

Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 года N 496.
Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

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

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий".

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

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 26 мая 2008 года N 496

Технический регламент Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий" (далее - Технический регламент) разработан в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", законов Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции".

Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

2. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего Технического регламента и их коды по классификатору единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (далее - ТН ВЭД ТС) указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

Сноска. Пункт 2 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

3. Требования настоящего Технического регламента не распространяются:

1) на продукты детского, диетического и лечебно- профилактического питания, за исключением специальных характеристик, а также на продукты и сырье с содержанием генетически модифицированных источников;

2) на хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, полученные в процессе домашнего производства, обработки и (или) хранения, предназначенные для домашнего использования.

4. Идентификация хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий проводится на основании визуального осмотра, кодов ТН ВЭД ТС, информации, представленной на потребительской упаковке и в сопроводительной документации.

Наименования, под которыми реализуются хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, должны точно указывать их вид и включать, как минимум :

- 1) описание внешнего вида;
- 2) перечень показателей идентификации (указываются в технической и (или) нормативной документации на изделия конкретного вида);
- 3) способ выработки.

Сноска. Пункт 4 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

5. При недостаточности информации для идентификации продукции проводят органолептическую оценку и испытания по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными и (или) техническими документами на конкретные виды продукции.

6. Требования к процессам производства распространяются только на объекты, осуществляющие производственную деятельность на территории Республики Казахстан.

2. Термины и определения

7. В настоящем Техническом регламенте применяются понятия, установленные законодательством в области безопасности пищевой продукции, а также следующие термины и определения:

хлебобулочные изделия - пищевые изделия, вырабатываемые из основного сырья для хлебопечения или дополнительного сырья для хлебопечения. Эти изделия включают хлеб, булочки, булочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности;

хлеб - хлебобулочные изделия массой не менее двести граммов для пшеничного формового, триста граммов для пшеничного подового и триста граммов для ржаного хлеба;

хлебобулочные изделия - хлебобулочные изделия, выпекаемые в хлебобулочных формах;

подовые хлебобулочные изделия - хлебобулочные изделия, выпекаемые на хлебопекарных листах, на поду пекарной камеры или люльки;

сдобные хлебобулочные изделия - хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и (или) жиров четырнадцать процентов и более;

хлебобулочные изделия пониженной влажности - хлебобулочные изделия с влажностью менее девятнадцать: бараночные изделия, сухари, гренки, сухарики, палочки и т.д;

национальные хлебобулочные изделия - хлебобулочные изделия, отличающиеся от обычных хлебобулочных изделий использованием в рецептуре сырья, характерных для отдельных национальностей и определенной формы и (или) способа выпечки (лаваш, тандырные лепешки и др.);

хлебобулочный полуфабрикат - полуфабрикат, в том числе замороженный, приготовленный из основного сырья для хлебопечения или из дополнительного сырья для хлебопечения, предназначенный для реализации и выработки готовых изделий;

кондитерское изделие - пищевой продукт, обладающий преимущественно сладким вкусом, разнообразный по форме, составу, консистенции, структуре и аромату;

мучное кондитерское изделие - кондитерское изделие, рецептурным компонентом которого является мука (печенье, пряники, кексы, бисквитные рулеты, галеты, крекеры, вафли и др.);

мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с начинкой, в том числе пирожки, баурсаки, кулебяки, беляши, пончики, пицца и другие аналогичные изделия;

начинка - составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству

и помещаемая внутрь или на поверхности тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки;

мониторинг в области безопасности пищевых продуктов - государственная система наблюдений за безопасностью пищевых продуктов, состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между безопасностью и пищевой ценностью пищевых продуктов и состоянием здоровья населения, осуществляемая в установленном законодательством порядке;

процесс производства (изготовление) хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий - подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов, разделка, расстойка для дрожжевых изделий, выпечка, охлаждение, отделка, упаковка, расфасовка и (или) маркировка в зависимости от вида изделия;

скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортирования, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

условия хранения - заранее установленный специальный порядок хранения (влажность окружающего воздуха, определенный световой режим, температура окружающего воздуха);

бураты - технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

организация малой мощности (пекарни и цеха) - объекты, производящие хлеб и хлебобулочные изделия производительностью до трех тонн в сутки; кондитерские изделия без крема - до пятисот килограммов в сутки; кондитерские изделия с кремом - до триста килограммов в сутки;

санитарный брак - изменение органолептических и потребительских свойств продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и складирования, приводящее к невозможности использования его по прямому назначению;

яйцетек (бой) - нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

основное сырье для хлебобулочных изделий - сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочных изделий: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи или химические разрыхлители, соль и вода;

зерновые продукты - основные продукты для хлебобулочного изделия, включая пшеничные отруби, пшеничная дробленая крупка, пшеница (продовольственное зерно) и другие;

дополнительное сырье для хлебобулочных изделий - сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий;

срок реализации - интервал времени реализации хлебобулочного изделия с момента выемки его из печи, установленный нормативными или техническими (технологическими инструкциями) документами для изделий конкретного наименования;

срок максимальной выдержки - интервал времени выдержки хлебобулочного изделия с момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

3. Требования к помещениям и инженерному оборудованию

8. Размещение, строительство и реконструкция объекта по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий осуществляются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

9. Помещения и прилегающая территория объекта должна эксплуатироваться с соблюдением установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм с целью предотвращения санитарно-бактериологического загрязнения продуктов.

10. Производственные помещения и цеха объекта должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и предотвращать встречные и перекрещивающиеся потоки сырья и готовой продукции. Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных организаций.

11. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми технологическими емкостями, варочными котлами, кремобивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

12. Источники света должны быть помещены в специальную осветительную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания в закрытые плафоны.

13. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использовать переносные, заключенные в защитные сетки, лампы напряжением не выше двенадцати вольт.

14. Системы вентиляции и кондиционирования должны быть сконструированы так, чтобы не было возможности поступления воздуха из загрязненной зоны в чистую зону. Конструкция и исполнение вентиляционных систем должна обеспечивать быстрый доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать предельно-допустимых концентраций (ПДК), утвержденных для этих категорий объектов.

15. Вода, используемая в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должна соответствовать техническому регламенту и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам на питьевую воду и подвергаться бактериологическому контролю производственной лабораторией объекта. Для подготовки воды для производства продукции используются химические реагенты, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При использовании хлорсодержащих реагентов проводятся проверки качества воды с целью определения остаточного количества общего хлора.

16. Между системами водоснабжения питьевой и не питьевой воды не должно быть перекрестных подключений. Не питьевая вода должна использоваться на технологических участках обработки, упаковки и хранения продукции.

17. Пар, вступающий в непосредственный контакт с продуктами или с поверхностями, контактирующими с продуктами, должен вырабатываться из питьевой воды без добавления вредных веществ. Химические реагенты, используемые в котлоагрегатах, должны иметь разрешение органов санитарно-эпидемиологического надзора.

18. Канализационное оборудование должно быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска загрязнения продуктов. Если дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть сконструированы так, чтобы обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в чистую зону.

19. Поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых неадсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, без щелей и выбоин, удобных для уборки и мытья, с уклонами к трапам. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть облицованы ударопрочными плитами.

20. Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, разрешенные государственными органами санитарно-эпидемиологического надзора.

21. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения продуктов, сырья для производства и окружающей среды.

22. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

1) обивать пороги и двери помещений (на высоту сорок-пятьдесят сантиметров) листовым железом или металлической сеткой;

2) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

3) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

4) своевременно очищать цеха от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

23. Складские помещения должны быть сухими, чистыми отапливаемыми, с вентиляцией (температура не ниже восемь градусов Цельсия, относительная влажность воздуха семьдесят-семьдесят пять процентов), оборудованные специальными платформами для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков. Для транспортировки сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены отдельные грузоподъемники. Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими. В складском помещении должны быть холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов.

24. Запрещается в складах для пищевой продукции хранить непищевые товары (мыло, стиральные порошки).

25. Для объектов, производящих кондитерские изделия с кремом, мощностью более триста килограммов в сутки, должны быть предусмотрены технологическая и бактериологическая лаборатории.

26. Источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для сыпучих коротко резанных изделий) должны быть оборудованы аспирационными установками.

27. В организациях должны проводиться мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

4. Требования к оборудованию, инвентарю и таре

28. Технологическое оборудование и аппаратура должны соответствовать законодательству Республики Казахстан в области безопасности машин и оборудования, располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

29. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных государственными органами санитарно-эпидемиологического надзора в пищевой промышленности.

30. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и одновременно проходить обработку против мучных вредителей.

31. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы должны иметь не менее семидесяти сантиметров, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки должны быть на высоте полтора метров от уровня пола.

32. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

33. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря не разрешается использовать для других производственных целей.

5. Условия размещения хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий на рынке Республики Казахстан

34. Хлеб и хлебобулочные, кондитерские изделия могут быть размещены на рынке при условии их соответствия следующим требованиям настоящего Технического регламента:

1) наличие сертификата соответствия, знака соответствия, декларации о соответствии, в зависимости от формы и особенностей подтверждения соответствия или санитарно-эпидемиологического заключения;

2) наличие необходимой информации о продукции на маркировке и (или) сопроводительных документах.

6. Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

35. Хлеб и хлебобулочные, кондитерские изделия должны:

1) производиться из сырья и вспомогательных материалов, безопасность которых подтверждена в соответствии с законодательством в области технического регулирования и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

2) соответствовать по органолептическим показателям требованиям нормативно-правовых и (или) технических документов на конкретные виды хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

3) вырабатываться упакованными или не упакованными на основе рецептур, технологических инструкций или нормативных документов на продукцию конкретного наименования, разработанных и утвержденных в установленном порядке;

4) содержать пищевые добавки, ароматические вещества, разрешенные для применения уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

5) расфасовываться и упаковываться способом, обеспечивающим их безопасность при хранении, транспортировке и реализации.

6) по экологической чистоте соответствовать нормам стандартов на экологически чистую продукцию.

36. Показатели микробиологического загрязнения и содержание потенциально опасных химических и биологических веществ в хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях не должны превышать допустимых уровней, в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

37. Определение и оценка показателей безопасности в продуктах смешанного состава должна производиться с учетом массовых долей ингредиентов, входящих в состав продукта.

Показатели безопасности сухих, концентрированных или разведенных компонентов должны рассчитываться изготовителем в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в готовом продукте.

38. В хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях не должно быть посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков "тягучей" (картофельной) болезни и плесени.

39. Применяемые сырье, компоненты и пищевые добавки по показателям безопасности должны соответствовать требованиям соответствующих нормативно-правовых актов и нормативных документов.

40. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий не допускается применение генетически-модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически-модифицированные источники.

41. Не допускается использовать лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, традиционно используемых в хлебопечении, разрешенных для применения уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

42. Производитель/изготовитель должен контролировать показатели безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в порядке и с периодичностью, установленным уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе определять:

1) содержание плесени в продукции со сроком годности/хранения свыше сорок восемь часов в случае конфликта между производителем/изготовителем и потребителем;

2) наличие бактерий *Bacillus mesentericus* в изделиях со сроком годности/хранения свыше сорок восемь часов в теплый период года проверяют ежемесячно.

43. Отбор проб и методы испытаний проводятся в соответствии с действующими на данные виды продукции нормативными документами.

44. Впервые ввозимые на территорию Республики Казахстан хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия с использованием новых видов сырья, пищевых добавок, упаковочных материалов, контактирующих с продукцией, подлежат обязательной санитарно-эпидемиологической экспертизе.

45. Гигиеническое заключение, выданное по результатам экспертизы, проведенной органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора должно учитываться органом по подтверждению соответствия при проведении сертификационных испытаний продукции.

46. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия не подлежат реализации, если не соответствуют установленным требованиям безопасности.

7. Требования к безопасности обогащенных хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

47. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий допускается применять сырье, обогащенное аминокислотами, витаминами, микроэлементами, в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей.

48. Обогащение не должно ухудшать потребительские свойства продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и (или) оказывать влияние на их безопасность.

49. Количество витаминов и минеральных веществ, вносимых в хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, должны сохраняться в обогащенном продукте в течение срока его хранения.

50. Информация об обогащении с указанием внесенных витаминов и микроэлементов должна быть отражена в маркировке продукции с

рекомендациями и предупредительными надписями по ее применению для отдельных групп населения.

8. Требования к процессу производства и подготовке сырья

51. Все поступающее сырье, вспомогательные и тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям технических регламентов на пищевую продукцию, упаковку и гармонизированных с ними стандартов и иметь соответствующие документы, удостоверяющие их безопасность (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение). Поставщик сырья, вспомогательных и тароупаковочных материалов должен гарантировать их качество и безопасность.

52. Контроль за безопасностью сырья, вспомогательных и тароупаковочных материалов, готовых изделий хлебопекарного и кондитерского производства осуществляется производителем продукции согласно требованиям настоящего Технического регламента, нормативных и технических документов на продукцию конкретного наименования.

53. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном подготовительном отделении.

54. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство, составляется соответствующий документ о дальнейшем использовании забракованной продукции.

55. Растваривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

56. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной обработке в организации, независимо от того была ли она обработана до доставки в организацию.

Запрещается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить кондитерские изделия в таре и транспорте, не отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

57. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита.

58. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

59. Мучной смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений.

60. Красители, ароматизаторы кислоты и другие пищевые добавки должны соответствовать требованиям технических регламентов и гармонизированных стандартов и храниться в заводской упаковке. Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории объектов и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации.

61. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Не допускается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов.

62. Изюм, цукаты и сухофрукты перебираются, затем промываются проточной водой на решетках или в специальной машине и используются в изделиях, подвергающихся термической обработке.

63. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирочные машины или через сито с ячейками не более полтора миллиметров, плодово-ягодное повидло, джем, начинка и подварка - через сито с ячейками не более три миллиметра. Запрещается разведение их водой.

64. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания - кипятиться. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более полтора миллиметров.

65. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебираются вручную.

66. Для кондитерских изделий должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

67. Запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца,

яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

68. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне и применяются в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

69. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами, которые подвергаются поверке в порядке, установленном в государственной системе обеспечения единства измерений.

70. Для кремов должно использоваться сливочное масло с массовой долей влаги не более двадцати процентов. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не должно превышать сто тысяч колониеобразующих единиц в грамме, не допускаются: кишечная палочка (колиформные) - в ноль целых одно сотых грамма, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - в двадцати пяти граммах, коагулазоположительные стафилококки - в одном грамме продукта.

71. Для отделки тортов и пирожных должны использоваться кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже шестидесяти процентов.

Производство и использование кремов допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, выданного в установленном порядке.

72. Хлеб, выбранный из печи должен укладываться в лотки и направляться на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения. Запрещается хранение хлеба навалом.

73. Хлеб, пораженный "тягучей" (картофельной) болезнью не допускается для пищевых целей, не подлежит реализации и переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарной организации. Для предупреждения распространения картофельной болезни необходимо проводить профилактические мероприятия.

74. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращаемые из торговой сети, могут быть переработаны на объекте. На переработку принимаются изделия незагрязненные и без признаков микробиологической порчи. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, могут быть использованы при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже.

75. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих замачиванию, более четырех суток не разрешается.

76. На переработку допускается возвращать из торговой сети кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее двадцати четырех часов с момента окончания срока реализации. Кондитерские изделия с кремом, с истекшим сроком годности, могут быть использованы только для выработки выпеченных кондитерских изделий.

77. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

Возврат торговыми организациями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

78. Перевозка кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и имеющим санитарный паспорт.

79. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

80. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступать непосредственно на переработку только после заключения производственной лаборатории об их переработке. При отсутствии производственной лаборатории заключение может быть выдано любой лабораторией, аккредитованной в установленном порядке в государственной системе технического регулирования.

81. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, должны собираться в специальную тару и подлежат уничтожению.

82. Кондитерские изделия, выработанные из возвращенной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

83. Лабораторный контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий должен проводиться аккредитованной лабораторией объекта, а при ее отсутствии иной аккредитованной лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

9. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при хранении и транспортировке

84. Готовая продукция должна храниться в специально предназначенных помещениях и складах на вагонетках, контейнерах или в штабелях с

соблюдением между ними проходов и проездов. Способы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны исключать доступ в них вредных и загрязняющих веществ и посторонних предметов. В складах запрещается хранение непищевых товаров и предметов (клея, тары, различных химикатов).

85. Помещения для хранения хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий и сырья для их производства должны быть:

1) чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более семьдесят пять процентов;

2) защищены от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых;

3) оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени. Данные мониторинга необходимо хранить в течение срока годности/хранения выпущенной продукции.

Не допускается совместное хранение сырья и готовой, не упакованной продукции, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений.

86. Кондитерские изделия должны храниться в холодильниках при температуре:

1) с кремом - не выше шести градусов Цельсия;

2) без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами - не выше восемнадцати градусов Цельсия. Хранение должно осуществляться при относительной влажности воздуха семьдесят - семьдесят пять процентов с соблюдением правил товарного соседства. Холодильники должны быть оснащены термометрами, поверяемыми в установленном порядке.

87. В складах должна проводиться газовая обработка против амбарных вредителей в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими нормативами.

88. Сроки хранения готового хлеба и хлебобулочной, кондитерских изделий устанавливается производителем/изготовителем в технологической инструкции или рецептуре и должны соответствовать приложению 2 к настоящему Техническому регламенту.

Срок хранения продукции из пшеничной муки без начинки, упакованной в потребительскую тару для изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания устанавливает и согласовывает в установленном порядке производитель/изготовитель.

Срок годности продукции из пшеничной муки с начинкой (упакованных и не упакованных в потребительскую тару) изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания устанавливает и согласовывает в установленном порядке производитель/изготовитель .

89. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в транспортных средствах, имеющих санитарный паспорт, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, обеспечивающим сохранность пищевой ценности, органолептических, физико-химических и микробиологических характеристик готовой продукции, а также защиту от пыли, вредителей и других возможных факторов порчи или заражения.

90. Укладка продукции на листы и в лотки должна производиться в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки.

Для перевозки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с кремом и начинкой должны использоваться специальные транспортные средства: охлаждаемые кузова, рефрижераторы.

Не допускается:

1) перевозка кондитерских изделий с кремом и начинками на открытых листах, лотках и без холодильного оборудования;

2) транспортирование тортов без упаковки.

91. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше шести градусов Цельсия и не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами.

92. Не допускается перевозка и хранение хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий вместе с непищевыми продуктами или с товарами, имеющими специфический запах.

93. Во время погрузки, перевозки и разгрузки хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия необходимо беречь от атмосферных осадков .

94. Перевозимые продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок годности/хранения.

95. Лица, контактирующие во время перевозки с хлебом, хлебобулочными, кондитерскими изделиями, должны быть обеспечены специальной одеждой, а также иметь документы, подтверждающие прохождение медицинского осмотра, в установленном законодательством порядке.

10. Требования к маркировке и упаковке хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

96. Упакованные в потребительскую тару хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия подлежат обязательному этикетированию и маркировке. Сведения о неупакованной продукции предоставляют потребителю на информационном листке в торговом зале.

97. Маркировка готовых продуктов не должна вводить потребителя в заблуждение относительно:

1) характеристик продуктов питания, их природы, идентичности, свойств, состава, количества, срока годности/хранения, происхождения, способа изготовления или производства;

2) назначения или свойств, которыми они не обладают;

3) наличия особых характеристик, хотя на самом деле такими характеристиками обладают все подобные продукты;

4) наличия лечебных или профилактических свойств, которыми продукт не обладает.

98. Обязательная информация, указываемая при маркировке хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий определяется Техническим регламентом "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению". Виды и формы этикетирования определяются производителем/изготовителем.

99. Готовые хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия упаковывают в тару. В качестве тары используют листы и лотки. Перед укладкой продукции тару выстилают пергаментом или подпергаментом, после укладки - закрывают крышками, листы и лотки без крышек должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками.

100. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другую упаковку, выстланную салфетками из пергаменты или подпергаменты и закрываются крышками.

Готовая продукция может иметь индивидуальную или групповую упаковку.

101. Для упаковки должны применяться материалы, разрешенные для контакта с хлебом, хлебобулочными, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями.

102. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

103. Условия, виды и способы упаковки конкретных видов продукции определяет и рекомендует к применению производитель/изготовитель. В случае расфасовки продукции другим юридическим лицом должны учитываться рекомендации производителя/изготовителя. Допускается применение иных видов и способов упаковки, в том числе, указанных в договорах на поставку продукции

, если обеспечивается необходимый уровень безопасности упакованного продукта в течение установленного срока годности/хранения.

104. Упаковка для хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должна соответствовать требованиям Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", нормативной и технической документации на конкретный вид продукции и упаковки.

11. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при реализации

105. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия не подлежат реализации, если они:

1) не соответствуют требованиям настоящего Технического регламента и гармонизированных с ним стандартов;

2) не имеют документов, содержащих информацию о соответствии настоящему Техническому регламенту или в случае, когда представленная изготовителем информация вводит в заблуждение потребителя относительно безопасности продукции;

3) не имеют установленных сроков годности/хранения или с истекшими сроками годности/хранения;

4) не имеют маркировки (для упакованных изделий), содержащей сведения, предусмотренные техническим регламентом.

Такие хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия утилизируются в порядке, установленном в разделе 12 Технического регламента.

106. При реализации хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий должны соблюдаться условия хранения, установленные производителем/изготовителем. При отсутствии указанных условий, реализация продукции не допускается.

107. Хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия реализуются в потребительской упаковке и без нее.

108. Не допускаются к реализации:

1) продукты с нарушением целостности потребительской упаковки;

2) кондитерские изделия с кремом, при отсутствии холодильного оборудования.

109. При реализации хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий без упаковки должны использоваться специальное оборудование для нарезки взвешивания, а также маркированный торговый инвентарь (доски, щипцы, совки и др.). Взвешивание неупакованных продуктов, непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

110. К реализации хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии у них признаков заболеваний.

Лица, осуществляющие реализацию продукции должны иметь специальную одежду.

12. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при их утилизации и уничтожении

111. Уничтожению подлежат хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также сырье для их производства, которые признаны некачественными и опасными по следующим причинам:

1) не соответствуют требованиям настоящего и других взаимосвязанных технических регламентов, устанавливающих требования к безопасности продукции;

2) имеют явные признаки недоброкачества;

3) не имеют документов, подтверждающих их происхождение, безопасность и качество;

4) не установлен или истек срок хранения и (или) годности/хранения.

112. Уничтожение хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных, кондитерских изделий и сырья для их производства, признанных некачественными и опасными осуществляется:

1) производителем/изготовителем или продавцом в установленном законодательством порядке;

2) по предписанию органов государственного надзора и контроля.

113. При выдаче предписания органами государственного надзора и контроля, хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны быть изъяты из обращения, направлены на временное хранение, условия которого исключают возможность несанкционированного доступа к продуктам и подвергнуты санитарно-эпидемиологической экспертизе в целях установления возможности их использования по иному назначению или уничтожению, в порядке, установленном законодательством.

Продукция не соответствующая требованиям Технического регламента может относиться к разряду исправимого и неисправимого брака, который отправляется согласно технологических норм на утилизацию (промышленную переработку для изготовления сухариков, гренок и др.).

114. В случае если результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы подтверждают опасность исследованного продукта для жизни и здоровья

человека и окружающей среды, организация уничтожает их в установленном законодательством порядке.

13. Презумпция соответствия

115. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготовленные в соответствии с требованиями гармонизированных стандартов, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

116. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия могут быть изготовлены по иным нормативным документам при условии, что их требования не ниже требований указанных гармонизированных стандартов, а в случае их отсутствия не ниже норм, согласованных с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

14. Подтверждение соответствия

117. Подтверждение соответствия хлеба, хлебобулочных, и кондитерских изделий осуществляется в установленном законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования порядке, в соответствии с приложением 3 к настоящему Техническому регламенту.

15. Перечень гармонизированных стандартов

Сноска. Раздел 15 исключен постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

16. Срок и условия введения в действие технического регламента

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

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

Приложение 1
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности хлеба и
хлебобулочных, кондитерских
изделий"

Перечень

хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий, на которые распространяется действие настоящего Технического регламента

"Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий"

Сноска. Приложение 1 в редакции постановления Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

| Код ТН ВЭД ТС | Наименование продукции |
|----------------|---|
| 1 | 2 |
| 1901 20 000 | - Смеси и тесто для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий товарной позиции 1905; |
| 1901 90 | - прочие; |
| 1904 | Готовые пищевые продукты, полученные путем вздувания или обжаривания зерна злаков или зерновых продуктов (например, кукурузные хлопья); злаки (кроме зерна кукурузы) в виде зерна или в виде хлопьев или зерна, обработанного иным способом (за исключением муки тонкого и грубого помола, крупы), предварительно отваренные или приготовленные иным способом, в другом месте не поименованные или не включенные: |
| 1904 10 | - готовые пищевые продукты, полученные путем вздувания или обжаривания зерна злаков или зерновых продуктов; |
| 1904 10 900 0 | - - прочие |
| 1904 20 | - готовые пищевые продукты, полученные из необжаренных зерновых хлопьев или смесей из необжаренных зерновых хлопьев с обжаренными зерновыми хлопьями или с вздутыми зернами злаков: |
| 1904 20 100 0 | - - продукты типа мюсли на основе необжаренных хлопьев из зерна злаков |
| 1905 | Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты: |
| 1905 10 000 0 | - хрустящие хлебцы |
| 1905 20 | - имбирное печенье и аналогичные изделия: |
| 11905 20 100 0 | - - содержащие менее 30 мас. % сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза) |
| 1905 20 300 0 | - - содержащие 30 мас. % или более, но менее 50 мас. % сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза) |
| 1905 20 900 0 | - - содержащие 50 мас. % или более сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза) |
| | |

| | |
|---------------|---|
| 1905 40 | - сухари, гренки и аналогичные обжаренные продукты: |
| 1905 40 100 0 | -- сухари |
| 1905 40 900 0 | -- прочие |
| 1905 90 | - прочие: |
| 1905 90 100 0 | -- маца |
| 1905 90 200 0 | -- вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты |
| 1905 90 300 0 | --- хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов [фруктов] и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира |
| 1905 90 450 0 | --- сухое печенье |
| 1905 90 550 0 | --- экструдированные или вытянутые продукты, острые или соленые |
| 1905 90 600 0 | ---- прочие: с подслащивающими добавками |
| 1905 90 900 0 | ---- прочие |

Приложение 2
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности хлеба и
хлебобулочных,
кондитерских изделий"

Сроки хранения готового хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

| Наименование продукции | Срок годности (реализации)* | Температура хранения, °С |
|--|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Скорпортящиеся продукты | | |
| Хлеб: | | |
| из муки ржаной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной | 24 час. | |
| из муки ржаной обдирной или обойной и смеси ее с мукой пшеничной | 36 час. | |
| диетический из муки ржаной массой 0,3 кг (диабетический) | 16 час. | |
| из муки пшеничной | 24 час. | |
| хлеб дорожный | 48 час. | |
| хлеб карельский | 24 час. | |
| хлеб любительский | 36 час. | |
| хлеб дарницкий | 36 час. | |
| хлеб столичный | 36 час. | |

| | | |
|---|---------|--|
| хлеб российский | 36 час. | |
| хлеб деликатесный | 24 час. | |
| хлебец ленинградский | 24 час. | |
| хлеб молочный | 24 час. | |
| хлеб гражданский | 24 час. | |
| хлеб полесский | 24 час. | |
| хлеб белорусский | 24 час. | |
| хлеб национальный из пшеничной муки | 24 час. | |
| хлеб сдобный в упаковке | 72 час. | |
| Лепешки: | | |
| ржаные | 16 час. | |
| национальные | 16 час. | |
| Изделия булочные: | | |
| массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| массой 0,2 кг и более | 24 час. | |
| сдобные: | | |
| массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| массой 0,2 кг и более | 24 час. | |
| мелкоштучные: | | |
| массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| массой 0,2 кг и более | 24 час. | |
| мелкоштучные в упаковке | 48 час. | |
| национальные | | |
| массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| массой 0,2 кг и более | 24 час. | |
| диетические | | |
| из муки пшеничной массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| из муки пшеничной массой 0,4 кг и более | 24 час. | |
| из муки ржаной массой 0,3 кг (диабетический) | 16 час. | |
| из муки ржаной массой 0,5 кг и более | 36 час. | |
| с сорбитом | 16 час. | |
| диетические из муки пшеничной "Казахстанской" | | |
| массой до 0,2 кг | 16 час. | |
| массой от 0, 2 кг до 0,5 кг | 24 час. | |
| хлебулочные слоеные | 16 час. | |
| повышенной калорийности | 16 час. | |
| Любительские | 16 час. | |
| Батончики к чаю | | |
| массой 0,15 кг | 16 час. | |
| массой 0,3 кг | 24 час. | |

| | | |
|---|--|------------------|
| Изделия бараночные: | | |
| бублики | 36 час. | не выше +25 |
| баранки | (96 час.)*** 25 сут. | не выше +25 |
| фасованные в пакеты из полиэтиленовой пленки | 15 сут. | |
| из муки пшеничной "Казахстанской" | | |
| бублики | 16 час. 72 час. | не выше +25 |
| баранки | 25 сут. | не выше +25 |
| фасованные в полиэтиленовые или целлофановые пакеты | 15 сут. | |
| Палочки хлебные | 15 сут. | не выше +25 |
| Палочки хлебные фасованные в пакеты из полиэтиленовой пленки | 30 сут. | |
| Торты и пирожные: | | |
| с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок | 6 час. | от 0 до +2 |
| с творожным кремом | 24 час. | от +2 до +6 |
| со сливочным кремом | 36 час. | от +2 до +6 |
| без отделки кремом, с белково- взбивным кремом или с фруктовой отделкой | 72 час. | от +2 до +6 |
| песочные с фруктовыми джемами и песочные, изготавливаемые на автоматах | 7 сут. | от +2 до +6 |
| изготавливаемые на комплексно- механизированных линиях | 10 сут. | от +2 до +6 |
| зефирные, шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами | 30 сут. | от +2 до +6 |
| Рулеты бисквитные: | | |
| с кремом сливочным | 36 час. | от +2 до +6 |
| с творогом | 24 час. | от +2 до +6 |
| с фруктовой начинкой | 5 сут. (7 сут.) | от +6 до +18 |
| Вафли: | от 15 сут. до 3 мес. (в зависимости от вида начинки) | от +15 до +21 |
| Галеты: | | |
| диетические с повышенным содержанием жира | 3 недели (1,5 мес.)** | от +15 до +21 |
| диетические с пониженным | 1,5 мес. | |

| | | |
|---|--|------------------|
| содержанием жира | (3 мес.)** | от +15 до +21 |
| Крекер (сухое печенье) | | |
| для изделий на сливочном масле | 1,5 мес. | от +16 до +22 |
| для изделий на растительном масле | 1 мес. | от +16 до +22 |
| Кексы: | | |
| на дрожжах | 2 сут. | от +15 до +21 |
| на химических разрыхлителях | 7 сут. (12 сут.)**** | от +15 до +21 |
| Изделия кондитерские пряничные: | | |
| сырцовые (глазированные и неглазированные) | 20 сут. | от +13 до +23 |
| сырцовые и заварные типа мятных (неглазированные) | от 10 сут. в летнее время до 15 сут. в зимнее время | от +13 до +23 |
| заварные (глазированные и неглазированные) | от 20 сут. в летнее время до 30 сут. в зимнее время | от +13 до +23 |
| Печенье сдобное: | | |
| с массовой долей жира до 10 % | 45 сут. | от +13 до +23 |
| с массовой долей жира свыше 10 % до 20 % | 30 сут. | от +13 до +23 |
| с массовой долей жира свыше 20 % | 15 сут. | от +13 до +23 |
| Восточные сладости мучные: | | |
| с массовой долей жира до 10 % | 45 сут. | от +15 до +21 |
| с массовой долей жира свыше 10 до 20 % | 30 сут. | от +15 до +21 |
| с массовой долей жира свыше 20 % | 15 сут. | от +15 до +21 |
| бисквит с корицей | 5 сут. | от +15 до +21 |
| из дрожжевого теста | 48 час. | от +15 до +21 |
| Продукция длительного хранения | | |
| Изделия бараночные: | | |
| сушки | 45 сут. | не выше +25 |
| Соломка: | | |

| | | |
|--|---|------------------|
| сладкая и соленая | 3 мес. | не выше +25 |
| киевская и ванильная | 1 мес. | не выше +25 |
| Палочки хлебные | 30 сут. | не выше +25 |
| Палочки хлебные фасованные в полиэтиленовые пакеты | 15 сут. | |
| Изделия сухарные, в том числе: | | |
| сухари пшеничные, упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки | 60 сут. | +(20-22) |
| сухари фасованные в полиэтиленовые пакеты | 30 сут. | |
| сухари сдобные пшеничные, упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки | от 15 до 60 сут.**** | +(20-22) |
| сухари фасованные в полиэтиленовые пакеты | 30 сут. | |
| сухари армейские: | | |
| из ржаной муки и смеси разных сортов | 24 мес. | от +8 до +25 |
| из пшеничной муки | 12мес. | от +8 до +25 |
| из ржаной муки и смеси разных сортов | 36 мес. | не выше +8 |
| из пшеничной муки | 24 мес. | не выше +8 |
| в герметичной упаковке | 18 мес. | |
| сухари панировочные | от 4 до 6 мес. (в зависимости от вида упаковки) | не выше +30 |
| полуфабрикаты сухие для напитка "Жаз" | 12 мес. | не выше +30 |
| Хлебцы хрустящие | от 1,5 до 4 мес. | |
| Галеты: | | |
| простые | 6 мес. (2 года)**** | от +15 до +21 |
| улучшенные | 3 мес. (6 мес.)**** | от +15 до +21 |
| Крекер (сухое печенье) | | |
| с массовой долей жира до 14,3 % | 3 мес. | от +16 до +22 |
| для изделий на маргарине или кулинарном жире | 2 мес. | от +16 до +22 |
| Печенье: | | |
| | | |

| | | |
|--|---|------------------|
| сахарное | 3 мес. | от +13 до +23 |
| затяжное | 3 мес. | от +13 до +23 |
| Хлеб для длительного хранения: | | |
| ржаной простой и ржано-пшеничный простой, консервированный спиртом | от 4 до 6 мес. (в зависимости от вида упаковки) | не выше +30 |
| ржаной простой, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации | 6 мес. | не выше +30 |
| батоны нарезные, консервированные спиртом | 4 мес. | не выше +30 |
| хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом | от 2 до 6 недель (в зависимости от вида упаковки) | не выше +30 |
| батоны нарезные для длительного хранения консервированные спиртом | 4 мес. | не выше +30 |
| Примечания | | |
| * для не упакованной продукции | | |
| ** упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки | | |
| *** фасованные в полиэтиленовые пакеты | | |
| **** в герметичной упаковке | | |

Приложение 3
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности хлеба и
хлебобулочных, кондитерских изделий"

Подтверждение соответствия хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

1. Подтверждение соответствия хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий на территории Республики Казахстан может носить добровольный или обязательный характер. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется по инициативе заявителя для продукции, не входящей в перечень продукции подлежащей обязательной сертификации в Республике Казахстан.

Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

- 1) проведения обязательной сертификации;
- 2) принятия поставщиком (изготовителем, продавцом) продукции (далее - заявитель) декларации о соответствии.

2. При обязательном подтверждении соответствия подтверждается соответствие продукции обязательным требованиям технических регламентов, конкретных стандартов и других нормативных документов, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей, охраны их имущества и окружающей среды.

3. При добровольной сертификации подтверждается соответствие продукции требованиям стандарта или иного нормативного документа по выбору заявителя, а также специальным требованиям заявителя.

4. Подтверждение соответствия экспортируемой продукции проводится на соответствие требованиям нормативных документов, согласованных между поставщиком (заявителем) и заказчиком, оговоренных в контракте.

5. Сертификация импортируемой продукции проводится путем сертификационных испытаний продукции или путем рассмотрения заявки о соответствии, или на основании декларации о соответствии.

6. Последовательность проведения работ по сертификации продукции осуществляется в следующем порядке:

1) подача и рассмотрение заявки (заявки о соответствии) в орган по сертификации;

2) принятие решения по результатам рассмотрения заявки (заявки о соответствии), в т.ч. выбор схемы сертификации;

3) оформление договора между заявителем и органом по сертификации на проведение работ по сертификации продукции;

4) проведение отбора, идентификация образцов заявленной продукции и представление их в испытательную лабораторию (центр);

5) проведение сертификационных испытаний образцов заявленной продукции и других работ, предусмотренных выбранной схемой сертификации;

6) анализ результатов испытаний или рассмотрение документов, полученных с заявкой о соответствии;

7) принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия;

8) регистрация сертификата в государственном реестре Республики Казахстан и выдача его заявителю, с правом маркирования продукции знаком соответствия (если это предусмотрено схемой сертификации);

7. Заявитель может подтвердить соответствие продукции установленным требованиям декларацией о соответствии. Подтверждение соответствия продукции декларацией о соответствии осуществляется в соответствии с Правилами принятия и регистрации декларации о соответствии.

8. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого срока выпуска декларируемой продукции, наличия необходимого сырья, качество и количество которого подтверждаются

протоколами испытаний и счет-фактурами или срока реализации партии продукции, но не более 1,5 года.

9. Декларация о соответствии подлежит регистрации в любом органе по сертификации, в область аккредитации которого входит декларируемая продукция.

Приложение 4
к Техническому регламенту
"Требования к безопасности
хлеба и хлебобулочных,
кондитерских изделий"

Перечень гармонизированных стандартов

Сноска. Приложение 4 исключено постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

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