

Постановление ПКР от 17 июля 2012 года № 502 о Техническом регламенте «О безопасности хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий»

20 ИЮЛЬ 2012

В соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить Технический регламент «О безопасности хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» согласно приложению.
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-министр

О. Бабанов

Приложение

**Технический регламент
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент «О безопасности хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий» (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике», применяется в целях защиты жизни и здоровья людей и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продукции.

2. Действие настоящего Технического регламента распространяется на хлеб, хлебобулочные, макаронные изделия (далее - продукция), процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также продукцию, находящуюся в обращении на территории Кыргызской Республики.

3. Действие настоящего Технического регламента не распространяется на продукцию для детского, диетического, лечебно-профилактического питания и полученную в процессе домашнего производства, обработки и хранения для личного потребления.

4. В настоящем Техническом регламенте используются основные понятия:

макаронные изделия - пищевой продукт, полученный путем смешивания муки пшеничной и воды, с добавлением или без

вспомогательного сырья, изготовленный различными способами формирования и высушивания;

трубчатые макаронные изделия - макаронные изделия в виде прямой трубки, длинные или короткие, с гладкой или рифленой поверхностью, с прямым или косым срезом на концах, с поперечным сечением в виде геометрических фигур (круглым, квадратным, треугольным и т.д.);

нитеобразные макаронные изделия - макаронные изделия в виде прямых или изогнутых нитей, длинных или коротких, с прямым или косым срезом на концах, с круглым или овальным сечением;

лентообразные макаронные изделия - макаронные изделия в виде узких или широких лент, с гладкой или рифленой поверхностью, с концами и поперечным сечением различной формы;

лапша - длинные или короткие лентообразные макаронные изделия, прямые или изогнутые, узкие или широкие, одинарные или двойные, гнутые или сформированные в виде «дуги», «петли», «мотков», «бантиков», «гнезд»;

фигурные макаронные изделия – плоские или объемные макаронные изделия, имеющие сложную форму (геометрических фигур, букв, ракушек, улиток, гребешков и т.д.);

хлебобулочные изделия – пищевые изделия, вырабатываемые из основного сырья или из основного и дополнительного сырья для хлебопечения. Эти изделия включают хлеб, булочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности, пирожки и пончики;

формовые 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 14 % и более;

хлебобулочные изделия пониженной влажности – хлебобулочные изделия с влажностью менее 19 %, бараночные изделия, сухари, гренки, сухарики и т.д.;

национальные хлебобулочные изделия – хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для использования в определенных географических регионах, и/или характерной формой, и/или способом выпечки (лаваш, лепешки и др.);

ароматизаторы – пищевая добавка, вносимая в пищевой продукт, для улучшения его аромата и вкуса, и представляющая собой смесь вкусоароматических веществ или индивидуальное вкусоароматическое вещество (вкусоароматическая часть) с растворителем или сухим носителем (наполнителем) или без них (в состав ароматизатора может входить пищевое сырье, пищевые красители, консерванты, антиокислители и другие пищевые добавки и вещества, разрешенные

уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью;

вредное воздействие на человека - воздействие факторов, связанных с наличием в пищевых продуктах добавок, загрязняющих веществ, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу жизни и здоровью, будущих поколений, а также нарушением режимов хранения, транспортирования и утилизации, неправильным использованием отходов, способное привести к негативным явлениям в животном и растительном мире, окружающей среде;

государственный надзор за соблюдением требований технических регламентов – деятельность специально уполномоченных государственных органов исполнительной власти по проверке соблюдения требований технических регламентов;

микронутриенты – незаменимые пищевые вещества (витамины, минеральные вещества и микроэлементы), необходимые для жизнедеятельности организма;

обогащение (фортификация) – процесс внесения микронутриентов в продукты питания с целью восполнения потерь, возникших в результате технологического процесса обработки продуктов питания до уровня их природного содержания, а также добавление микронутриентов, которые не присутствуют в продукте питания до уровня выше их природного содержания;

производственный контроль – контроль продукции и процессов ее производства на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, осуществляемый участником хозяйственной деятельности в сфере производства и обращения продукции;

производитель - юридическое или физическое лицо, осуществляющее производство продукции;

продавец - юридическое лицо и (или) физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующее продукцию;

заявитель – юридическое или физическое лицо, которое для подтверждения соответствия принимает декларацию о соответствии или обращается за получением сертификата соответствия.

Глава 2. Требования к безопасности сырья и продукции

5. Производитель обязан обеспечить выпуск безопасной продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

6. Качество и безопасность сырья и компонентов, используемых при производстве продукции, должны регулироваться соответствующими нормативными правовыми актами Кыргызской Республики и при поставке иметь товарно-сопроводительные документы.

7. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих защиту

сырья и компонентов и предотвращение их порчи, в том числе вредителями.

8. Продукция, находящаяся в обращении на территории Кыргызской Республики, не должна причинять вред жизни и здоровью граждан и должна соответствовать требованиям показателей, установленных в приложениях 1 – 4 к настоящему Техническому регламенту.

9. Производитель должен обеспечить хранение записей, которые позволяют отслеживать и идентифицировать продукт и при необходимости представлять документальные доказательства соблюдения требований по безопасности продукции, предписанных технологической документацией организации изготовителя, утвержденной руководителем (собственником) предприятия.

10. Продукция должна:

а) выпускаться на основании утвержденных рецептов и технологической документации;

б) содержать пищевые добавки и ароматические вещества, разрешенные для применения уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью;

в) расфасовываться и упаковываться таким образом, чтобы обеспечить безопасность при хранении, транспортировке и реализации.

11. Не допускается:

а) наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков «тягучей» (картофельной) болезни и плесени;

б) применение генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

в) использовать лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, традиционно используемых в хлебопечении, разрешенных для применения уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью.

12. Допускается при производстве продукции применять сырье, обогащенное микронутриентами в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей, в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Глава 3. Требования к процессу производства продукции

13. Производитель обязан осуществлять процесс производства и обращения продукции таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям настоящего Технического регламента.

14. Процесс производства продукции должен обеспечивать:

а) безопасность продовольственного сырья, подготовки сырья к пуску в производство, приготовления полуфабрикатов, изготовления готовой продукции, ее хранения, перевозки и передачи потребителю для личного использования или для дальнейшей реализации;

б) проведение контроля за безопасностью продукции средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту этого контроля;

в) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе технологического процесса производства продукции в целях обеспечения ее безопасности.

15. При отправке продукции потребителю оформляется сопроводительный документ, который должен содержать:

а) наименование, адрес и реквизиты предприятия-изготовителя продукции;

б) наименование, адрес и реквизиты предприятия-получателя продукции;

в) перечень наименований продукции, отправляемой получателю;

г) перечень нормативных документов, по которым выработана продукция;

д) регистрационные номера документов, подтверждающих безопасность продукции;

е) массу единицы каждого вида хлеба, хлебобулочных изделий или одной упаковочной единицы макаронных изделий;

ж) дату выработки и упаковки продукции, срок годности и условия хранения;

з) Ф.И.О. и подпись ответственного исполнителя предприятия.

16. Безопасность технологии производства продукции обеспечивается на этапах ее разработки и освоения, контролируется и поддерживается на всех стадиях производственного процесса.

17. Технология производства продукции должна быть изложена в технологической документации организации-изготовителя, утвержденной руководителем (собственником) предприятия.

Глава 4. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции

18. Условия хранения, перевозки и реализации продукции должны обеспечивать ее безопасность для жизни и здоровья потребителей.

19. Требования к хранению продукции:

а) помещения должны быть специально выделенными и оборудованными, чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, без плесени на стенах и потолках, изолированными от источников нагрева или охлаждения;

б) должны использоваться полки-стеллажи, лотки и ящики, которые должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению соответствующим государственным уполномоченным органом;

в) в помещениях для хранения продукции хранение иных товаров и продуктов, обладающих специфическими запахами, не допускается;

г) срок годности, условия хранения и перевозки продукции устанавливаются изготовителем.

20. Требования к процессам перевозки продукции:

а) транспорт должен быть специально оборудованным для этих целей;

б) продукция должна перевозиться специализированными транспортными средствами, обеспечивающими ее безопасность.

21. Требования к реализации продукции:

а) продавец должен обеспечить условия приемки и хранения продукции, обеспечивающие ее безопасность;

б) реализация продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность потребительских свойств продукции, исключение вероятности повреждения продукции амбарными вредителями и болезнями, приобретение изделиями посторонних запахов;

в) не подлежит реализации продукция с истекшими сроками хранения, признаками порчи, сыропеклых, подгорелых, с нарушенной в процессе доставки формой.

22. Продукция при реализации должна иметь полную обязательную информацию в соответствии с Техническим регламентом Кыргызской Республики в области маркировки пищевых продуктов.

23. Уничтожению подлежит продукция, имеющая признаки болезни и плесени в порядке, определенном постановлением Правительства Кыргызской Республики «О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации» от 9 июля 1997 года № 407.

24. При обнаружении зараженности хлеба и хлебобулочных изделий «картофельной болезнью» необходимо немедленно изъять и сжечь всю зараженную продукцию, произвести дезинфекцию помещения, места хранения, инвентаря, оборудования и линии подачи муки в производство.

Глава 5. Требования к маркировке и упаковке продукции

25. Продукция, упакованная в потребительскую тару, подлежит обязательному этикетированию и маркировке на государственном и официальном языках. Сведения о неупакованной продукции предоставляют потребителю на информационном листке в торговом зале.

26. Маркировка продукции не должна вводить потребителя в заблуждение относительно:

а) характеристик продукции, ее природы, идентичности, свойств, состава, количества, срока годности (хранения), происхождения, способа производства или изготовления;

б) назначения или свойств, которыми она не обладает.

27. Обязательная информация при маркировке продукции должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Кыргызской Республики. Виды и формы этикетирования определяются производителем.

28. Для упаковки продукции должны применяться материалы, разрешенные к применению уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью.

29. Условия, виды и способы упаковки конкретного вида продукции определяет и устанавливает к применению производитель.

Глава 6. Идентификация и оценка соответствия продукции

30. Идентификация продукции проводится по признакам, указанным в соответствующем стандарте, в соответствии с которым изготовлена продукция, а также по описаниям, представленным изготовителем или продавцом.

31. Продукцию, производимую и находящуюся в обращении на территории Кыргызской Республики, допускается размещать на внутреннем рынке, при условии ее соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

32. Оценку соответствия продукции проводят в формах:

- 1) производственного контроля;
- 2) декларирования соответствия, до внедрения и функционирования на предприятиях системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- 3) государственного надзора.

33. Производственный контроль осуществляется в соответствии с разработанной и утвержденной производителем программой производственного контроля с соблюдением требований настоящего Технического регламента.

34. Производитель (продавец) продукции организует производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса, на основе систем анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая должна быть сертифицирована в установленном порядке.

35. Программа производственного контроля должна содержать:

- перечень и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю на всех этапах производства, хранения и реализации продукции;
- периодический лабораторный контроль сырья, объектов внешней среды и готовой продукции;
- контролируемые этапы процессов производства;
- график и режимы мойки, санитарной обработки, уборки, дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря, порядок и периодичность прохождения персоналом медосмотра;

- порядок возврата продукции на переработку и утилизацию;
- внутренний аудит производственного контроля со стороны руководства;
- проведение корректирующих мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в осуществлении процессов производства;
- порядок проведения мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде, жизни и здоровью животных и растений;
- перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение схемы производственного контроля.

36. Внесение изменений в схему производственного контроля осуществляется руководителем предприятия, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом, в случаях проведения инженерных и технических изменений в технологическом процессе производства.

37. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний. Испытания продукции, должным образом идентифицированной заявителем, на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

38. Декларирование соответствия продукции осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны.

39. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие продукции установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии продукции на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента безопасности пищевой продукции собственного производства продукции, упаковочные материалы и другие изделия.

40. Сертификат системы менеджмента безопасности пищевых

продуктов может использоваться в составе доказательной базы, в отношении любой схемы декларирования соответствия продукции.

41. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и законодательства Кыргызской Республики. Исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

42. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье и компоненты;

- 4) документы, предусмотренные нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, заключения пожарной безопасности и др.);

- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

43. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска продукции или срока ее реализации, но не более срока годности или хранения, согласно действующим стандартам.

44. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной продукции, выпускаемой одним изготовителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

45. Принятая декларация о соответствии продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение трех рабочих дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом, определяемым Правительством Кыргызской Республики, в установленном порядке.

46. Декларирование соответствия продукции осуществляется до момента подтверждения изготовителем внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.

Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве продукции обеспечивает производитель, осуществляющий ее производство, обязанный создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и

критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

47. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения продукции в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Порядок проведения государственного надзора определяется Правительством Кыргызской Республики.

48. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний продукции должны быть признаны в соответствии с международными договорами, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

49. Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия Техническому регламенту.

Глава 7. Ответственность за нарушение требований настоящего Технического регламента

50. За нарушение положений настоящего Технического регламента производитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

51. В случае неисполнения предписаний уполномоченного органа по государственному надзору за пищевой безопасностью по устранению выявленных при осуществлении процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, нарушений положений настоящего Технического регламента производитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

52. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом производитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

53. Обязанность производителя (продавца) по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения.

Соглашения или заявления об ограничении ответственности, заключенные до возникновения права на возмещение, ничтожны.

54. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются производителем (продавцом) и за его счет.

Глава 8. Переходные и заключительные положения

55. До вступления в силу настоящего Технического регламента продукция, производимая и ввозимая на территорию Кыргызской Республики, должна соответствовать законодательству Кыргызской Республики.

56. Документы, подтверждающие соответствие продукции, полученные заявителем до вступления в силу настоящего Технического регламента, являются действительными до окончания срока их действия.

57. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента, решения Правительства Кыргызской Республики в сфере безопасности продукции применяют в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

Показатели безопасности хлеба, хлебобулочные изделия

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Хлеб, булочные и сдобные изделия	Токсичные элементы:	
	свинец	0,35
	мышьяк	0,15
	кадмий	0,07
	ртуть	0,015
	Радионуклиды:	
	цезий-137	40 Бк/кг
	стронций-90	20 Бк/кг
	Микотоксины:	
	афлотоксин В ₁	0,005
	дезоксиниваленол	0,7
	Т-2 токсин	0,1
	зеараленон	0,2
	Пестициды	
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых
	Гексахлорбензол	0,01
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Не допускаются	

Приложение 2
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

**Микробиологические показатели
для хлеба, хлебобулочных изделий**

Группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более	Приме- чание
		БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики с фруктовыми и овощными начинками)	1 10 ³	1,0	1,0	-	25	50	
Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные)	1 10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	
Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами	1 10 ³	1,0	1,0	0,1	25	50	
Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом	5 10 ³	0,01	1,0	-	25	50	

Приложение 3
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

Показатели безопасности для макаронных изделий

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Макаронные изделия	Токсичные элементы:	
	свинец	0,5
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,1
	ртуть	0,02
	Радионуклиды:	
	цезий-137	60 Бк/кг
	стронций-90	30 Бк/кг
	Микотоксины:	
	афлотоксин В ₁	0,005
	дезокниваленол	0,7
	Т-2 токсин	0,1
	зеараленон	0,2
	Пестициды	
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,02 из зерновых 0,05 из зернобобовых
	Гексахлорбензол	0,01
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются
	2,4-Д кислота, ее соли,	Не допускаются

Приложение 4
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

Микробиологические показатели для макаронных изделий

Группа продукта	КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г не более	Приме- чание
		БГКП (коли- формы)	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Яичные макаронные изделия				25		
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом)	5 10 ⁴	0,01	0,1	25	-	
Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми	5 10 ⁴	0,1	-	25	100	

хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой)						
Безбелковые макаронные изделия	1 10 ⁵	0,01	-	25	200*	*дрожжи -100 КОЕ/г, не более

Приложение 5
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

**Физико-химические показатели
для хлеба и хлебобулочных изделий**

Наименование групп хлеба	Влажность, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее
Хлеб из муки пшеничной обойной и смеси пшеничной обойной и второго сорта	50,0	7,0	54,0
Хлеб из муки пшеничной второго сорта и смеси второго и первого сорта	48,0	5,0	63,0
Хлеб из муки пшеничной: первого сорта	47,0	4,0	65,0
высшего сорта	46,0	3,5	70,0
Хлеб из смеси различных сортов пшеничной муки	48,0	5,0	65,0
Хлеб из пшеничной муки с добавлением пшеничных отрубей, с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и зерновых добавок	50,0	7,0	56,0

Приложение 6
к Техническому регламенту
«О безопасности хлеба, хлебобулочных и
макаронных изделий»

Физико-химические показатели макаронных изделий

Наименование показателя	Норма								
	Группа А			Группа Б			Группа В		
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	второй сорт
Влажность, %, не более	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0	13,0
Кислотность, град, не более	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие зараженности вредителями	Не допускается								