

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023



О.И.Сурова

УТВЕРЖАЮ
Заместитель директора по
дошкольному образованию МБОУ ЦО
«Притяжение»
17.07.2023



Л.В.Совело

Характеристика готовых блюд по ассортименту вырабатываемых
на пищеблоке в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний
2023 год

Характеристика готовых блюд по ассортименту вырабатываемых на пищеблоке

в Дошкольном отделении МБОУ ЦО «Притяжение»

(на примере кулинарного блюда готового к употреблению: Каша молочная манная)

Таблица №3

Оцениваемый параметр	Наименование и описание блюда	
1	2	
1. Вид готового блюда	Каша молочная манная Продукт готов к употреблению	
2. Наименование и обозначения нормативного документа на используемые продукты/сырье в приготовлении готового продукта	Крупа манная	ГОСТ 7022-2019
	Молоко сухое	ГОСТ Р 52791-2007 ГОСТ Р 33629-2015
	Вода питьевая	ГОСТ Р 51232-98 ГОСТ 32220-2013
	Соль пищевая	ГОСТ Р 51574-2018
	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013
	Сахар песок	ГОСТ 33222-2015
3. Данные об используемом сырье при производстве продукта	Крупа манная	<p>ГОСТ 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия ГОСТ Р 52554-2006. ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения ферромагнитной примеси ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути</p>

		<p>ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка</p> <p>ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди</p> <p>ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца</p> <p>ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия</p> <p>ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка</p> <p>ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержание металломагнитной примеси</p>
	Молоко сухое	<p>ГОСТ 32261-2013</p> <p>ГОСТ Р 33629-2015</p>
	Вода питьевая	<p>ГОСТ 8.315-97 Государственная система обеспечения единства измерений. Стандартные образцы состава и свойств веществ и материалов. Основные положения</p> <p>ГОСТ 3351-74 Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности</p> <p>ГОСТ 4011-72 Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа</p> <p>ГОСТ Р 52407-2005 Вода питьевая. Методы определения жесткости</p> <p>ГОСТ 4152-89 Вода питьевая. Метод определения массовой концентрации мышьяка</p> <p>ГОСТ 4192-82 Вода питьевая. Методы определения минеральных азотсодержащих веществ</p> <p>ГОСТ 4245-72 Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов</p> <p>ГОСТ 4386-89 Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации фторидов</p> <p>ГОСТ 4388-72 Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди</p> <p>ГОСТ 4389-72 Вода питьевая. Методы определения содержания сульфатов</p> <p>ГОСТ 4974-72 Вода питьевая. Методы определения содержания марганца</p>

		<p>ГОСТ 18164-72 Вода питьевая. Метод определения содержания сухого остатка</p> <p>ГОСТ 18165-89 Вода питьевая. Метод определения массовой концентрации алюминия</p> <p>ГОСТ 18190-72 Вода питьевая. Методы определения содержания остаточного активного хлора</p> <p>ГОСТ 18293-72 Вода питьевая. Методы определения содержания свинца, цинка, серебра</p> <p>ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая. Метод определения содержания бериллия</p> <p>ГОСТ 18301-72 Вода питьевая. Методы определения содержания остаточного озона</p> <p>ГОСТ 18308-72 Вода питьевая. Метод определения содержания молибдена</p> <p>ГОСТ 18309-72 Вода питьевая. Метод определения содержания полифосфатов</p> <p>ГОСТ 18826-73 Вода питьевая. Методы определения содержания нитратов</p> <p>ГОСТ 18963-73 Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа</p> <p>ГОСТ 19355-85 Вода питьевая. Методы определения полиакриламида</p> <p>ГОСТ 19413-89 Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации селена</p> <p>ГОСТ 23950-88 Вода питьевая. Метод определения массовой концентрации стронция</p> <p>ГОСТ 27384-2002 Вода. Нормы погрешности измерений показателей состава и свойств</p> <p>ГОСТ Р 51209-98 Вода питьевая. Метод определения содержания хлорорганических пестицидов газожидкостной хроматографией</p> <p>ГОСТ Р 51210-98 Вода питьевая. Метод определения содержания бора</p> <p>ГОСТ Р 51211-98 Вода питьевая. Методы определения содержания поверхностно-активных веществ</p> <p>ГОСТ Р 51212-98 Вода питьевая. Методы определения содержания общей ртути беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрией</p>
	Соль пищевая	<p>ГОСТ 4202 Реактивы. Калий йодноватокислый. Технические условия</p>

		<p>ГОСТ 4207 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия</p> <p>ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути</p> <p>ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка</p> <p>ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца</p> <p>ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия</p> <p>ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов</p> <p>ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом</p> <p>ГОСТ 33769 Соль пищевая. Меркуриметрический метод определения массовой доли хлориона</p> <p>ГОСТ 33770 Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей</p> <p>ГОСТ Р 51575 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия</p> <p>ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка</p> <p>ГОСТ Р 54345 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли нерастворимого в воде остатка гравиметрическим методом</p> <p>ГОСТ Р 54352 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли магний-иона и кальций-иона комплексонометрическим методом</p> <p>ГОСТ Р 54353 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли сульфат-иона гравиметрическим методом</p> <p>ГОСТ Р 54729 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли влаги термogrавиметрическим методом</p> <p>ГОСТ Р 54730 Соль поваренная пищевая. Определение массовой доли калий-иона пламенно-фотометрическим методом</p>
	Масло сливочное	<p>ГОСТ 334-73 Бумага масштабнo-координатная. Технические условия</p> <p>ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию</p> <p>ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты.</p>

		<p>Титриметрические методы определения кислотности ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира ГОСТ 9347-74 Картон прокладочный и уплотнительные прокладки из него. Технические условия ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p> <p>ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия ГОСТ Р 52791-2007</p> <p>ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия ГОСТ Р 54463-2011.</p> <p>Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия ГОСТ Р 54463-2011.</p> <p>Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия ГОСТ Р 54463-2011.</p> <p>Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия ГОСТ Р 54463-2011.</p> <p>ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем</p> <p>ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования</p>
--	--	--

		<p>ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути</p> <p>ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа</p> <p>ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов</p> <p>ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка</p> <p>ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди</p> <p>ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца</p> <p>ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия</p> <p>ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов</p> <p>ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p> <p>ГОСТ 31502-2012 Молоко и молочные продукты. Микробиологические методы определения наличия антибиотиков</p> <p>ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия</p> <p>ГОСТ 31663-2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот</p> <p>ГОСТ 31665-2012 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот</p> <p>ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором</p> <p>ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков</p> <p>ГОСТ 31979-2012 Молоко и молочные продукты. Метод</p>
--	--	--

	Сахар песок	<p>обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов</p> <p>ГОСТ 17.2.3.02-2014 Правила установления допустимых выбросов загрязняющих веществ промышленными предприятиями</p> <p>ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия</p> <p>ГОСТ 33757-2016</p> <p>ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов</p> <p>ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов</p> <p>ГОСТ 10459-87 Бумага-основа для клеевой ленты. Технические условия</p> <p>ГОСТ 12301-2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ 12303-80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия</p> <p>ГОСТ Р 54642-2011 "Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ".</p> <p>ГОСТ 12571-2013 Сахар. Метод определения сахарозы</p> <p>ГОСТ 12572-2015 Сахар. Метод определения цветности сахара</p> <p>ГОСТ 12573-2013 Сахар. Метод определения ферропримесей</p> <p>ГОСТ 12574-2016 Сахар. Методы определения золы</p> <p>ГОСТ 12575-2001 Сахар. Методы определения редуцирующих веществ</p> <p>ГОСТ 12576-2014 Сахар. Методы органолептического анализа</p> <p>ГОСТ 12577-67 Сахар-рафинад. Методы определения крепости и продолжительности растворения в воде</p> <p>ГОСТ 12578-2016 Сахар кусковой. Метод определения мелочи (осколков и кристаллов)</p> <p>ГОСТ 12579-2013 Сахар. Метод определения</p>
--	-------------	---

		<p>гранулометрического состава ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия ГОСТ Р 54463-2011 "Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия". ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия ГОСТ Р 52647-2006 "Свекла сахарная. Технические условия" и ГОСТ Р 53036-2008 "Свекла сахарная. Методы испытаний". ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия ГОСТ 26521-2017 Сахар. Методы определения массы нетто ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов ГОСТ 26884-2002 Продукты сахарной промышленности. Термины и определения ГОСТ 26907-86 Сахар. Условия длительного хранения ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия ГОСТ 26968-86 Сахар. Методы микробиологического анализа ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов</p>
--	--	--

		<p>ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом</p> <p>ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i></p> <p>ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний</p> <p>ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия</p>
4.Метод сохранения (способ обработки)	Термическая обработка (варка)	
5.Первичная упаковка	Крупа манная	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791 . На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074-2003 .
	Молоко сухое	Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846 .
	Вода питьевая	Расфасованную воду в потребительской таре упаковывают в транспортную тару по ГОСТ 23285 или по другой технической документации из упаковочных материалов, разрешенных к применению национальными органами, уполномоченными осуществлять санитарно-эпидемиологический контроль и надзор.
	Соль пищевая	Соль, предназначенная для транспортирования смешанным железнодорожно-водным транспортом в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, должна быть упакована по ГОСТ 15846 .
	Масло сливочное	Масло упаковывают: - брикетами в экированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341, или его заменители, или пергамент «Троицкий»; - батончиками, упакованными в пленку в виде рукавной оболочки из полимерных материалов на основе полиамида, полиолефинов, полиэтилена низкой и высокой плотности, полипропилена и других газопаронепроницаемых пленок, диаметром от 30 до 70 мм; - в стаканчики или коробочки, изготовленные из

		<p>полистирола или из полипропилена;</p> <ul style="list-style-type: none">- в банки, изготовленные из полимерных материалов;- в подарочную и сувенирную упаковку. <p>Масло брусками, нарезанными из монолитов вручную или механическим способом, упаковывают в кэшированную упаковочную фольгу или ее заменители, или в пергамент по ГОСТ 1341, или его заменители, или пергамент «Троицкий», или полимерные материалы.</p> <p>Стаканчики, коробочки, банки могут быть различной формы, герметично укупориваемые слоем материала с термосвариваемым покрытием со съемной крышкой или без съемной крышки, или со съемной крышкой, но без укупоривающего слоя из материала с термосвариваемым покрытием. Подарочная и сувенирная упаковка представляет собой емкости различной формы и вместимости, художественно оформленные, изготовленные из дерева, керамики, стекла или полимерных материалов.</p> <p>Масса нетто масла в потребительской упаковке — от 10 до 2000 г.</p> <p>Упаковка в транспортную упаковку</p> <p>Масло, фасованное монолитом, и в потребительской упаковке укладывают в ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515 или гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13516 и ГОСТ 16535, массой нетто от 2 до 20 кг. Масло в потребительской упаковке допускается укладывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831 в соответствии с установленным порядком на территории государства, принявшего стандарт. Картонные ящики, предназначенные для упаковывания масла монолитом, выстилают упаковочным материалом. Для этого используют пергамент по ГОСТ 1341, марки А, мешки-вкладыши из полимерных материалов. Упаковочный материал должен со всех сторон покрывать монолит масла.</p> <p>В каждый ящик помещают масло в потребительской упаковке одной партии, одного наименования, одной даты выработки и одинаковой массы нетто. При укладке масла в транспортную упаковку каждый ряд потребительской упаковки, при необходимости, разделяют горизонтальными уплотнительными прокладками из картона по ГОСТ 9347</p>
--	--	--

		<p>во избежание деформации упаковочных единиц. Наружные стыки клапанов ящиков из картона оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. При использовании ящиков из гофрированного картона их углы, при необходимости, дополнительно оклеивают клейкой лентой.</p> <p>Брикеты, стаканчики, коробочки, банки из полимерных материалов массой нетто от 10 до 50 г перед упаковыванием в транспортную упаковку укладывают в коробки из картона, бумаги, комбинированных или полимерных материалов, массой нетто от 1 до 5 кг. Масло в стаканчиках, коробочках, банках из полимерных материалов допускается объединять в групповую упаковку массой нетто от 1 до 10 кг с укладкой на подложку (лотки, поддоны) с последующим обертыванием термоусадочными пленками. Допускается использование других упаковочных материалов, потребительской и транспортной упаковки, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке на территории государства, принявшего стандарт.</p>
	Сахар песок	Белый сахар фасуют в потребительскую упаковку (коробки по ГОСТ 12301 , пачки по ГОСТ 12303 , пакеты, пакетики) или другую равноценную по показателям качества упаковку из материалов, обеспечивающих прочность упаковки и использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность
5.Признаки идентификации продукта/сырья согласно ГОСТ	Крупа манная	
	<p>Внешний вид и цвет:</p> <p>М-Преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета;</p> <p>МТ-Преобладает непрозрачная мучнистая крупа белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета</p> <p>Т-Полупрозрачная ребристая крупа кремового или желтоватого цвета</p> <p>Запах: Нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов.</p> <p>Вкус: Нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.</p> <p>Минеральные примеси: При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста.</p> <p>Упаковка: без наружных повреждений</p> <p>Внешний вид и цвет: Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии</p>	

<p>Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе Вкус и запах: чистые, свойственные пастеризованному молоку.</p>
<p>Масло сливочное</p>
<p>Масло изготавливают в следующем ассортименте: - сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Традиционное; - сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Любительское; - сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Крестьянское. Характеристика для сладко-сливочного масла: Вкус и запах: Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый - для соленого масла Консистенция и внешний вид Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе Характеристика для кисло-сливочного масла Вкус и запах: Выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. Умеренно соленый - для соленого масла Консистенция и внешний вид Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе</p>
<p>Молоко сухое</p>
<p>Внешний вид и цвет: Без комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии Цвет Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе Вкус и запах : свойственный пастеризованному молоку</p>
<p>Вода питьевая</p>
<p>Питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь благоприятные органолептические свойства (статья 19, п. 1). СанПиН 2.1.4.1074—01</p>
<p>Соль пищевая</p>
<p>Внешний вид и цвет: Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Вкус и запах : Соленый, без постороннего привкуса, запаха Цвет: Белый, бежевый или серый с оттенками других цветов в зависимости от происхождения и способа производства</p>

	соли			
	Сахар песок			
	Внешний вид и цвет: Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства сахара Вкус и запах : Сладкий , без постороннего привкуса, запаха Цвет: Белый, бежевый в зависимости от происхождения и способа производства			
	Норма для продукта: крупа манная			
6.Физико- химические показатели	Наименование показателя	М/из мягкой пшеницы	Мт/из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%	Т/из твердой пшеницы (дурум).
	Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5
	Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,65	0,70	0,85
	Крупность, %, не более:			
	проход через сито из шелковой ткани N 23 по ГОСТ 4403	8,0	5,0	5,0
	проход через сито из шелковой ткани N 38 по ГОСТ 4403	2,0	1,0	1,0
	или из полиамидной ткани по ГОСТ 4403 :			
	N 41/43 ПА	2,0	1,0	-
	N 36/40 ПА	-	-	1,0
	размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более:	3,0	3,0	3,0
	размером и массой частиц более указанных выше значений	Не допускается	Не допускается	Не допускается
		Норма для продукта: молоко сухое		
	Наименование показателя	обезжиренного	частично обезжиренного	цельного
	Массовая доля влаги, %, не более	5,0	4,0	4,0
	Массовая доля жира, %	Не более 1,5	Более 1,5 и менее 26,0	Не менее 26,0 и не более 41,9
	Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
	Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.	От 52,0 до 39,0 включ.	От 40,0 до 31,5 включ.
	Индекс растворимости, см сырого осадка, не			

более	0,2
Группа чистоты, не ниже	I
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)
Норма для продукта: вода питьевая	
Наименование показателя	Метод определения, обозначение НД
Водородный показатель	Измеряется рН-метром, погрешность не более 0,1 рН
Общая минерализация (сухой остаток)	Гравиметрия (ГОСТ 18164)
Жесткость общая	Титриметрия (ГОСТ 4151)
Окисляемость перманганатная	Титриметрия
Нефтепродукты (суммарно)	ИК-спектрофотометрия
Поверхностно-активные вещества (ПАВ) анионоактивные	Флуориметрия, спектрофотометрия (ГОСТ Р 51211)
Азот аммонийный (NH)	Фотометрия (ГОСТ 4192)
Алюминий (Al)	Фотометрия (ГОСТ 18165) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Флуориметрия
Барий (Ba)	Атомно-эмиссионная спектрометрия Фотометрия Флуориметрия (ГОСТ 18294)
Бериллий (Be)	Атомно-эмиссионная спектрометрия Спектрофотометрия Флуориметрия
Бор (B, суммарно)	Флуориметрия (ГОСТ Р 51210) Спектрофотометрия Флуориметрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
Железо (Fe, суммарно)	Фотометрия (ГОСТ 4011) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
Кадмий (Cd, суммарно)	Фотометрия Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
Марганец (Mn, суммарно)	Фотометрия (ГОСТ 4974) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
Медь (Cu, суммарно)	Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Флуориметрия

		Инверсионная вольтамперометрия
	Молибден (Mo, суммарно)	Фотометрия (ГОСТ 4388) Фотометрия (ГОСТ 18308) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
	Мышьяк (As, суммарно)	Фотометрия (ГОСТ 4152) Инверсионная вольтамперометрия Титриметрия Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
	Никель (Ni, суммарно)	Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Фотометрия
	Нитраты (по NO)	Фотометрия (ГОСТ 18826) Спектрофотометрия Ионная хроматография
	Нитриты (NO)	Фотометрия (ГОСТ 4192) Ионная хроматография Спектрофотометрия Флуориметрия
	Ртуть (Hg, суммарно)	Атомно-абсорбционная спектрометрия (ГОСТ Р 51212)
	Свинец (Pb, суммарно)	Фотометрия (ГОСТ 18293) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Флуориметрия Инверсионная вольтамперометрия
	Селен (Se, суммарно)	Флуориметрия (ГОСТ 19413) Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия
	Стронций (Sr)	Эмиссионная пламенная фотометрия (ГОСТ 23950) Атомно-эмиссионная спектрометрия
	Сульфаты (SO)	Турбидиметрия, гравиметрия (ГОСТ 4389) Ионная хроматография
	Фториды (F)	Фотометрия, потенциометрия с ионоселективным электродом (ГОСТ 4386) Флуориметрия Ионная хроматография
	Хлориды (Cl)	Титриметрия (ГОСТ 4245) Ионная хроматография

Цианиды (CN)	Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Фотометрия Хемилуцинометрия			
Цинк (Zn)	Фотометрия Фотометрия (ГОСТ 18293)			
Хром	Атомно-абсорбционная спектрофотометрия Атомно-эмиссионная спектрометрия Флуориметрия Инверсионная вольтамперометрия			
Норма для продукта: соль пищевая				
Наименование показателя	Норма в пересчете на сухое вещество для сорта			
	экстра	высший	первый	второй
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	99,70	98,40	97,70	97,00
Массовая доля кальций-иона, %, не более	0,02	0,35	0,50	0,65
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,05	0,10	0,25
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,05	0,10	0,25
Массовая доля сульфат-иона, %, не более	0,16	0,80	1,20	1,50
Массовая доля калий-иона, %, не более	0,02	0,10	0,10	0,20
Массовая доля оксида железа (III), %, не более	0,005	0,005	0,010	0,010
Массовая доля сульфата натрия, %, не более	0,20	не нормируется		
Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более	0,03	0,16	0,45	0,85
Массовая доля влаги, %, не более, для соли:	0,10	0,70	0,70	
выварочной	0,25	0,35	0,35	
молотой, произведенной из галита (соли каменной)	-	3,20	4,0	5,0
соли самосадочной	-	3,20	4,0	5,0
соли морской	-	3,20	4,0	5,0
рН 5%-ного раствора, ед. рН	6,5-8,0	не нормируется		-
Примечание - В пищевой соли калийных комбинатов допускается массовая доля калий-иона не более 0,42%.				
Норма для продукта: масло сливочное				
Наименование сливочного масла	Массовая доля, %			Титруемая кислотность Молочной плазмы, °Т
	жира, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более	

	Традиционное сладко-сливочное: несоленое	82,5	16,0	-	Не более 26,0
	соленое	82	15,0	1,0	-
	кисло-сливочное: несоленое	-	-	-	От 40,0 до 65,0
	соленое	82,5	16,0	-	-
	Любительское сладко-сливочное:	82,5	15,0	1,0	-
	несоленое:	-	-	-	-
	соленое	-	-	-	Не более 26,0
	кисло-сливочное:	80,	18,0	-	-
	несоленое:	80,	17,0	1,0	-
	соленое				От 40,0 до 65,0
	Крестьянское сладко-сливочное	80,0	18,0	-	-
	несоленое:	80,0	17,0	1,0	-
	соленое	-	-	-	-
	Любительское сладко-сливочное	-	-	-	Не более 26,0
	несоленое	72,5	25,0	-	-
	соленое	72,5	24,0	1,0	-
	Норма для продукта: сахар песок				
	Наименование показателя	Значение по категориям кристаллического белого сахара, сахарной пудры без антислеживающих агентов, кускового белого сахара			
	Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее - кристаллический сахар	Экстра	TC1	TC2	TC3
		99,80	99,70	99,70	99,50
	Массовая доля влаги, %, не более: - кристаллический сахар	0,10	0,10	0,12	0,15
	- сахарная пудра без антислеживающих агентов	0,20	0,20	0,20	-
	кусовой сахар	0,25	0,25	0,25	0,25
	Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03	0,035	0,04	0,065
	Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,027	0,036	0,036	0,050
	Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более	45,0	60,0	104,0	195,0
	Крепость кускового белого сахара по Бонвечу, МПа, не менее	1,5	1,5	1,5	1,5
	Продолжительность растворения в воде кускового белого сахара ,мин	до 6 включ	до 6 включ	до 6 включ	до 6 включ
	Массовая доля мелочи (осколков массой менее	2,0	2,0	2,0	2,0

	25% от массы кусочка, кристаллов и измельченных кристаллов) в упаковке белого кускового сахара, %, не более				
	Для сахара, направляемого на хранение в склады бестарного хранения, массовая доля влаги - не более 0,06%. Продолжительность растворения в воде белого кускового сахара определяется в случае отсутствия пресса Бонвеча.				
7.Требования безопасности	Норма пшеницы, при помоле которой отбирается манная крупа, должна иметь следующие показатели				
	вредная примесь, %, не более	0,05			
	в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного (отдельно или вместе), %, не более	0,04			
	куколя, %, не более	0,10			
	примесь семян гелиотропа опушенноплодного и триходесмы седой	Не допускается			
	примесь проросших зерен, зерен ячменя и ржи (в сумме), %, не более	4,0			
	в том числе проросших зерен, %, не более	3,0			
	Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в манной крупе не должно превышать допустимые уровни, установленные действующими Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов <u>СанПиН 2.3.2.1078-2001</u> .				
	Норма для продукта: молоко сухое				
	<p>свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;</p> <p>мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;</p> <p>кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;</p> <p>ртути - по ГОСТ 26927, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 23452, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания микотоксинов (афлатоксина М- по ГОСТ 30711, ГОСТ 31709, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания диоксинов - по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания меламина - по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания антибиотиков - по ГОСТ 31502, ГОСТ 31903, ГОСТ 32219, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение содержания генетически модифицированных организмов - по методикам, нормативным документам,</p>				

	<p>действующим на территории государств, принявших стандарт.</p> <p>Определение микробиологических показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; - бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 32901, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; - бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 31659, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт; - Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347, методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. <p>Оценку подлинности и выявление фальсификации продукта в случае использования немолочных видов сырья, нейтрализующих веществ, консервантов, ингибирующих веществ (при обоснованном предположении их наличия) проводят по методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p>
	<p style="text-align: center;">Норма для продукта: масло сливочное</p> <p>Рекомендуемые условия хранения масла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режим I: температура воздуха - (3±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%; - режим II: температура воздуха - минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%; - режим III: температура воздуха - минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%. <p style="text-align: center;">Норма для продукта: вода питьевая</p> <p>Анализ потенциальных рисков, связанных с безопасностью питьевой воды на объектах, проводят на всех этапах жизненного цикла начиная от водоисточника и до конечного потребителя. При выявлении в источнике питьевого водоснабжения наличия загрязняющих компонентов, не указанных в технической документации производителя, которые могут оказать влияние на показатели безопасности, безвредности и качество производимой расфасованной воды, их содержание не должно превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) этих компонентов с учетом возможности суммарного токсического действия загрязняющих веществ. Артезианские и родниковые воды добывают только на месторождениях подземных вод с утвержденными эксплуатационными запасами воды по промышленным категориям при наличии зон санитарной охраны подземных источников питьевого водоснабжения. Состав, температура и другие существенные характеристики артезианской и родниковой воды в источнике питьевого водоснабжения должны оставаться постоянными в пределах колебаний естественного гидродинамического режима подземных вод за весь период эксплуатации источника. В Российской Федерации действуют Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения". Исходная вода и расфасованная вода признаются вредными для здоровья, если:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) обнаружено присутствие патогенных кишечных микроорганизмов, способных вызвать заболевание при употреблении воды; 2) выявлено наличие индикаторных бактерий и вирусов;

	<p>3) выявлено превышение предельно допустимых концентраций по одному из компонентов. Расфасованная вода признается фальсифицированной, если не соблюдены требования настоящего стандарта к производству указанных видов, типов, категорий вод. Санитарно-гигиенические условия производства расфасованной воды, микроклимата производственных помещений (в том числе производственных лабораторий), освещенности, уровня шума, вибрации, электромагнитного излучения приборов и оборудования, содержания вредных примесей в воздухе рабочих зон должны соответствовать требованиям стандартов системы безопасности труда (ГОСТ 12.1.003, ГОСТ 12.1.012, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.010, ГОСТ 12.3.002) с учетом требований национальных санитарно-эпидемиологических правил и норм, установленных для предприятий пищевой промышленности, и гигиеническим нормативам к производству расфасованных вод. Принимаемые на работу и работающие лица должны проходить медицинское освидетельствование в соответствии с положениями, утвержденными национальными органами здравоохранения. К работе допускаются лица только после прохождения обучения, инструктажа, проверки знаний правил безопасности труда и пожарной безопасности с учетом требований ГОСТ 12.0.004. Производственные помещения (в том числе лабораторные) должны быть оборудованы средствами противопожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.009. Все работающие на производстве расфасованной воды должны быть обеспечены специальной одеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с требованиями национальных санитарно-эпидемиологических правил и норм, установленных для предприятий пищевой промышленности. Оборудование для добычи питьевой воды должно быть установлено таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения воды и сохранить свойства, характерные для данной воды, которыми она обладает на выходе из источника. Санитарно-гигиенические условия производства расфасованной воды, микроклимата производственных помещений (в том числе производственных лабораторий), освещенности, уровня шума, вибрации, электромагнитного излучения приборов и оборудования, содержания вредных примесей в воздухе рабочих зон должны соответствовать требованиям стандартов системы безопасности труда (ГОСТ 12.1.003, ГОСТ 12.1.012, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.010, ГОСТ 12.3.002) с учетом требований национальных санитарно-эпидемиологических правил и норм, установленных для предприятий пищевой промышленности, и гигиеническим нормативам к производству расфасованных вод. В помещении на видном месте должна находиться аптечка с медикаментами для оказания первой помощи. Принимаемые на работу и работающие лица должны проходить медицинское освидетельствование в соответствии с положениями, утвержденными национальными органами здравоохранения. К работе допускаются лица только после прохождения обучения, инструктажа, проверки знаний правил безопасности труда и пожарной безопасности с учетом требований ГОСТ 12.0.004. Производственные помещения (в том числе лабораторные) должны быть оборудованы средствами противопожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.009. Все работающие на производстве расфасованной воды должны быть обеспечены специальной одеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с требованиями национальных санитарно-эпидемиологических правил и норм, установленных для предприятий пищевой промышленности.</p>
	<p style="text-align: center;">Норма для продукта: сахар- песок</p> <p>Технологические процессы производства белого сахара следует осуществлять с соблюдением требований безопасности по ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.124 и ГОСТ 12.3.002. Предприятия по производству белого сахара по степени пожаровзрывоопасности относятся к категории "Б". Эксплуатацию зданий, сооружений, помещений, предназначенных для осуществления технологических процессов производства белого сахара, следует проводить с соблюдением требований ГОСТ 12.1.004. Рабочие места на предприятиях по производству белого сахара должны быть организованы</p>

	<p>по ГОСТ 12.2.061. Естественное и искусственное освещение при осуществлении технологических процессов производства белого сахара должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования при осуществлении технологических процессов производства белого сахара должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт. Воздух рабочей зоны при осуществлении технологических процессов производства белого сахара должен соответствовать ГОСТ 12.1.005. Средства индивидуальной защиты персонала в производстве белого сахара должны отвечать требованиям ГОСТ 12.4.011. При производстве белого сахара следует соблюдать гигиенические требования к организации технологических процессов, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.</p>	
	<p style="text-align: center;">Норма для продукта: соль пищевая</p> <p>Контроль органолептических, физико-химических показателей, токсичных элементов, гранулометрического состава, массы нетто, упаковки и маркировки осуществляют выборочно. Порядок контроля - по ГОСТ Р ИСО 2859-1. Отбор выборки для отбора мгновенных проб проводят по ГОСТ 33770. Качество пищевой соли в поврежденной упаковке проверяют отдельно, и результаты испытаний распространяют только на продукцию в этой упаковке. Пищевая соль в поврежденной упаковке в реализацию не допускается. Пищевая соль, не соответствующая требованиям настоящего стандарта по качеству, в реализацию не допускается.</p>	
<p>8.Условия хранения и сроки годности продукции</p>	<p>Крупа манная</p>	<p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791</p>
	<p>Молоко сухое</p>	<p>Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.</p>
	<p>Вода питьевая расфасованная в емкости</p>	<p>Питьевая вода, герметически упакованная в потребительскую тару (упаковку) различного состава, формы и вместимости, предназначенная для удовлетворения питьевых и бытовых потребностей человека либо для приготовления продукции, потребляемой человеком (пищевых продуктов, напитков, пищи). Емкости с водой, упакованные в транспортную тару (например, по ГОСТ 23285), хранят в проветриваемых затемненных складских помещениях при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности не выше 85%</p>
	<p>Соль пищевая</p>	<p>Пищевую соль в упаковке хранят в сухих складах потребителя. Допускается хранение продукта в контейнерах на площадках с твердым покрытием, оборудованных навесами. При хранении йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей. Срок годности пищевой соли со дня выработки с добавкой йода - 18 мес. По истечении срока годности пищевую соль с профилактическими добавками реализуют как соль без профилактических добавок.</p>

	Масло сливочное	<p>Рекомендуемые условия хранения масла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режим I: температура воздуха - $(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха - не более 90%; - режим II: температура воздуха - минус $(6\pm 3)^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха - не более 90%; - режим III: температура воздуха - минус $(16\pm 2)^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха - не более 90%.
	Сахар песок	<p>Упакованный белый сахар хранят в складах, неупакованный - в силосах. Не допускается хранение белого сахара совместно с другими материалами и продуктами с резким, специфическим запахом. Склады для хранения белого сахара должны соответствовать санитарным требованиям, утвержденным в установленном порядке. Перед укладкой белого сахара на хранение склады должны быть тщательно очищены, проветрены и просушены.</p> <p>Для кратковременного хранения допускается укладка белого сахара без поддонов а полиэтиленовую пленку, которую после формирования штабеля заворачивают на два нижних ряда. При хранении белого сахара в складах с деревянными полами и в многоэтажных складах начиная со второго этажа и выше мешки, ящики и пакеты с белым сахаром укладывают на брезент или полиэтиленовую пленку, которые после формирования штабеля заворачивают на два нижних ряда.</p> <p>При наличии в складах полов с водонепроницаемой пленкой, обеспечивающей его полную гидроизоляцию, допускается укладка белого сахара для краткосрочного хранения без поддонов и полиэтиленовой пленки на бумагу или картон.</p> <p>Упакованный белый сахар должен храниться в складе при температуре воздуха не выше 40°C и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. относительной влажности воздуха не выше 60%.</p> <p>Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности белого сахара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кристаллического - 4 года с года изготовления или даты фасования; - кускового - 2 года с даты изготовления; - сахарной пудры - 1,5 года с даты изготовления или фасования.
9.Условия транспортировки	Крупа манная	Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по <u>ГОСТ 26791</u>
	Молоко сухое	Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы

		Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846 .
	Вода питьевая	Расфасованную воду транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с национальными правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретных видов, в условиях, обеспечивающих температуру от 2°С до 20°С. При погрузке на транспортные средства, перевозке и выгрузке упаковочная транспортная тара с расфасованной водой должна быть защищена от загрязнений и атмосферных осадков, а также от непосредственного воздействия солнечного света. Емкости с водой, упакованные в транспортную тару (например, по ГОСТ 23285), хранят в проветриваемых затемненных складских помещениях при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности не выше 85%.
	Соль пищевая	Пищевую соль транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны быть крытыми, чистыми и сухими. Транспортирование продукта железнодорожным транспортом осуществляется повагонными отправками. Контейнеры с пищевой солью допускается транспортировать в полувагонах.
	Масло сливочное	Масло перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование масла в пакетированном виде - в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650 , ГОСТ 24597 , ГОСТ 26663 .
	Сахар песок	Упакованный белый сахар перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах и в контейнерах по ГОСТ 18477 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, белый сахар насыпью - в автомобилях-сахаровозах и железнодорожных хопперах-зерновозах, приспособленных для перевозок кристаллического белого сахара. Не допускается перевозка белого сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким, специфическим запахом. Не допускается отправлять белый сахар в загрязненных вагонах, контейнерах и трюмах со следами ранее перевозившихся сильно и загрязняющих грузов (уголь, известь, цемент, соль и др.), пахнущих и ядовитых грузов, а также в вагонах, контейнерах и трюмах с непросохшей, пачкающей или сохранившей запах краской. При перевозке белого сахара железнодорожным и водным транспортом крытые вагоны, контейнеры и трюмы должны

		<p>быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями. Перед погрузкой белого сахара вагоны, хoppers-зерновозы, контейнеры и трюмы должны быть тщательно очищены, полы выстланы бумагой, или чистыми бумажными обрезками, или другими материалами. В железнодорожных вагонах крючья и острые выступающие части обертывают бумагой или тканью. Перевозку белого сахара в автомобильном транспорте производят на деревянных поддонах по ГОСТ 9078 или в кузове автомобиля, выстланном брезентом, бумагой или чистыми бумажными обрезками; груз накрывают брезентом.</p>
<p>10. Требования к маркировке</p>	<p>Крупа манная</p>	<p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по <u>ГОСТ 26791</u></p>
	<p>Молоко сухое</p>	<p>Маркировка транспортного пакета должна содержать следующие информационные данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукта; - наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации, уполномоченной изготовителем (при наличии) на принятие претензий от потребителей; - условия хранения; - дату изготовления; - срок годности; - массу брутто; - число единиц групповой или транспортной упаковки; - обозначение настоящего стандарта. <p>В случае если маркировка на потребительской, групповой или транспортной упаковке при обандеролировании четко просматривается, допускается не наносить маркировку на боковые (торцевые) поверхности транспортного пакета. В этом случае на ярлыки (листы-вкладыши) наносят недостающую информацию о числе мест и массе брутто. Ярлыки (листы-вкладыши) вкладывают или прикрепляют любым способом, обеспечивающим сохранность информации при транспортировании и хранении.</p>
	<p>Вода питьевая</p>	<p>Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию для потребителя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование расфасованной воды с указанием ее вида и типа в соответствии с классификацией, установленной в разделе 4, с учетом дополнительной информации, характеризующей

		<p>отличительные особенности торгового наименования расфасованной воды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и местонахождение (юридический адрес включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя, упаковщика, импортера; - товарный знак изготовителя (при наличии); - номинальный объем воды (дм , л; см , мл); - дату изготовления (розлива); - категорию; - указания по применению (для воды специального назначения, например, для детского питания); - способ обеззараживания; - общую минерализацию (сухой остаток) и химический состав; - общую жесткость (см. приложение А); - условия хранения; - срок годности; - обозначение настоящего стандарта; - информацию о сертификации. <p>При производстве расфасованной воды в качестве потребительской тары используют бутылки из стекла и полимерных материалов, канистры, контейнеры и пакеты из полимерных и смешанных (полимеркартонных) материалов, разрешенных к применению национальными органами, уполномоченными осуществлять санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. Потребительская тара перед розливом воды должна быть подготовлена в соответствии с требованиями технической документации производителя на процесс производства воды и установленным национальным санитарно-эпидемиологическим требованиям. Производители расфасованных вод обязаны обеспечить обеззараживание емкостей для розлива вод. Способ укупоривания потребительской упаковки (тары) должен исключать возможность подделки расфасованной воды, а также обеспечивать ее герметичность и сохранность при транспортировании, хранении и реализации потребителю в течение срока годности продукции. Расфасованную воду в потребительской таре упаковывают в транспортную тару по ГОСТ 23285 или по другой технической документации из упаковочных материалов, разрешенных к применению национальными органами, уполномоченными</p>
--	--	--

		<p>осуществлять санитарно-эпидемиологический контроль и надзор. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения". Исходная вода и расфасованная вода признаются вредными для здоровья, если:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) обнаружено присутствие патогенных кишечных микроорганизмов, способных вызвать заболевание при употреблении воды; 2) выявлено наличие индикаторных бактерий и вирусов; 3) выявлено превышение предельно допустимых концентраций по одному из компонентов. <p>Расфасованная вода признается фальсифицированной, если не соблюдены требования настоящего стандарта к производству указанных видов, типов, категорий вод.</p>
	Соль пищевая	<p>Маркировка упакованной пищевой соли должна содержать следующие сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование продукта; - информацию о виде сырья, из которого получен продукт; - состав продукта, за исключением установленных случаев; - массу нетто; - дату изготовления; - срок годности; - условия хранения, установленные изготовителем или предусмотренные настоящим стандартом; - наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также в установленных случаях наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); - рекомендуемое суточное потребление (не более 5-6 г) - единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Евразийского экономического союза; - информацию о сертификации (знаки добровольных систем сертификации); - обозначение настоящего стандарта;

		<ul style="list-style-type: none"> - сорт; - гранулометрический состав; - информацию о добавках (при их применении); - информацию о сертификации (знаки добровольных систем сертификации, при наличии); - придуманное название продукта, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара (при наличии). <p>На одноразовых пакетиках соли (массой от 1 до 10 г) указывают наименование продукта и массу нетто. Для йодированной соли дополнительно указывают: "По истечении срока годности йодированную соль используют как пищевую соль без добавок". Для соли с другими добавками, применяемыми для профилактических целей, указывают наименование добавки, ее содержание и срок годности (при наличии). Транспортная маркировка осуществляется по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака "Беречь от влаги", а при использовании полимерных материалов для упаковки - знака "Беречь от нагрева" и данных в соответствии с установленными требованиями</p>
	<p>Масло сливочное</p>	<p>Информацию для потребителя, соответствующую требованиям и приводят на потребительской упаковке на этикетке или указывают непосредственно на упаковочном материале. Для масла, изготовленного с использованием закваски и/или поваренной соли, в наименовании указывают: "кисло-сливочное" и/или "соленое", при добавлении витаминов - "обогащенное витаминами".</p> <p>Дополнительно к требованиям в маркировке указывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для потребительской и транспортной упаковки - сорт масла; - для транспортной упаковки - порядковый номер ящика по нарастанию с начала каждого дня. Дату изготовления допускается наносить любым способом, обеспечивающим ее четкое обозначение. <p>Информационные данные о пищевой ценности масла приведены в приложении в маркировке транспортной и групповой упаковки масла должна осуществляться в соответствии с требованиями.</p> <p>Маркировку на транспортную упаковку наносят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на одну из торцевых сторон картонного ящика с маслом в потребительской упаковке, предназначенным для реализации в торговую сеть; на обе торцевые стороны ящика с маслом в потребительской упаковке, предназначенным для хранения; - на обе торцевые стороны картонного ящика с маслом, фасованным

		<p>монолитом. Манипуляционные знаки "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги" наносят в соответствии с ГОСТ 14192.. Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки, изготовленной типографским способом, или при помощи трафарета, маркиратора или другого приспособления, обеспечивающего четкое ее прочтение. Допускается проставление недостающих реквизитов штампом или другим приспособлением, обеспечивающим их четкое прочтение. Маркировка масла, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.</p>
	Сахар песок	<p>Маркировка потребительской упаковки Маркировка потребительской упаковки с сахаром - в соответствии с требованиями, установленными. Каждая единица потребительской упаковки (коробки, пачки, пакеты) может быть художественно оформлена и должна содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и категорию сахара; - происхождение по виду сырья (свекловичный или из тростникового сахара-сырца); - наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; - товарный знак изготовителя (при наличии); - штриховое кодирование; - содержание диоксида серы при содержании в количестве, превышающем 10 мг/кг; - номинальную массу упаковочной единицы; - пищевую и энергетическую ценность; - год изготовления и дату фасования; - наименование и количество добавленного антислеживающего агента (для сахарной пудры); - срок годности и условия хранения; - обозначение настоящего стандарта; - информацию о подтверждении соответствия. <p>Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г белого сахара приведены в приложении Б. Происхождение сахара по виду сырья устанавливает изготовитель по фактическому виду перерабатываемого сырья. Надписи наносят типографским способом непосредственно на потребительскую упаковку. Краска, используемая для печати, не должна проникать через</p>

		<p>упаковку и придавать белому сахару посторонние привкус и запах. На пакетиках белого сахара с номинальной массой от 5 до 20 г указывают следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и товарный знак (при наличии) изготовителя; - наименование белого сахара; - номинальную массу, г; - обозначение настоящего стандарта. <p>Маркировка транспортной упаковки</p> <p>Каждая единица транспортной упаковки должна иметь маркировку, которую наносят непосредственно на поверхность или на ярлык размером не менее 100х60 мм. Ярлык изготавливают из материалов, которые обеспечивают его прочность и разрешены к использованию в установленном порядке. Ярлык с маркировкой пришивают одновременно с зашиванием мешка, или наклеивают на поверхность транспортной тары, или помещают в специальный карман мягкого контейнера. Краска, используемая для печати, не должна проникать через упаковку и придавать белому сахару посторонние привкус и запах. Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наименование и категорию сахара; - происхождение по виду сырья (свекловичный или из тростникового сахара-сырца); - наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя; - товарный знак изготовителя (при наличии); - номинальную массу, массу брутто; - количество упаковочных единиц и номинальную массу упаковочной единицы; - пищевую и энергетическую ценность; - год изготовления; - содержание диоксида серы при содержании в количестве, превышающем 10 мг/кг; - срок годности и условия хранения; - наименование и количество добавленного антислеживающего агента (для сахарной пудры); - штриховое кодирование (при наличии); - обозначение настоящего стандарта; - информацию о подтверждении соответствия. <p>Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г белого сахара . Маркировку транспортной упаковки (мешка,</p>
--	--	---

		ящика, мягкого контейнера, групповой упаковки из бумаги) осуществляют в соответствии с требованиями, установленными с нанесением манипуляционного знака "Беречь от влаги" по ГОСТ 14192. Допускается в маркировку вносить дополнительную информацию, определяемую контрактом с приобретателем.
11.Потребление/приготовление	Термическая обработка/варка	
12.Потенциально возможные и опасные для жизни и здоровья случаи использования продукции не по назначению, рекомендации по применению	Молоко сухое	Не рекомендуется употреблять людям, страдающим индивидуальной непереносимостью продукта. Несоблюдение условий хранения и сроков годности продукции может привести к микробиологической и физико-химической порче. В случае употребления продукта лицами, имеющими аллергию на составные компоненты продукта, возможно проявление аллергических реакций. В случае несоблюдения условий хранения и сроков годности, приведших к порче продукции, употребление такого продукта может привести к отравлениям
	Крупа манная	Потенциально опасных случаев использования продукции не по назначению неизвестно. Продукт предназначен для общего употребления . Несоблюдение условий хранения и сроков годности продукции может привести к микробиологической и физико-химической порче. В случае употребления продукта лицами, имеющими аллергию на составные компоненты продукта, возможно проявление аллергических реакций. В случае несоблюдения условий хранения и сроков годности, приведших к порче продукции, употребление такого продукта может привести к отравлениям
	Вода питьевая	нет
	Соль пищевая	Потенциально опасных случаев использования продукции не по назначению неизвестно. Продукт предназначен для общего употребления . Несоблюдение условий хранения и сроков годности продукции может привести к микробиологической и физико-химической порче. В случае употребления продукта лицами, имеющими аллергию на составные компоненты продукта, возможно проявление аллергических реакций. В случае несоблюдения условий хранения и сроков годности, приведших к порче продукции, употребление такого продукта может привести к отравлениям
	Масло сливочное	Потенциально опасных случаев использования продукции не по назначению неизвестно. Продукт предназначен для общего употребления . Несоблюдение условий хранения и сроков годности продукции может привести к микробиологической и физико-химической порче. В случае употребления продукта лицами, имеющими аллергию на составные компоненты продукта, возможно

		проявление аллергических реакций. В случае несоблюдения условий хранения и сроков годности, приведших к порче продукции, употребление такого продукта может привести к отравлениям
	Сахар песок	Потенциально опасных случаев использования продукции не по назначению неизвестно. Продукт предназначен для общего употребления. Несоблюдение условий хранения и сроков годности продукции может привести к микробиологической и физико-химической порче. В случае употребления продукта лицами, имеющими аллергию на составные компоненты продукта, возможно проявление аллергических реакций. В случае несоблюдения условий хранения и сроков годности, приведших к порче продукции, употребление такого продукта может привести к отравлениям
13. Гарантии изготовителя	Продукция пригодна к употреблению и сохраняет свои свойства в пределах установленного срока годности при соблюдении условий хранения	

Составил:

Заместитель директора по
дошкольному образованию
МБОУ ЦО «Притяжение»
Савело Л.В.