

Утвержден
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от 18 апреля 2011 года N 163

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
"О безопасности кондитерских изделий"

- Глава 1. Общие положения
- Глава 2. Идентификация кондитерских изделий
- Глава 3. Требования к безопасности кондитерских изделий и сырья, хранению, перевозке, реализации и утилизации
- Глава 4. Требования безопасности к процессам производства
- Глава 5. Оценка соответствия кондитерских изделий
- Глава 6. Ответственность за несоответствие кондитерских изделий положениям настоящего Технического регламента
- Глава 7. Заключительные положения
- Приложение 1. Показатели гигиенической безопасности кондитерских изделий
- Приложение 2. Микробиологические показатели кондитерских изделий

Глава 1
Общие положения

1. Настоящий Технический регламент разработан с целью обеспечения защиты жизни и здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей кондитерских изделий.

2. Действие Технического регламента распространяется на производство кондитерских изделий и кондитерские изделия, находящиеся в обращении на территории Кыргызской Республики.

3. К объектам технического регулирования относят изделия кондитерские:

1) изделия кондитерские сахаристые: конфеты; карамель; ирис; драже; халва; мармелад; пастильные изделия; сбивные изделия; изделия сахаристые восточные; жевательная резинка; шоколад, какао, шоколадные сахаристые кондитерские изделия;

2) изделия кондитерские мучные: печенье, галеты, крекер, вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты и пирожные, восточные сладости мучные, мучные шоколадные кондитерские изделия; кондитерские мучные сдобные изделия.

Требования настоящего Технического регламента не распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия, продукты детского питания.

4. Настоящий Технический регламент устанавливает:

1) обязательные требования к кондитерским изделиям, обеспечивающие их безопасность;

2) правила идентификации для целей применения настоящего Технического регламента;

3) требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации кондитерских изделий;

4) требования к упаковке и маркировке кондитерских изделий;

5) правила и формы оценки соответствия.

5. Для целей применения настоящего Технического регламента используют основные понятия и идентификационные признаки объектов технического регулирования:

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

изделие кондитерское сахаристое - кондитерское изделие, основным рецептурным компонентом которого являются сахар и (или) его заменители (подсластители).

К сахаристым кондитерским изделиям относят: конфеты, карамель, ирис, драже, мармелад, пастильные изделия, сбивные изделия, халву, восточные сладости

сахаристые, жевательную резинку, шоколад, какао;

конфеты - кондитерские изделия разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, неглазированные или глазированные, отформованные в виде корпусов, изготовленных из одной или нескольких кондитерских масс;

кондитерские массы для конфет:

1) помадная - однородная мелкокристаллическая кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, с добавлением молочного, фруктово-ягодного (сахарная, молочная, сливочная, крем-брюле, фруктовая помады) или другого сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля молочного жира в помаде, не менее: молочной - 2,5 процента; крем-брюле - 3,5 процента; сливочной - 12,0 процентов. Массовая доля фруктово-ягодного сырья во фруктовой помаде - не менее 14,0 процентов;

2) пралине - тонко измельченная кондитерская масса, изготовленная из обжаренных орехов, сахара, жира, с добавлением сухого молока, какао-продуктов или их заменителей с добавлением другого сырья, пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля орехового жира в конфетной массе пралине - не менее 10,0 процентов;

3) молочная - кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязко-тягучую консистенцию. Массовая доля молочного жира - не менее 2,5 процента;

4) кондитерская масса на основе жиров - тонко измельченная масса, изготовленная из сахара, жира или заменителя какао-масла, злаковых или бобовых культур, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля жира - не менее 18,0 процентов;

5) кремовая - тонко измельченная кондитерская масса, состоящая из сахара, орехов, какао-масла, сливочного масла, с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) вкусоароматических веществ, полученная сбиванием. Массовая доля молочного жира - не менее 5,0 процентов; какао-масла - не менее 7,0 процентов, орехового жира - не менее 10,0 процентов;

6) фруктовая - однородная студнеобразная, вязкая кондитерская масса, получаемая увариванием плодово-ягодного сырья с сахаром, патокой, с добавлением или без добавления структурообразователя и (или) ароматических веществ; массовая доля фруктового сырья - не менее 6,0 процентов по сухому веществу;

7) грильяжная масса - многокомпонентная масса, получаемая смешиванием расплава сахара, или сахаро-паточного сиропа, или уваренного фруктового сырья с орехами, и (или) масличными семенами, и (или) экструдированными крупами и другими добавками. Массовая доля орехового сырья, масличных семян - не менее 20,0 процентов, массовая доля влаги - не более 11,5 процента;

8) ликерная - получаемая увариванием сахарного сиропа или сахаро-фруктового сиропа, или сахаро-молочного сиропа с добавлением алкогольных напитков. Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт - не менее 3,0 процентов, влажность - не менее 20,0 процентов;

9) желейная масса - студнеобразная, упруго пластичная кондитерская масса, состоящая из сахара, патоки, студнеобразователя, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов и красителей. Массовая доля структурообразователя - не менее 1,0 процента, содержание сахара в пересчете на сахарозу - не менее 50,0 процентов;

10) марципановая - пластичная вязкая масса, приготовленная из необжаренных орехов или масличных зерновых, или бобовых семян, смешанных с сахарной пудрой или сахаро-паточным сиропом;

11) сбивная масса - кондитерская масса пенообразной структуры, полученная сбиванием сахаро-паточно-агарового сиропа, пенообразователя, с добавлением или без добавления стуженного молока, сливочного масла, фруктового сырья и других компонентов и пищевых добавок. Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы "легкого типа" (плотность от 450 до 750 кг/куб.м) и "тяжелого типа" (плотность от 950 до 1100 кг/куб.м);

карамель - кондитерское изделие, изготовленное из карамельной массы, полученной увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления

пищевых добавок и ароматических веществ, с начинкой или без нее, с полным или частичным покрытием глазурью или без нее. Массовая доля влаги для леденцовой карамели – не более 3,0 процентов, массовая доля сахара – не менее 50,0 процентов;

ирис – кондитерское изделие аморфной или мелкокристаллической структуры, изготовленное из ирисной массы, получаемой увариванием сахара-паточно-молочного или сахаро-фруктового сиропа с добавлением жира, других видов сырья, пищевых добавок и ароматических веществ. Массовая доля фруктовой части в ирисе с фруктово-ягодными полуфабрикатами – не менее 8,0 процентов;

драже – кондитерское изделие округлой формы, с различными корпусами и накатанной на них оболочкой с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматических веществ;

мармелад – кондитерское изделие, студнеобразной структуры, изготовленное увариванием желирующего фруктово-ягодного сырья или водного раствора желирующих веществ с сахаром, с добавлением пищевых добавок или ароматических веществ. Массовая доля фруктового сырья для фруктово-ягодного мармелада – не менее 30,0 процентов, для желеино-фруктового – не менее 10,0 процентов. Массовая доля структурообразователя для желеино-мармелада – не менее 1,0 процента. Массовая доля сахара в пересчете на сахарозу – не менее 45,0 процентов;

пастильные изделия – кондитерские изделия с пенообразной структурой, состоящей из фруктово-ягодного сырья, сахара, пенообразователя и студнеобразователя, с добавлением пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля фруктового сырья по сухому веществу – не менее 4,0 процентов, массовая доля влаги – не более 25,0 процентов;

сбивные изделия – кондитерские изделия, изготовленные на основе сбивной кондитерской массы, включающей белки и пенообразующие вещества;

изделия сахаристые восточные (восточные сладости) – кондитерские изделия представляющие собой:

1) мягкие конфеты, состоящие из сахара, патоки, молочных видов сырья, жиров, фруктовых полуфабрикатов, ядер орехов, жиросодержащих бобовых культур и семян, с добавлением пищевых добавок и (или) ароматических веществ. Массовая доля молочного жира – не менее 3,0 процентов, крупных добавлений (ореха, изюма, сушеных фруктов) – не менее 10,0 процентов, массовая доля влаги – не более 24,0 процентов;

2) изделия из карамели, ядер орехов, арахиса, масличных семян, состоящие из сахара, патоки, меда, орехов и (или) ароматических веществ, массовая доля орехов, арахиса, масличных семян – не менее 25,0 процентов, массовая доля влаги – не более 7,5 процента;

халва – кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, получаемое из сбитой с пенообразователем карамельной массы, растертых, обжаренных масличных семян или ядер орехов, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматических веществ. Массовая доля жира – не менее 25,0 процентов. Вид жира – по наименованию используемого жиросодержащего сырья;

жевательная резинка – сахаристое кондитерское изделие, обладающее жевательными свойствами, изготовленное с применением нерастворимой полимерной основы (не менее 16,0 процентов) и пищевых добавок. Нерастворимая полимерная основа не подлежит проглатыванию;

шоколад – кондитерское изделие, полученное из какао тертого, какао-масла, сахара и (или) сахарозаменителей и других компонентов, с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ. В состав шоколада входит не менее 35,0 процентов сухих веществ какао-продуктов, в том числе: не менее 18,0 процентов какао-масла и не менее 14,0 процентов – сухих обезжиренных веществ какао-продуктов.

При производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества, какао-масло, растительные жиры-эквиваленты какао-масла и (или) улучшителей какао-масла до 5,0 процентов к общему весу готового продукта за вычетом общей массы любых других внесенных пищевых веществ.

Основные разновидности шоколада:

молочный шоколад – шоколад, в состав которого входит:

не менее 25,0 процентов сухих веществ какао-продуктов;
не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов;
от 12,0 до 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов (в том числе не менее 2,5 процента молочного жира);
не менее 25,0 процентов общего жира;

белый шоколад - шоколад, в состав которого входит не менее 20,0 процентов какао-масла и не менее 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов, в том числе не менее 2,5 процента молочного жира; в состав белого шоколада не входят какао тертое и какао-порошок;

шоколад с начинкой - шоколад, молочный шоколад, белый шоколад или их сочетания и начинка, резко отличающаяся по своему составу от внешней оболочки, при этом содержание шоколада составляет не менее 25,0 процентов от общей массы изделия;

шоколад в порошке - сыпучее, порошкообразное кондитерское изделие, содержащее не менее 32,0 процентов какао-порошка;

шоколадное кондитерское изделие - сахаристое или мучное кондитерское изделие, покрытое шоколадной глазурью в количестве не менее 25,0 процентов от общей массы изделия или содержащее не менее 25,0 процентов какао-продуктов от общей массы изделия, в составе которых не менее 10,0 процентов какао-масла.

Какао - данная группа включает какао-продукты и изделия какао.

Какао-продукты (продукты переработки бобов какао), используемые в производстве кондитерских изделий и кондитерских полуфабрикатов:

какао тертое - продукт измельчения механически разрушенных, обжаренных и освобожденных от шелухи какао-бобов;

какао-масло - жир, полученный из какао-бобов или составных частей какао-бобов, имеющих следующие характеристики:

содержание свободной жирной кислоты (выражаемой как олеиновая кислота) не более 1,75 процента; неомыляемое вещество (определенное с использованием петролейного эфира) - не более 0,5 процента, кроме случаев с прессованным какао-маслом, где этот предел должен быть не более 0,35 процента.

Изделия какао:

какао-порошок - кондитерское изделие из тонко измельченного, частично обезжиренного какао тертого, которое содержит не менее 20,0 процентов какао-масла и не более 7,5 процента - влаги;

какао-порошок с пониженным содержанием жира - какао-порошок, содержащий не менее 20,0 процентов какао-масла и не более 7,5 процента влаги;

какао-напиток - кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка (не менее 25,0 процентов) и сахара и (или) его заменителей и других пищевых компонентов;

изделие кондитерское мучное - кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого являются мука, сахар и (или) его заменители.

К изделиям кондитерским мучным относят: печенье, галеты, крекер, вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты и пирожные, восточные сладости мучные;

печенье - кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и разрыхлителей. Массовая доля влаги - не более 10,0 процентов.

Печенье подразделяют на: сахарное, затыжное, сдобное, слоеное, крекер, галеты;

печенье сахарное - печенье плоской формы, хрупкой рассыпчатой структуры, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 17,0 процентов, массовая доля жира - не менее 10,0 процентов, массовая доля влаги - не более 6,0 процентов;

печенье затыжное - печенье слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное. Массовая доля общего сахара - не менее 10,0 процентов, массовая доля жира - не более 20,0 процентов, массовая доля влаги - не более 8,0 процентов;

печенье сдобное - печенье разнообразной формы, с большим содержанием сахара, жира и яйцепродуктов, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное.

Сумма массовых долей сахара и (или) жира - не менее 30,0 процентов, массовая доля влаги - не более 9,0 процентов;

печенье слоеное (типа сандвич) - два печенья, прослоенные отделочным полуфабрикатом, глазированное, неглазированное;

крекер - печенье слоистой и хрупкой структуры, преимущественно с большим содержанием жира, массовая доля жира - не менее 15,0 процентов, массовая доля влаги - не более 7,0 процентов;

галеты - печенье слоистой, хрупкой структуры, со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и разрыхлителей, преимущественно без сахара и жира. Сумма массовых долей сахара и (или) жира - не более 10,0 процентов, массовая доля влаги - не более 11,0 процентов;

вафли - мучное кондитерское изделие, состоящее из вафельных листов, прослоенных или непрослоенных начинкой;

вафельный лист - мучное кондитерское изделие тонкой плоской формы, массовая доля влаги - не более 3,0 процентов;

изделия пряничные - мучные кондитерские изделия, изготовленные с добавлением химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, с начинкой или без нее, преимущественно глазированные. Массовая доля: общего сахара - не менее 25,0 процентов, влаги - не более 20,0 процентов;

кексы - мучные кондитерские изделия объемной формы, с большим содержанием меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов, орехов, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее. Массовые доли: общего сахара - не менее 20,0 процентов, жира - не менее 10,0 процентов, влаги - не более 30,0 процентов;

рулеты - мучные кондитерские изделия, изготовленные из свернутого выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, с отделкой поверхности и без нее;

торты и пирожные - многокомпонентные кондитерские изделия, выработанные из выпеченного (ых) и отделочного (ых) полуфабриката (ов) разнообразной формы, с оформлением поверхности отделочными полуфабрикатами. Масса торта - не менее 200 г, масса пирожных - не более 150 г;

изделия мучные восточные - изделия на основе муки со вкусом и ароматом пряностей и других добавлений, разнообразной структуры и формы;

изделие кондитерское сдобное - изделие кондитерское сдобное различной фигурной формы, с начинкой, без начинки, глазированное, неглазированное с массовыми долями общего сахара и (или) жира более 25,0 процентов к массе изделия;

глазированные кондитерские изделия - сахаристые и мучные кондитерские изделия, поверхность которых полностью или частично покрыта глазурью;

выпеченный полуфабрикат - кондитерский полуфабрикат, прошедший термическую обработку (выпечку), основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающие кондитерскому изделию форму, прочность;

отделочный полуфабрикат - кондитерский полуфабрикат, используемый для отделки выпеченного изделия или полуфабриката, прослаивания и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

К отделочным полуфабрикатам относят крем всех видов, сбивные и железные массы, начинки, глазури, сиропы, сахарную пудру, какао, используемые для отделки кондитерских изделий;

глазурь - кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонко измельченную массу, состоящую из какао-продуктов (какао тертого и (или) какао-порошка) или без них, какао-масла и (или) жиров - эквивалентов какао-масла или без них, жиров и (или) заменителей или без них, сахара и (или) заменителей и других пищевых компонентов;

шоколадная глазурь - глазурь, в состав которой входит не менее 35,0 процентов сухих веществ какао-продуктов, в том числе не менее 31,0 процента какао-масла и не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов. При производстве шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и (или) растительные жиры - эквиваленты в любом соотношении. При использовании эквивалентов содержание какао масла должно быть не менее 19,0 процентов;

молочная шоколадная глазурь - глазурь, в состав которой входит не менее 25,0

процентов сухих веществ какао-продуктов (включая не менее 2,5 процента сухих обезжиренных веществ какао-продуктов), не менее 14,0 процентов сухих веществ молока и (или) молочных продуктов (включая не менее 3,5 процента молочного жира) и не менее 31,0 процента общего жира. При производстве молочной шоколадной глазури разрешается использовать какао-масло и (или) растительные жиры-эквиваленты в различном соотношении. При использовании эквивалентов содержание сухих веществ какао-продуктов должно быть не менее 16,5 процента;

скоропортящиеся кондитерские изделия - изделия, требующие для сохранения безопасности специальных температурных и (или) иных режимов и правил в строго регламентированные сроки, без обеспечения и соблюдения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей;

не скоропортящиеся кондитерские изделия - изделия, которые при соблюдении установленных правил хранения для сохранения безопасности не нуждаются в специальных температурных режимах хранения;

дробление кондитерского сырья - грубое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов);

размол кондитерского сырья - тонкое измельчение кондитерского сырья;

темперирование кондитерского полуфабриката - доведение кондитерского полуфабриката до заданной температуры при перемешивании;

кристаллизация кондитерской массы - образование кристаллической структуры в кондитерской массе;

сбивание кондитерского полуфабриката - интенсивное перемешивание кондитерского полуфабриката с одновременным насыщением его воздухом;

формование кондитерской массы - получение из кондитерской массы кондитерских изделий определенной формы и размеров;

глазирование кондитерского изделия - покрытие поверхности кондитерского изделия глазурью;

глянцевание кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия при вращении воскожировым составом;

дражирование кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта;

студнеобразование - формирование структуры фруктово-ягодной железной массы при остывании;

кондирование кондитерского изделия - покрытие кондитерского изделия тонкой корочкой закристаллизовавшегося сахара;

конширование шоколадной массы - механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия;

отливка шоколадной (конфетной) массы - наполнение форм шоколадной или конфетной массой.

Глава 2

Идентификация кондитерских изделий

6. Идентификацию кондитерских изделий проводят в целях:

1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;

2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);

3) установления соответствия продукции, в том числе и ее наименования, требованиям настоящего Технического регламента;

4) подтверждения оценки соответствия продукции сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом).

7. Идентификация кондитерских изделий проводится при необходимости специально уполномоченными органами по государственному надзору.

8. Для установления принадлежности кондитерских изделий к числу объектов технического регулирования, идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с учетом признаков, приведенных в пункте 5 настоящего Технического регламента.

При недостаточности или недостоверности информации для идентификации

продукции проводят оценку по органолептическим и физико-химическим показателям, указанным в национальных, международных стандартах, технологической документации и других документах на конкретные виды продукции.

9. Требования международных и национальных стандартов по отбору проб, правилам и методам испытаний и измерений на кондитерские изделия, процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации применяются в соответствии с законодательством Кыргызской Республики и не противоречащим требованиям настоящего Технического регламента.

Глава 3

Требования к безопасности кондитерских изделий и сырья, хранению, перевозке, реализации и утилизации

10. Кондитерские изделия, находящиеся в обращении на территории Кыргызской Республики, не должны причинять вред жизни и здоровью граждан, и по показателям безопасности должны соответствовать гигиеническим и микробиологическим показателям безопасности, предъявляемым к пищевым продуктам, указанным в приложении 1 (таблица 1), приложении 2 (таблицы 2 и 3) к настоящему Техническому регламенту.

11. Сырье, применяемое для производства кондитерских изделий, должно соответствовать требованиям безопасности, установленным в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

12. Применение пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, их количественное нормирование, а также их показатели безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в соответствующем Техническом регламенте.

13. Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и защиту от вредителей и загрязняющих веществ.

14. Кондитерские изделия должны быть расфасованы и упакованы в тару или упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных департаментом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики для контакта с данным видом кондитерской продукции, позволяющих обеспечить сохранность потребительских свойств и безопасность продукции в течение срока годности.

15. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха. Виды и способы упаковки конкретных видов продукции определяет и рекомендует изготовитель.

16. Маркировка кондитерских изделий, нанесенная на потребительскую упаковку, должна соответствовать требованиям, установленным в соответствующем техническом регламенте, и требованиям настоящего Технического регламента.

17. Маркировка кондитерских изделий должна быть размещена непосредственно на потребительской упаковке, этикетке или ярлыке, быть достоверной, не должна вводить в заблуждение или создавать ошибочное представление о свойствах соответствующих кондитерских изделий.

18. При небольших размерах единицы упаковки или этикетки, на которых невозможно изложить необходимый текст полностью, а также на сувенирных и подарочных наборах, допускается данные, характеризующие продукт или часть их, размещать на листе - вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки или на групповой упаковке.

19. На этикетке весовых завернутых конфет, карамели, ириса, драже должна быть нанесена следующая маркировка:

- 1) наименование продукции;
- 2) наименование предприятия - изготовителя, его местонахождение.

20. Наименование кондитерского изделия состоит из одного или нескольких слов и включает название группы, подгруппы, вида продукта, приведенных в любой последовательности. Прилагательное (ореховое, молочное, сливочное, кофейное, йогуртовое, кокосовое, арахисовое), применяемое в наименовании кондитерского

продукта, допустимо при наличии в его составе соответствующего сырьевого ингредиента.

Наименование может быть дополнено названием, в том числе охраняемым в качестве товарного знака, на том языке, на котором этот товарный знак зарегистрирован.

21. Информация о специальных питательных свойствах, лечебном и профилактическом назначении кондитерских изделий, может быть нанесена на этикетку только при наличии соответствующего подтверждения компетентного органа.

22. Специальные требования к маркировке шоколада:

1) при маркировке шоколада (за исключением белого шоколада) должно быть указано содержание какао-продуктов. Для целей такого декларирования процент какао-продуктов должен относиться к шоколадной части изделия за вычетом других разрешенных компонентов;

2) шоколад, содержащий в своем составе отличные от какао-масла растительные жиры, эквиваленты или улучшители, дополнительно маркируется заметной и четкой надписью: "содержит до 5,0 процентов растительных жиров - эквивалентов или улучшителей в дополнение к какао-маслу". Эта надпись должна быть размещена в том же поле зрения, что и перечень ингредиентов, с четким разделением от этого перечня;

3) если сахар полностью или частично заменен заменителем сахара, то рядом с торговой маркой шоколада должна быть помещена информация о наличии подсластителей;

4) для шоколада с начинкой наносится информация о характере начинки, может быть указан вид шоколада, использованного для оболочки.

23. Продукт может сопровождаться другой информацией, а также может наноситься штрих-код.

24. На транспортной таре, в которую упакованы кондитерские изделия, должна быть нанесена следующая информация:

1) наименование продукции;

2) наименование предприятия-изготовителя, его адрес, наименование страны и места происхождения;

3) масса нетто единицы, упакованной в потребительскую упаковку продукции;

4) общая масса нетто для неупакованных кондитерских изделий или количество единиц кондитерских изделий в потребительской упаковке;

5) номер партии и номер упаковочной единицы;

6) дата изготовления или дата упаковывания;

7) условия хранения;

8) срок годности или срок хранения;

9) информация о подтверждении соответствия;

10) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

25. Информация о номере партии, название и адрес изготовителя могут быть заменены на транспортной таре кодом идентификации.

26. Хранение, перевозка и реализация кондитерских изделий должны обеспечивать их безопасность, сохранность потребительских свойств для каждого вида кондитерской продукции и выполнение требований, изложенных в настоящем Техническом регламенте.

27. Срок годности кондитерских изделий устанавливает изготовитель в установленном порядке.

28. Кондитерская продукция должна храниться в складах не загрязненных и не зараженных насекомыми и грызунами, отдельно от сырья и продуктов, обладающих специфическими запахами.

29. Не скоропортящиеся кондитерские изделия должны храниться в хорошо проветриваемых, чистых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных насекомыми и грызунами, при температуре (18 ± 3) град. Цельсия и относительной влажности - не более 75 процентов.

30. Скоропортящиеся кондитерские изделия и сырье должны храниться при температуре не более 6 град. Цельсия.

31. Транспортные средства, используемые для перевозки кондитерских изделий,

должны отвечать установленным требованиям и при необходимости обеспечивать соответствующий температурный режим при транспортировании конкретного вида изделий.

32. Организации, производящие реализацию кондитерских изделий, должны обеспечивать условия ее приемки и хранения, установленные изготовителем.

33. Не допускается реализация кондитерских изделий:

1) с истекшим сроком годности;

2) с нарушением целостности потребительской упаковки;

3) при отсутствии холодильного оборудования для кондитерских изделий с кремом.

34. Утилизация кондитерских изделий, не соответствующих требованиям настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Глава 4

Требования безопасности к процессам производства

35. Обеспечение безопасности кондитерских изделий при их производстве и обращении основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность продукции;

2) проведение контроля за безопасностью продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также контроля за продукцией на этапах технологического процесса и готовой продукции;

4) проведение контроля за функционированием технологического оборудования;

5) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;

6) обеспечение режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений;

7) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;

8) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении, в рамках должностных инструкций.

36. Реализация принципов и правил осуществляется путем внедрения на предприятии по выбору собственной, международной и (или) национальной стандартизированной системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой кондитерской продукции.

37. Объект по производству кондитерских изделий обеспечивается водоснабжением и канализацией.

38. Канализационное оборудование должно быть спроектировано так, чтобы избежать риска загрязнения продуктов и обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в чистую. Сброс в водоемы неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев и выгребных ям запрещается.

39. Вода, используемая при производстве кондитерской продукции, должна удовлетворять требованиям Закона Кыргызской Республики "О питьевой воде".

40. Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения кондитерских изделий, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

41. Планировка производственных помещений, их конструкция и размещение должны обеспечивать:

1) поточность технологического процесса;

2) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и дезинфекции этого оборудования;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том

числе грызунов;

4) условия хранения сырья и готовой продукции.

42. Поверхности полов должны быть покрыты водонепроницаемыми материалами и быть доступными для мытья и дезинфекции.

43. Поверхности стен должны быть окрашены или облицованы материалами из неабсорбирующих, водонепроницаемых, моющихся материалов.

44. Конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи и быть оборудованы защитными сетками от насекомых.

45. Организации, выпускающие кондитерскую продукцию, должны иметь санитарно-бытовые помещения (туалеты, комнаты гигиены).

46. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудуют приточно-вытяжной вентиляцией. Отверстия вентиляционных систем закрывают мелкоячеистой металлической сеткой.

47. Помещения для хранения сырья и готовой продукции должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами, а для скоропортящегося сырья – холодильниками.

48. Рабочие места для подготовки сыпучих компонентов (сухого молока, яичного порошка, муки, сахара, сахарной пудры) должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией.

49. Источники искусственного освещения должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру. Светильники должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Не рекомендуется размещать светильники непосредственно над открывающимися технологическими емкостями.

50. В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для производства, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

51. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с сырьем, кондитерскими изделиями должны:

1) быть произведены из материалов, разрешенных для применения с данным видом продукции;

2) быть установлены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ для осуществления их ремонта;

3) легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения кондитерских изделий.

52. Мука и другое сыпучее сырье перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита. Сита должны быть цельными.

53. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована.

54. Новые железные формы, противни и листы до использования их для выпечки должны прокаливаться в печи.

55. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников, мелкого инвентаря, используемое при отделке тортов и пирожных, использовать для других производственных целей не разрешается.

Глава 5

Оценка соответствия кондитерских изделий

56. Кондитерские изделия, изготавливаемые в Кыргызской Республике и ввозимые на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии их соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

57. Оценка соответствия кондитерских изделий проводят в формах:

1) производственного контроля;

2) декларирования соответствия до внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;

3) государственного надзора.

58. Физические или юридические лица, осуществляющие производство кондитерских изделий, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-

технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

59. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

60. Программа производственного контроля должна содержать:

1) контролируемые параметры технологических процессов;

2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении кондитерских изделий, и готовой продукции на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;

3) графики и режимы мойки, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;

4) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;

5) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;

6) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой продукции;

7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;

8) процедуры отзыва продукции из обращения;

9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;

11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

61. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

62. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний кондитерских изделий на соответствие требованиям настоящего Технического регламента. Испытание проводится в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от формы собственности.

63. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

64. Декларирование соответствия кондитерских изделий осуществляется заявителем путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

65. Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии кондитерских изделий на основании собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия кондитерских изделий требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д2 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии кондитерских изделий на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны. При этом в дополнение к собственным доказательствам в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемых кондитерских изделий, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат

на систему менеджмента качества собственного производства кондитерских изделий.

66. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия кондитерских изделий.

67. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение положений настоящего Технического регламента и положений других технических регламентов в сфере безопасности пищевой продукции. Испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от формы собственности.

68. В качестве доказательной базы могут использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;
- 4) документы, предусмотренные для кондитерских изделий нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными государственными органами (гигиенические заключения, заключения о пожарной безопасности и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемых кондитерских изделий положениям настоящего Технического регламента.

69. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска кондитерских изделий, или срока реализации их партии, но не более 3 лет.

70. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретного вида кондитерских изделий или группы однородных их видов, выпускаемых одним изготовителем и декларируемых по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляют приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие или дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

71. Принятая декларация о соответствии кондитерских изделий положениям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики в установленном порядке.

72. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия кондитерских изделий положениям настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям действующих на территории Кыргызской Республики национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации.

При проведении испытаний (измерений) должны применять средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Положения национальных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации по методам отбора проб, правилам и методам испытаний (измерений) не должны противоречить положениям настоящего Технического регламента.

73. Кондитерские изделия, соответствие которых подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируются знаком соответствия настоящему Техническому регламенту.

74. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

75. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляют на стадии производства и обращения кондитерских изделий в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

76. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

77. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний ввозимых кондитерских изделий признаются в соответствии с международными договорами и

межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

Глава 6
Ответственность за несоответствие
кондитерских изделий положениям настоящего
Технического регламента

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

79. В случае неисполнения предписаний специально уполномоченного органа по государственному надзору, определяемого Правительством Кыргызской Республики, об устранении выявленных при осуществлении процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации нарушений положений технических регламентов изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

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

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

81. Обязанность изготовителя (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.

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

Глава 7
Заключительные положения

83. До вступления в силу настоящего Технического регламента кондитерские изделия, производимые на территории Кыргызской Республики и импортируемые в Кыргызскую Республику, должны соответствовать требованиям действующего законодательства Кыргызской Республики.

84. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

85. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики, в сфере безопасности кондитерских изделий, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1

Таблица 1

Показатели гигиенической безопасности
кондитерских изделий

Индекс, группа продуктов	Наименование показателя	Допустимые уровни,	Примечание
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------

		мг/кг, не более	
1	2	3	4
Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты глазированные и неглазированные, помадные, сбивные, грильяжные, пралине, марципановые, фруктово-ягодные, драже, ирис, халва, пастила, зефир, мармелад, желейные изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,01	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	Для изделий, содержащих орехи
	Пестициды (**)		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг
	стронций	100	То же
Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	
	Пестициды (**)		
	Радионуклиды:		
	цезий-137	140	Бк/кг
	стронций	100	То же
Какао-бобы и какао-продукты	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,5	
	ртуть	0,1	

	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	Какао-продукты
	Пестициды:		
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,15	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	100	Бк/кг
	стронций	80	То же
Мучные кондитерские изделия	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,3	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Микотоксины: афлотоксин В1	0,005	
	дезоксиэвгенол	0,7	
	Пестициды:		
	гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,2	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	50	Бк/кг
	стронций	30	То же

Приложение 2

Таблица 2

Микробиологические показатели кондитерских изделий

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, в которой не допускаются, г	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Пле- сени, КОЕ/г, не	При- ме- ча- ние
-----------------------------	--------------------------------	---	----------------------------------	-------------------------------	---------------------------

				более		
		БГКП (коли- формы)	Пато- генные, в т.ч. сальмо- неллы			
1	2	3	4	5	6	
Конфеты неглазированные:						
- помадные, молочные	5*10 ⁽³⁾	1,0	25	10	50	
- на основе пралине, на кондитерском жире	1*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	50	100	
Конфеты глазированные с корпусами:						
- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными	1*10 ⁽⁴⁾	1,0	25	50	50	
- молочными, сбивными	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
- из сухофруктов	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	200	100	
- из цукатов, взорванных зерен	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
- кремовыми на основе пралине	5*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	50	100	
Конфеты диабетические	5*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
Драже всех наименований	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
Карамель неглазированная:						
- леденцовая с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной	5*10 ⁽²⁾	1,0	25	50	50	
- с начинкой ореховой шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	
Карамель глазированная с начинками:						
- помадной, фруктовой	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
- молочной, сбивной, ореховой	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	

Карамель диабетическая	5*10 ⁽²⁾	1,0	25	50	50	
Ирис (всех наименований)	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	10	10	
Резинка жевательная	5*10 ⁽²⁾	1,0	25	50	50	
Халва:						
глазированная	1*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	50	50	
неглазированная	5*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	50	50	
Пастиломармеладные изделия:						
- пастила, зефир, мармелад неглазированные	1*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	100	
- пастила, зефир мармелад глазированные	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	100	
Пастиломармеладные изделия диабетические	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
Восточные сладости:						
- типа мягких конфет косхалва, ойла	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	100	100	
- типа мягких конфет глазированные	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	100	100	
- щербеты	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	200	100	
- рахат-лукум	1*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	-	100	
Восточные сладости типа карамели:						
- орех обжаренный	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
- козинак	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	
- глазированные	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
Сахаристые отделочные полуфабрикаты типа "вермишели"	1*10 ⁽³⁾	1,0	25	50	50	
Шоколад:						
- обыкновенный и десертный без добавлений	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	50	
- обыкновенный и десертный с добавлениями	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	100	
- с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	25	50	100	

кондитерские						
Шоколад диабетический	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	
Пасты, кремы:						
- молочные, шоколадные	5*10 ⁽³⁾	0,1	25	50	50	
- ореховые	5*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	50	100	
Какао-порошок:						
- товарный	1*10 ⁽⁵⁾	0,01	25	100	100	
- для промпереработки	1*10 ⁽⁴⁾	0,01	25	100	100	

Таблица 3

Микробиологические показатели

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S. Aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы			
1	2	4	4	5	6	7	8
Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые, с отделками:							
- сливочной	5*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,01 (*)	25	100	50	(*) в 0,1 г не допускаются для продуктов со сроком годности - 5 и более суток
- белково-сбивной типа суфле	1*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,01 (*)	25	50	100	(*) То же
- фруктовой, помадной из шоколадной	1*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же

глазури							
- жировой	5*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же
- творожно-сливочной	5*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,1	25	- (**)	- (**)	(*) То же (**) дрожжи - 50, плесени - 100 КОЕ/г, не более, для продуктов со сроком годности - 5 и более суток
- типа "картошка"	5*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	0,1	25	50	100	(*) То же
- с заварным кремом	1*10 ⁽⁴⁾	0,01 (*)	1,0	25	50	100	(*) То же
Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров	1*10 ⁽⁴⁾	1,0	0,1	25	50	50	
Торты, пирожные, рулеты диабетические	5*10 ⁽³⁾	0,1	1,0	50	50	50	
Торты вафельные с начинкой:							
- жировой	5*10 ⁽³⁾	0,1	-	25	50	50	
- пралине шоколадно-ореховый	5*10 ⁽⁴⁾	0,01	-	25	50	50	
Рулеты бисквитные с начинкой:							
- сливочной, жировой	5*10 ⁽⁴⁾	0,01	0,1	25	50	100	
- фруктовой с цукатами, маком, орехами	1*10 ⁽⁴⁾	1,0	1,0	25	50	100	

Кексы:							
- с сахарной пудрой	5*10 ⁽³⁾	0,1	-	25	50	50	
- глазированные с орехами, цукатами с пропиткой фруктовой, ромовой	5*10 ⁽³⁾	0,1	-	25	50	100	
Кексы и рулеты в герметизированной упаковке	5*10 ⁽³⁾	0,1	0,1	25	50	50	
Вафли:							
- без начинки, с начинками фруктовой помадной, жировой	5*10 ⁽³⁾	0,1	-	25	50	100	
- с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью	5*10 ⁽⁴⁾	0,1	-	25	50	100	
Пряники, коврижки:							
- без начинки	2,5*10 ⁽³⁾	1,0	-	25	50	50	
- с начинкой	5*10 ⁽³⁾	0,1	-	25	50	50	
Печенье:							
- сахарное с шоколадной глазурью, сдобное	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	-	25	50	100	
- с кремовой прослойкой, начинкой	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	0,1	25	50	100	
- галеты, крекер	1*10 ⁽³⁾	1,0	-	25	-	100	
Мучные восточные сладости:							
- бисквит с корицей,	5*10 ⁽²⁾	1,0	-	25	50	50	

курабье, шакер-лукум шакерчурек							
- земелах	5*10 ⁽³⁾	1,0	-	25	50	50	
- рулеты и трубочки с орехами	1*10 ⁽³⁾	1,0	-	25	50	50	
- глазированные	1*10 ⁽⁴⁾	0,1	-	25	50	100	

Примечание:

(*) Необходимо контролировать остаточное количество и тех пестицидов, которые были использованы при производстве исходного сырья.

(**) Допустимые уровни гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма- изомеры) и ДДТ и его метаболитов контролируются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов.