  организации-производителя спирта.

      16. В зависимости от мощности брагоректификационных установок используется оборудование, один или несколько аппаратов, обеспечивающих приемку, учет и передачу спирта, головной фракции спирта согласно приложению 2 к настоящим Правилам.

      17. Учет количества головной фракции производится по объемному счетчику спирта.

      18. Не допускается пропуск сивушных масел и нестандартного спирта (стяжки) через аппараты.

      19. Спирт и головную фракцию спирта отводят в сливное отделение через холодильник, ротаметр, смотровой фонарь и аппарат. При этом смотровой фонарь размещается в освещенном месте, на расстоянии не менее одного метра от аппарата.

      20. Для обеспечения работы аппаратов монтируется система

стабилизации температуры спирта.

      21. Стабилизация температуры спирта достигается за счет подачи через холодильник спирта в напорный бак всей охлаждающей воды потребной для работы брагоректификационной (брагоперегонной) установки. При этом обеспечивается поступление охлаждающей воды в холодильник спирта непосредственно от насоса, не устанавливая на трубопроводе запорной арматуры. Обеспечивается свободный выход воды из холодильника в напорный бак, бассейн и иные емкости. Не допускается направление воды из холодильника в конденсатор, дефлегматор и коллектор.

      22. При применении системы автоматического регулирования

температуры спирта датчик устанавливается в глухую гильзу в спиртопроводе на выходе из холодильника.

      23. Спирт, поступающий в аппарат, имеет максимально возможную низкую стабильную температуру для данного времени года независимо от системы регулирования температуры спирта.

      24. Прокладка спиртопроводов от места отбора спирта в колонне к холодильнику, к ротаметру, к фонарю, к аппарату и от аппарата до сливного отделения осуществляется без фланцевых соединений и запорной арматуры.

      25. Фланцевые соединения спиртопроводов, краны для отбора проб, регулирующая и запорная арматура, фланцевые соединения и арматура приборов на колонне и другие места доступа к спирту надежно защищаются металлическими чехлами и пломбируются должностными лицами уполномоченного органа после каждого вскрытия и проведения работ.

      Не допускается срыв или повреждение пломб.

      Опись мест наложения пломб составляется в трех экземплярах, один из которых вывешивается в аппаратном отделении, второй хранится в бухгалтерии организации-производителя спирта, третий в уполномоченном органе.

      26. Пломбировочные клещи и пломбы хранятся в уполномоченном органе и выдаются должностному лицу уполномоченного органа на основании приказа. В уполномоченном органе ведется журнал в произвольной форме, предусматривающий запись о получении и возврате клещей или пломб с указанием оттисков клещей, номеров, серий и цвета одноразовых пломб, даты получения и возврата клещей или одноразовых пломб, даты и номера приказа.

      27. Для выполнения работ, связанных с учетом вырабатываемого спирта и наблюдением за правильной эксплуатацией аппаратов, приказом руководителя организации-производителя спирта создается постоянно действующая Комиссия по учету спирта в составе главного инженера (председатель Комиссии), заведующего лабораторией, главного бухгалтера и других должностных лиц организации-производителя спирта.

      Указанная Комиссия за 15 календарных дней до остановки производства или очередного планового текущего ремонта, доведению погрешностей аппарата до уровня допустимых (далее - юстировка), а также перед началом работы организации-производителя спирта направляет соответствующее заявление в произвольной форме в уполномоченный орган. Комиссия в срок не более одного рабочего дня сообщает в уполномоченный орган о каждом факте сверхпредельного расхождения учетных показателей, неисправностей аппарата, срыве или повреждении наложенных пломб.

      28. В случае отсутствия обеспечения автоматизированной передачи в режиме реального времени данных об объемах выработки спирта уполномоченный орган не более чем за три рабочих дня письменно уведомляет организацию-производителя спирта о данном факте.

      В случае наличия перебоев со средствами передачи данных организация-производитель спирта, представляет соответствующую письменную информацию от организации, обеспечивающей средствами передачи данных.

      29 Доставка, установка, ремонт (текущий и капитальный) аппаратов и средств передачи, приобретение запасных частей к ним производится организациями-производителями спирта.

      30. При отклонениях в учете количества безводного спирта более +/0,5% аппараты вскрываются досрочно и подвергаются юстировке и метрологической проверке.

      31 При замене одного аппарата другим конечные показания счетчиков со снятого аппарата переносятся на вновь установленный.

      32. Аппарат монтируется на специальном постаменте, который закрепляется на специальном металлическом каркасе с обеспечением устойчивого положения аппарата и исключением его вибрации.

      33. Между холодильником спирта и аппаратом размещается смотровой фонарь. Смотровой фонарь служит для наблюдения за ходом отбора спирта. По установленному в смотровом фонаре термометру и спиртометру определяется концентрация и температура вырабатываемого спирта.

      34. Уклон спиртопроводов от смотрового фонаря до спиртоприемника в сливном отделении обеспечивает проход спирта при максимальном отборе и имеет уклон от 2 до 10о.

      35. Установка аппарата производится в соответствии с техническим описанием, инструкцией по эксплуатации, методам и средствам проверки, паспортом аппарата.

      36. Весь вырабатываемый спирт и головная фракция спирта самотеком поступают в спиртоприемники сливного отделения через аппараты.

      37. Для каждого аппарата в сливном отделении устанавливаются

основной и дополнительный спиртоприемники.

      38. Объем основных спиртоприемников обеспечивает накопление спирта, из расчета двухсуточной мощности, установленной брагоректификационной (брагоперегонной) установки, а дополнительной - из расчета односменной выработки.

      39. Налив спирта в спиртоприемники осуществляется через верхний трубопровод, их днища имеют наклон в сторону сливного трубопровода, обеспечивающий полный выход спирта. Крышка основного спиртоприемника оборудуется люками для отбора проб, замера уровня спирта, осмотра и чистки. На крышке также устанавливаются приборы автоматической сигнализации предельного уровня наполнения с выводом сигнала к рабочему месту аппаратчика.

      40. Ежегодно перед началом работ спиртоприемники очищаются от осадков грязи и ржавчины, заливаются водой и проверяются на герметичность. Поверка спиртоприемников осуществляется организацией-производителем спирта один раз в 4 года.

      41. При приемке и передаче спирт измеряется металлическими

мерниками вместимостью от 0,5 до 1000 дал.

      42. В сливном отделении мерники и спиртоприемники устанавливаются на прочном фундаменте. При изменении положения или деформация влечет повторную поверку. Количество и типы эксплуатируемых мерников принимаются из расчета суточной мощности, установленной брагоректификационной (брагоперегонной) установкой.

      43. Для определения температуры спирта в мернике против одного из смотровых стекол устанавливаются два поверенных организациями в области технического регулирования термометра, с ценой деления 0,1 Со.

      44. Учет количества спирта производится по номинальной вместимости мерников, установленной последней поверкой. Измерение водноспиртового раствора в горизонтальном бесшкальном мернике допускается в объеме полной вместимости, в цилиндрическом шкальном мернике - в долях градуировочной шкалы.

      45. Действительный объем спирта определяется в соответствии с таблицей поправок на объемное расширение металлических мерников, согласно приложению 3 к настоящим Правилам.

      46. Не допускается использование мерников в качестве спиртоприемников.

      47. Не допускается использование сливного отделения в качестве спиртохранилища.

      48. Ежедневно на начало производственных суток производится передача спирта из сливного отделения в спиртохранилище.

      49. Учет спирта ведется до сотых долей, причем тысячные доли дал менее 0,005 отбрасываются, а 0,005 и более принимаются за одну сотую дал.

      50. При учете спирта определению подлежат объем водноспиртового раствора, концентрация спирта в процентах (по объему) и объем содержащегося безводного спирта.

      51. Фиксирование показаний счетчиков аппаратов проводится в начале производственных суток. Для этого перекрывается кран отбора спирта. После прекращения поступления спирта в аппарат записываются показания счетчиков в журнале учета выработки спирта ректификованного по показаниям спиртоизмеряющих аппаратов по форме согласно приложению 4 к настоящим Правилам. После полного освобождения спиртопровода между аппаратом и основным спиртоприемником от спирта, перекрывается кран в заполняемый и открывается в свободный дополнительный спиртоприемник. Отбор спирта начинается после проведения работ указанных в настоящем пункте.

      Не допускается производить фиксирование показаний счетчиков во время отбора спирта.

      52. Весь спирт, выработанный за предыдущие сутки на момент фиксирования показаний счетчиков, измеряется и передается в спиртохранилище.

      53. Для определения погрешности аппаратов после их юстировки должностным лицом уполномоченного органа производится контрольная передача спирта с занесением результатов измерения в акт о выработке спирта. Производится не менее трех измерений, одно измерение в сутки. Допускается проведение контрольных измерений 2-3 раза в сутки. Количество спирта при этом за каждую передачу составляет не менее 250 дал.

 **3. Требования по оснащению технологических линий производства**
**алкогольной продукции (кроме виноматериала и пива)**
**контрольными приборами учета, обеспечивающими**
**автоматизированную передачу уполномоченному органу в режиме**
**реального времени данных об объемах выработки, а также порядок**
**по контролю за их функционированием и осуществлением учета**
**алкогольной продукции**

      54. Технологические линии по производству алкогольной продукции оснащаются контрольными приборами учета (далее - КПУ), обеспечивающими автоматизированную передачу информации об объемах выработки алкогольной продукции и производящими непрерывное измерение их объема, поступающего в автомат розлива, штучный учет продукции, разлитой в бутылки с целью обеспечения контроля над процессом производства алкогольной продукции посредством автоматизированной системы.

      В случае отсутствия обеспечения автоматизированной передачи в режиме реального времени данных об объемах выработки алкогольной продукции уполномоченный орган не более чем за три рабочих дня, письменно уведомляют организацию-производителя алкогольной продукции о данном факте.

      В случае наличия перебоев со средствами передачи организация-производитель алкогольной продукции представляет соответствующую письменную информацию от организации, обеспечивающей средствами передачи данных.

      55. Учет алкогольной продукции проводится КПУ, состоящими из:

      1) объемного расходомера потока жидкости;

      2) приборов штучного учета готовой алкогольной продукции

устанавливаемых после автомата розлива (далее - прибор 1) и перед складом готовой продукции (далее - прибор 2);

      3) блока обработки информации (далее - БОИ);

      4) средств передачи данных;

      5) источника бесперебойного питания;

      6) программного обеспечения.

      56. КПУ осуществляют сбор, хранение, выдачу (индикацию), дистанционную передачу и обработку принятой информации и отвечают следующим требованиям:

      1) первичный преобразователь объемного расходомера устанавливается на максимально приближенном к автомату розлива горизонтальном участке трубопровода, который во время измерения всегда заполнен по всему сечению. Не допускаются промежуточные фланцевые разъемы трубопровода и другие соединения между фланцем первичного преобразователя объемного расходомера и присоединительным фланцем автомата розлива;

      2) не допускается погрешность объемного расходомера свыше ± 0,5%;

      3) обеспечиваются устойчивость работы объемного расходомера в спиртовых, водно-спиртовых растворах и вязких средах с высоким содержанием сахара;

      4) диаметр сечения трубопровода, соединяющего напорный резервуар с аппаратом розлива, а также запорной арматуры, фильтров и устройств, расположенных на этом трубопроводе, имеют больший диаметр, чем объемный расходомер. Не допускается использование гибких шлангов и коммуникаций;

      5) минимальный гидростатический напор питающей линии относительно объемного расходомера составляет 0,5 метра;

      6) не допускается погрешность приборов 1 и 2 свыше ±0,1% (не более 10 бутылок на каждые 10 000 бутылок);

      7) срок службы приборов КПУ не превышает срока службы, указанного в техническом паспорте;

      8) температурный режим работы КПУ составляет от 0 до + 40оС;

      9) емкость памяти обеспечивает нарастающий итог;

      10) обеспечивают сохранение всей накопившейся информации в случае сбоев в режиме работы КПУ, а также при его замене;

      11) наличие системы безопасности от несанкционированного доступа (код, ключ, пломба, голографическая наклейка);

      12) защищенность от сбоев и внешних воздействий (отсекатель напряжения, источник бесперебойного питания), а в случае аварийных сбоев - продолжительность автономной работы в электроснабжении не менее 3 суток;

      13) КПУ имеет технический паспорт, инструкцию по эксплуатации и

документ о происхождении.

      57. Место установки объемного расходомера (фланцевые соединения), щит блока обработки информации, приборы штучного учета готовой продукции во избежание несанкционированного доступа пломбируются должностными лицами уполномоченного органа, о чем составляется соответствующий акт с указанием мест наложения, номеров или оттисков пломб.

      58. Для измерения объема алкогольной продукции используются магнитно-индуктивные, массовые, кариолисовые и объемные расходомеры, внесенные в Реестр государственной системы обеспечения единства измерений Республики Казахстан (далее - Реестр).

      59. Для измерения количества единиц алкогольной продукции допускаются электронно-механические и электронно-лучевые приборы 1 и 2, внесенные в Реестр.

Приложение 1

к требованиям по оснащению

технологических линий производства

этилового спирта спиртоизмеряющими

аппаратами, производства алкогольной

продукции (кроме виноматериала и пива) -

контрольными приборами учета,

обеспечивающими автоматизированную

передачу уполномоченному органу в режиме

реального времени данных об объемах

выработки, а также к порядку по контролю за

их функционированием и осуществлением

учета этилового спирта и алкогольной

продукции

Форма

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

      наименование хозяйствующего субъекта (бизнес-идентификационный

            номер или индивидуальный идентификационный номер)

**АКТ № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года**

**о выработке спирта и спиртопродуктов и передаче их в**

**спиртохранилище**

**1. Учтено спиртоизмеряющими аппаратами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сорт спирта и спиртовых продуктов | Номер контрольного спиртоизмеряю щего аппарата | показания счетчиков | учтено за сутки спирта, дал |
| до сгонки спирта, дал | после сгонки спирта, дал |
| по объему | безводного |
| по объему | безводного | по объему | безводного |
| 1. Спирт ректификованный, «Высший» |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 2. Спирт ректификованный, «Экстра» |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 3. Спирт ректификованный, «Люкс» |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 4. Головная фракция этилового спирта |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| Итого: |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |

**2. Получено по сливу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|
 | Спирт ректификованный | Головная фракция этилового спирта | Масло сивушное |
| Высший очистки | Экстра | Люкс |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Пропуском через мерники оказалось спирта по объему, дал |
 |
 |
 |
 |
 |
| 2. Средняя температура спирта в мерниках, Сш |
 |
 |
 |
 |
 |
| 3. Поправка на объемное расширение мерников, дал |
 |
 |
 |
 |
 |
| 4. Объем спирта с учетом поправки, дал |
 |
 |
 |
 |
 |
| 5. Погружение спиртомера (ареометра), делений |
 |
 |
 |
 |
 |
| 6. Температура спирта в стакане, в Сш |
 |
 |
 |
 |
 |
| 7. Концентрация, % (по объему) |
 |
 |
 |
 |
 |
| 8. Множитель |
 |
 |
 |
 |
 |
| 9. Количество безводного спирта, дал |
 |
 |
 |
 |
 |

**3. Отклонение данных слива от показаний контрольных**

**спиртоизмеряющих аппаратов**

|  |  |
| --- | --- |
| Спирт ректификованный | Головная фракция этилового спирта (+,-) |
| Высшей очистки (+,-) | Экстра (+,-) | Люкс (+,-) |
| дал | % | дал | % | дал | % | дал | % |
|
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |

Сдали: Заведующий производством   Принял: Заведующий спиртохранилищем

       аппаратчик

                                  Присутствовали: химик

                                                  бухгалтер

      Показания счетчиков в контрольных спиртоизмеряющих аппаратах на момент слива подтверждаю:

      аппаратчик

      Акт принял главный (старший) бухгалтер

                                               «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года

**Отмер спирта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №
п/п | Сорт спирта и спиртовых продуктов | Номера мерников | Количество дал по объему | Температура спирта в мернике |
|
 |
 |
 |
 |
 |
| Итого: |

Заведующий производством:

Аппаратчик:

Заведующий спиртохранилищем:

Приложение 2

к требованиям по оснащению

технологических линий производства

этилового спирта спиртоизмеряющими

аппаратами, производства алкогольной

продукции (кроме виноматериала и пива) -

контрольными приборами учета,

обеспечивающими автоматизированную

передачу уполномоченному органу в режиме

реального времени данных об объемах

выработки, а также к порядку по контролю за

их функционированием и осуществлением

учета этилового спирта и алкогольной

продукции

**Оборудование и аппараты, обеспечивающие приемку, учет и**

**передачу спирта, головной фракции спирта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Объем, дал | Количество оборудования при установленной мощности брагоректификационной установки, дал/сутки |
| 750 | 1000 | 1500 | 2000 | 3000 | 6000 |
| 1 | Спиртоприемник основной, с | 2 000 | 1 | - | - | - | - | - |
| люком в верхней крышке. |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| Коэффициент | 3 300 | - | 1 | 1 | - | - | - |
| заполнения - 0,9. | 4 500 | - | - | - | 1 | - | - |
|
 | 6 600 | - | - | - | - | 1 | 2 |
| 2 | Спиртоприемник | 550 | 1 | 1 | 1 | - | - | - |
| дополнительный, с люком в |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| верхней крышке. Коэффициент | 750 | - | - | - | 1 | - | - |
| заполнения - 0,9. | 1 100 | - | - | - | - | 1 | 2 |
| 3 | Мерник для спирта | 1 000 | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| технический стационарный |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| I класса |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 4 | Мерник для спирта | 250 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| технический стационарный |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| I класса |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 5 | Мерник для спирта вертикальный | 75 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| технический |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| стационарный I класса |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 6 | Сборник для слива спирта | 25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
| с коммуникаций, | 75 | - | - | - | - | - | 1 |
| с указателем уровня. |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 7 | Спиртоизмеряющий аппарат для учета спирта | 200 дал/час |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 8

 | - спирта | 30 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| - головной фракции
Насос во взрывобезопасном исполнении | м3/час | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| для перекачки: |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| - спирта |
 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|
 | - головной фракции |
 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Приложение 3

к требованиям по оснащению

технологических линий производства

этилового спирта спиртоизмеряющими

аппаратами, производства алкогольной

продукции (кроме виноматериала и пива) -

контрольными приборами учета,

обеспечивающими автоматизированную

передачу уполномоченному органу в режиме

реального времени данных об объемах

выработки, а также к порядку по контролю за

их функционированием и осуществлением

учета этилового спирта и алкогольной

продукции

**Таблица**

**поправок на объемное расширение металлических мерников I**

**класса при измерении объемов спирта (в процентах к объему**

**спирта, определенному по номинальной вместимости мерников)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Температура спирта в мернике, Сш | Поправка к объему на объемное расширение мерника | Температура спирта в мернике, Сш | Поправка к объему на объемное расширение мерника | Температура спирта в мернике, Сш | Поправка к объему на объемное расширение мерника |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 32 | +0,0440 | 28,4 | +0,0302 | 24,8 | +0,0172 |
| 31,9 | +0,0436 | 28,3 | +0,0299 | 24,7 | +0,0168 |
| 31,8 | +0,0432 | 28,2 | +0,0296 | 24,6 | +0,0164 |
| 31,7 | +0,0428 | 28,1 | +0,0293 | 24,5 | +0,0160 |
| 31,6 | +0,0424 | 28,0 | +0,0290 | 24,4 | +0,0156 |
| 31,5 | +0,0420 | 27,9 | +0,0286 | 24,3 | +0,0152 |
| 31,4 | +0,0416 | 27,8 | +0,0282 | 24,2 | +0,0148 |
| 31,3 | +0,0412 | 27,7 | +0,0278 | 24,1 | +0,0144 |
| 31,2 | +0,0408 | 27,6 | +0,0274 | 24,0 | +0,0140 |
| 31,1 | +0,0404 | 27,5 | +0,0270 | 23,9 | +0,0137 |
| 31,0 | +0,0400 | 27,4 | +0,0266 | 23,8 | +0,0134 |
| 30,9 | +0,0397 | 27,3 | +0,0262 | 23,7 | +0,0131 |
| 30,8 | +0,0394 | 27,2 | +0,0258 | 23,6 | +0,0128 |
| 30,7 | +0,0391 | 27,1 | +0,0254 | 23,5 | +0,0125 |
| 30,6 | +0,0388 | 27,0 | +0,0250 | 23,4 | +0,0122 |
| 30,5 | +0,0385 | 26,9 | +0,0247 | 23,3 | +0,0119 |
| 30,4 | +0,0382 | 26,8 | +0,0244 | 23,2 | +0,0116 |
| 30,3 | +0,0379 | 26,7 | +0,0241 | 23,1 | +0,0113 |
| 30,2 | +0,0376 | 26,6 | +0,0238 | 23,0 | +0,0110 |
| 30,1 | +0,0373 | 26,5 | +0,0235 | 22,9 | +0,0106 |
| 30,0 | +0,0370 | 26,4 | +0,0232 | 22,8 | +0,0102 |
| 29,9 | +0,0365 | 26,3 | +0,0229 | 22,7 | +0,0098 |
| 29,8 | +0,0360 | 26,2 | +0,0226 | 22,6 | +0,0094 |
| 29,7 | +0,0355 | 26,1 | +0,0223 | 22,5 | +0,0090 |
| 29,6 | +0,0350 | 26,0 | +0,0222 | 22,4 | +0,0086 |
| 29,5 | +0,0345 | 25,9 | +0,0216 | 22,3 | +0,0082 |
| 29,4 | +0,0340 | 25,8 | +0,0212 | 22,2 | +0,0078 |
| 29,3 | +0,0335 | 25,7 | +0,0208 | 22,1 | +0,0074 |
| 29,2 | +0,0330 | 25,6 | +0,0204 | 22,0 | +0,0070 |
| 29,1 | +0,0325 | 25,5 | +0,0200 | 21,9 | +0,0067 |
| 29,0 | +0,0320 | 25,4 | +0,0196 | 21,8 | +0,0064 |
| 28,9 | +0,0317 | 25,3 | +0,0192 | 21,7 | +0,0061 |
| 28,8 | +0,0314 | 25,2 | +0,0188 | 21,6 | +0,0058 |
| 28,7 | +0,0311 | 25,1 | +0,0184 | 21,5 | +0,0055 |
| 28,6 | +0,0308 | 25,0 | +0,0180 | 21,4 | +0,0052 |
| 28,5 | +0,0305 | 24,9 | +0,0176 | 21,3 | +0,0049 |
| 21,2 | +0,0046 | 16,9 | -0,0113 | 12,6 | -0,0266 |
| 21,1 | +0,0043 | 16,8 | -0,0116 | 12,5 | -0,027 |
| 21,0 | +0,004 | 16,7 | -0,0119 | 12,4 | -0,0274 |
| 20,9 | +0,0036 | 16,6 | -0,0122 | 12,3 | -0,0278 |
| 20,8 | +0,0032 | 16,5 | -0,0125 | 12,2 | -0,0282 |
| 20,7 | +0,0028 | 16,4 | -0,0128 | 12,1 | -0,0286 |
| 20,6 | +0,0024 | 16,3 | -0,0131 | 12,0 | -0,029 |
| 20,5 | +0,002 | 16,2 | -0,0134 | 11,9 | -0,0293 |
| 20,4 | +0,0016 | 16,1 | -0,0137 | 11,8 | -0,0296 |
| 20,3 | +0,0012 | 16,0 | -0,014 | 11,7 | -0,0299 |
| 20,2 | +0,0008 | 15,9 | -0,0144 | 11,6 | -0,0302 |
| 20,1 | +0,0004 | 15,8 | -0,0148 | 11,5 | -0,0305 |
| 20,0 | +0,0 | 15,7 | -0,0152 | 11,4 | -0,0308 |
| 19,9 | -0,0004 | 15,6 | -0,0156 | 11,3 | -0,0311 |
| 19,8 | -0,0008 | 15,5 | -0,016 | 11,2 | -0,0314 |
| 19,7 | -0,0012 | 15,4 | -0,0164 | 11,1 | -0,0317 |
| 19,6 | -0,0016 | 15,3 | -0,0168 | 11,0 | -0,032 |
| 19,5 | -0,002 | 15,2 | -0,0172 | 10,9 | -0,0324 |
| 19,4 | -0,0024 | 15,1 | -0,0176 | 10,8 | -0,0328 |
| 19,3 | -0,0028 | 15,0 | -0,018 | 10,7 | -0,0332 |
| 19,2 | -0,0032 | 14,9 | -0,0184 | 10,6 | -0,0336 |
| 19,1 | -0,0036 | 14,8 | -0,0188 | 10,5 | -0,034 |
| 19,0 | -0,004 | 14,7 | -0,0192 | 10,4 | -0,0344 |
| 18,9 | -0,0043 | 14,6 | -0,0196 | 10,3 | -0,0348 |
| 18,8 | -0,0046 | 14,5 | -0,02 | 10,2 | -0,0352 |
| 18,7 | -0,0049 | 14,4 | -0,0204 | 10,1 | -0,0356 |
| 18,6 | -0,0052 | 14,3 | -0,0208 | 10,0 | -0,036 |
| 18,5 | -0,0055 | 14,2 | -0,0212 | 9,9 | -0,0364 |
| 18,4 | -0,0058 | 14,1 | -0,0216 | 9,8 | -0,0368 |
| 18,3 | -0,0061 | 14,0 | -0,022 | 9,7 | -0,0372 |
| 18,2 | -0,0064 | 13,9 | -0,0223 | 9,6 | -0,0376 |
| 18,1 | -0,0067 | 13,8 | -0,0226 | 9,5 | -0,038 |
| 18,0 | -0,007 | 13,7 | -0,0229 | 9,4 | -0,0384 |
| 17,9 | -0,0074 | 13,6 | -0,0232 | 9,3 | -0,0388 |
| 17,8 | -0,0078 | 13,5 | -0,0235 | 9,2 | -0,0392 |
| 17,7 | -0,0082 | 13,4 | -0,0238 | 9,1 | -0,0396 |
| 17,6 | -0,0086 | 13,3 | -0,0241 | 9,0 | -0,04 |
| 17,5 | -0,009 | 13,2 | -0,0244 | 8,9 | -0,0404 |
| 17,4 | -0,0094 | 13,1 | -0,0247 | 8,8 | -0,0408 |
| 17,3 | -0,0098 | 13,0 | -0,025 | 8,7 | -0,0412 |
| 17,2 | -0,0102 | 12,9 | -0,0254 | 8,6 | -0,0416 |
| 17,1 | -0,0106 | 12,8 | -0,0258 | 8,5 | -0,042 |
| 17,0 | -0,011 | 12,7 | -0,0262 | 8,4 | -0,0424 |
| 8,3 | -0,0428 | 3,9 | -0,0594 | -0,3 | -0,0752 |
| 8,2 | -0,0432 | 3,8 | -0,0598 | -0,4 | -0,0756 |
| 8,1 | -0,0436 | 3,7 | -0,0602 | -0,5 | -0,076 |
| 8,0 | -0,044 | 3,6 | -0,0606 | -0,6 | -0,0764 |
| 7,9 | -0,0443 | 3,5 | -0,061 | -0,7 | -0,0768 |
| 7,8 | -0,0446 | 3,4 | -0,0614 | -0,8 | -0,0772 |
| 7,7 | -0,0449 | 3,3 | -0,0618 | -0,9 | -0,0776 |
| 7,6 | -0,0452 | 3,2 | -0,0622 | -1,0 | -0,078 |
| 7,5 | -0,0455 | 3,1 | -0,0626 | -1,1 | -0,0783 |
| 7,4 | -0,0458 | 3,0 | -0,063 | -1,2 | -0,0786 |
| 7,3 | -0,0461 | 2,9 | -0,0634 | -1,3 | -0,0789 |
| 7,2 | -0,0464 | 2,8 | -0,0638 | -1,4 | -0,0792 |
| 7,1 | -0,0467 | 2,7 | -0,0642 | -1,5 | -0,0795 |
| 7,0 | -0,047 | 2,6 | -0,0646 | -1,6 | -0,0798 |
| 6,9 | -0,0474 | 2,5 | -0,065 | -1,7 | -0,0801 |
| 6,8 | -0,0478 | 2,4 | -0,0654 | -1,8 | -0,0804 |
| 6,7 | -0,0482 | 2,3 | -0,0658 | -1,9 | -0,0807 |
| 6,6 | -0,0486 | 2,2 | -0,0662 | -2,0 | -0,081 |
| 6,5 | -0,049 | 2,1 | -0,0666 | -2,1 | -0,0814 |
| 6,4 | -0,0494 | 2,0 | -0,067 | -2,2 | -0,0818 |
| 6,3 | -0,0498 | 1,9 | -0,0674 | -2,3 | -0,0822 |
| 6,2 | -0,0502 | 1,8 | -0,0678 | -2,4 | -0,0826 |
| 6,1 | -0,0506 | 1,7 | -0,0682 | -2,5 | -0,083 |
| 6,0 | -0,051 | 1,6 | -0,0686 | -2,6 | -0,0834 |
| 5,9 | -0,0514 | 1,5 | -0,069 | -2,7 | -0,0838 |
| 5,8 | -0,0518 | 1,4 | -0,0694 | -2,8 | -0,0842 |
| 5,7 | -0,0522 | 1,3 | -0,0698 | -2,9 | -0,0846 |
| 5,6 | -0,0526 | 1,2 | -0,0702 | -3,0 | -0,085 |
| 5,5 | -0,053 | 1,1 | -0,0706 | -3,1 | -0,0853 |
| 5,4 | -0,0534 | 1,0 | -0,071 | -3,2 | -0,0856 |
| 5,3 | -0,0538 | 0,9 | -0,0713 | -3,3 | -0,0859 |
| 5,2 | -0,0542 | 0,8 | 0,0716 | -3,4 | -0,0862 |
| 5,1 | -0,0546 | 0,7 | -0,0719 | -3,5 | -0,0865 |
| 5,0 | -0,055 | 0,6 | -0,0722 | -3,6 | -0,0868 |
| 4,9 | -0,0554 | 0,5 | -0,0725 | -3,7 | -0,0871 |
| 4,8 | -0,0558 | 0,4 | -0,0728 | -3,8 | -0,0874 |
| 4,7 | -0,0562 | 0,3 | -0,0731 | -3,9 | -0,0877 |
| 4,6 | -0,0566 | 0,2 | -0,0734 | -4,0 | -0,088 |
| 4,5 | -0,057 | 0,1 | -0,0737 | -4,1 | -0,0884 |
| 4,4 | -0,0574 | 0,0 | -0,074 | -4,2 | -0,0888 |
| 4,3 | -0,0578 | -0,1 | -0,0744 | -4,3 | -0,0892 |
| 4,2 | -0,0582 | -0,2 | -0,0748 | -4,4 | -0,0896 |
| 4,1 | -0,0586 | -0,3 | -0,0752 | -4,5 | -0,09 |
| 4,0 | -0,059 | -0,4 | -0,0756 | -4,6 | -0,0904 |
| -4,7 | -0,0908 | -9,0 | -0,107 | -13,3 | -0,1229 |
| -4,8 | -0,0912 | -9,1 | -0,1074 | -13,4 | -0,1232 |
| -4,9 | -0,0916 | -9,2 | -0,1078 | -13,5 | -0,1235 |
| -5,0 | -0,092 | -9,3 | -0,1082 | -13,6 | -0,1238 |
| -5,1 | -0,0924 | -9,4 | -0,1086 | -13,7 | -0,1241 |
| -5,2 | -0,0928 | -9,5 | -0,109 | -13,8 | -0,1244 |
| -5,3 | -0,0932 | -9,6 | -0,1094 | -13,9 | -0,1247 |
| -5,5 | -0,094 | -9,8 | -0,1102 | -14,1 | -0,1254 |
| -5,6 | -0,0944 | -9,9 | -0,1106 | -14,2 | -0,1258 |
| -5,7 | -0,0948 | -10,0 | -0,111 | -14,3 | -0,1262 |
| -5,8 | -0,0952 | -10,1 | -0,1113 | -14,4 | -0,1266 |
| -5,9 | -0,0956 | -10,2 | -0,1116 | -14,5 | -0,127 |
| -6,0 | -0,096 | -10,3 | -0,1119 | -14,6 | -0,1274 |
| -6,1 | -0,0963 | -10,4 | -0,1122 | -14,7 | -0,1278 |
| -6,2 | -0,0966 | -10,5 | -0,1125 | -14,8 | -0,1282 |
| -6,3 | -0,0969 | -10,6 | -0,1128 | -14,9 | -0,1286 |
| -6,4 | -0,0972 | -10,7 | -0,1131 | -15,0 | -0,129 |
| -6,5 | -0,0975 | -10,8 | -0,1134 | -15,1 | -0,1294 |
| -6,6 | -0,0978 | -10,9 | -0,1137 | -15,2 | -0,1298 |
| -6,7 | -0,0981 | -11,0 | -0,114 | -15,3 | -0,1302 |
| -6,8 | -0,0984 | -11,1 | -0,1144 | -15,4 | -0,1306 |
| -6,9 | -0,0987 | -11,2 | -0,1148 | -15,5 | -0,131 |
| -7,0 | -0,099 | -11,3 | -0,1152 | -15,6 | -0,1314 |
| -7,1 | -0,0994 | -11,4 | -0,1156 | -15,7 | -0,1318 |
| -7,2 | -0,0998 | -11,5 | -0,116 | -15,8 | -0,1322 |
| -7,3 | -0,1002 | -11,6 | -0,1164 | -15,9 | -0,1326 |
| -7,4 | -0,1006 | -11,7 | -0,1168 | -16,0 | -0,133 |
| -7,5 | -0,101 | -11,8 | -0,1172 | -16,1 | -0,1334 |
| -7,6 | -0,1014 | -11,9 | -0,1176 | -16,2 | -0,1338 |
| -7,7 | -0,1018 | -12,0 | -0,118 | -16,3 | -0,1342 |
| -7,8 | -0,1022 | -12,1 | -0,1184 | -16,4 | -0,1346 |
| -7,9 | -0,1026 | -12,2 | -0,1188 | -16,5 | -0,135 |
| -8,0 | -0,103 | -12,3 | -0,1192 | -16,6 | -0,1354 |
| -8,1 | -0,1034 | -12,4 | -0,1196 | -16,7 | -0,1358 |
| -8,2 | -0,1038 | -12,5 | -0,12 | -16,8 | -0,1362 |
| -8,3 | -0,1042 | -12,6 | -0,1204 | -16,9 | -0,1366 |
| -8,4 | -0,1046 | -12,7 | -0,1208 | -17,0 | -0,137 |
| -8,5 | -0,105 | -12,8 | -0,1212 | -17,1 | -0,1374 |
| -8,6 | -0,1054 | -12,9 | -0,1216 | -17,2 | -0,1378 |
| -8,7 | -0,1058 | 43,0 | -0,122 | -17,3 | -0,1382 |
| -8,8 | -0,1062 | -13,1 | -0,1223 | -17,4 | -0,1386 |
| -8,9 | -0,1066 | -13,2 | -0,1226 | -17,5 | -0,139 |
| -17,6 | -0,1394 | -22,0 | -0,155 | -26,4 | -0,1706 |
| -17,7 | -0,1398 | -22,1 | -0,1554 | -26,5 | -0,171 |
| -17,8 | -0,1402 | -22,2 | -0,1558 | -26,6 | -0,1714 |
| -17,9 | -0,1406 | -22,3 | -0,1562 | -26,7 | -0,1718 |
| -18,0 | -0,141 | -22,4 | -0,1566 | -26,8 | -0,1722 |
| -18,1 | -0,1413 | -22,5 | -0,157 | -26,9 | -0,1726 |
| -18,2 | -0,1416 | -22,6 | -0,1574 | -27,0 | -0,173 |
| -18,3 | -0,1419 | -22,7 | -0,1578 | -27,1 | -0,1734 |
| -18,4 | -0,1422 | -22,8 | -0,1582 | -27,2 | -0,1738 |
| -18,5 | -0,1425 | -22,9 | -0,1586 | -27,3 | -0,1742 |
| -18,6 | -0,1428 | -23,0 | -0,159 | -27,4 | -0,1746 |
| -18,7 | -0,1431 | -23,1 | -0,1594 | -27,5 | -0,175 |
| -18,8 | -0,1434 | -23,2 | -0,1598 | -27,6 | -0,1754 |
| -18,9 | -0,1437 | -23,3 | -0,1602 | -27,7 | -0,1758 |
| -19,0 | -0,144 | -23,4 | -0,1606 | -27,8 | -0,1762 |
| -19,1 | -0,1444 | -23,5 | -0,161 | -27,9 | -0,1766 |
| -19,2 | -0,1448 | -23,6 | -0,1614 | -28,0 | -0,177 |
| -19,3 | -0,1452 | -23,7 | -0,1618 | -28,1 | -0,1774 |
| -19,4 | -0,1456 | -23,8 | -0,1622 | -28,2 | -0,1778 |
| -19,5 | -0,146 | -23,9 | -0,1626 | -28,3 | -0,1782 |
| -19,6 | -0,1464 | -24,0 | -0,163 | -28,4 | -0,1786 |
| -19,7 | -0,1468 | -24,1 | -0,1633 | -28,5 | -0,179 |
| -19,8 | -0,1472 | -24,2 | -0,1636 | -28,6 | -0,1794 |
| -19,9 | -0,1476 | -24,3 | -0,1639 | -28,7 | -0,1798 |
| -20,0 | -0,148 | -24,4 | -0,1642 | -28,8 | -0,1802 |
| -20,1 | -0,1483 | -24,5 | -0,1645 | -28,9 | -0,1806 |
| -20,2 | -0,1486 | -24,6 | -0,1648 | -29,0 | -0,181 |
| -20,3 | -0,1489 | -24,7 | -0,1651 | -29,1 | -0,1814 |
| -20,4 | -0,1492 | -24,8 | -0,1654 | -29,2 | -0,1818 |
| -20,5 | -0,1495 | -24,9 | -0,1657 | -29,3 | -0,1822 |
| -20,6 | -0,1498 | -25,0 | -0,166 | -29,4 | -0,1826 |
| -20,7 | -0,1501 | -25,1 | -0,1663 | -29,5 | -0,183 |
| -20,8 | -0,1504 | -25,2 | -0,1666 | -29,6 | -0,1834 |
| -20,9 | -0,1507 | -25,3 | -0,1669 | -29,7 | -0,1838 |
| -21,0 | -0,151 | -25,4 | -0,1672 | -29,8 | -0,1842 |
| -21,1 | -0,1514 | -25,5 | -0,1675 | -29,9 | -0,1846 |
| -21,2 | -0,1518 | -25,6 | -0,1678 | -30,0 | -0,185 |
| -21,3 | -0,1522 | -25,7 | -0,1681 |
 |
 |
| -21,4 | -0,1526 | -25,8 | -0,1684 |
 |
 |
| -21,5 | -0,153 | -25,9 | -0,1687 |
 |
 |
| -21,6 | -0,1534 | -26,0 | -0,169 |
 |
 |
| -21,7 | -0,1538 | -26,1 | -0,1694 |
 |
 |
| -21,8 | -0,1542 | -26,2 | -0,1698 |
 |
 |
| -21,9 | -0,1546 | -26,3 | -0,1702 |
 |
 |

Приложение 4

к требованиям по оснащению

технологических линий производства

этилового спирта спиртоизмеряющими

аппаратами, производства алкогольной

продукции (кроме виноматериала и пива) -

контрольными приборами учета,

обеспечивающими автоматизированную

передачу уполномоченному органу в режиме

реального времени данных об объемах

выработки, а также к порядку по контролю за

их функционированием и осуществлением

учета этилового спирта и алкогольной

продукции

Форма

**Журнал учета выработки спирта ректификованного по показаниям**

**спиртоизмеряющих аппаратов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Смена | Фамилия, имя, отчество - при его наличии аппаратчика | № спиртоизмеряющего аппарата | Показание счетчиков, на начало смены на конец смены | Почасовая выработка объемного/ безводного спирта температура в фонаре | Подпись аппаратчика |
| спирта | безводного спирта |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |

      **Примечание:** В журнале аппаратчиками по показаниям спиртоизмеряющего аппарата ведутся записи почасовой выработки объема водно-спиртового раствора, содержащегося в нем спирта в пересчете на безводный и температуры в фонаре.

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