

Требования к маркировке пищевой продукции. Особенности подтверждения соответствия

Амирова Р.И. Эксперт по сертификации продукции, СМБПП и СМК моб. тел 89174217465



После распада СССР был создан Таможенный союз.

Таможенный союз EAЭС — соглашение между странами Евразийского экономического союза, заключенное для создания комфортных условий торговли между государствами-участниками EAЭС









- До момента создания Евразийского экономического союза в 2015 году в Таможенный союз входили только три страны — Беларусь, Россия и Казахстан.
- По состоянию на 2024 год в Таможенный союз входят

следующие страны:

- Российская Федерация;
- Республика Беларусь;
- Республика Казахстан;
- Республика Армения;
- Кыргызская Республика.



Обзор технических регламентов Таможенного союза

О безопасности пищевой продукции TP TC 021/2011

Пищевая продукция в части ее маркировки TP TC 022/2011

О безопасности упаковки TP TC 005/2011 О безопасности пищевых добавок TP TC 029/2012

безопасности мясо птицы и продукции его переработки ТР ТС 050/2106

Технический регламент на молоко и молочную продукцию ТР ТС 033/2013

Технический регламент на соковую продукцию ТР ТС 023/2011

Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 О безопасности продуктов диетического, специального и лечебнопрофилактического питания ТР TC 027/2012 безопасности мяса и мясопродуктов ТР ТС 034/2013 0

О безопасности рыбы и рыбной продукции ТР ЕАЭС 040/2106

О безопасности зерна ТР ТС 015/2011

безопасности алкогольной продукции ТР EAЭC 047/20108 О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную ТР ЕАЭС 044/2017













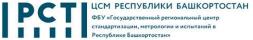






0





Каждый регламент содержит требования

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

К

- продукции
- процессам производства
- идентификации
- <u>- маркировке</u>
- оценке (подтверждению) соответствия

ГЛАВА 4. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ СТАТЬЯ 21. ФОРМЫ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции проводится в формах:

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.





ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ

выпускаемая в обращение на территории EAЭС подлежит декларированию соответствия

декларирование соответствия - форма подтверждения соответствия продукции **требованиям технических регламентов**

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



Что относим к пищевой продукции согласно TP TC 021/2011?

пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;



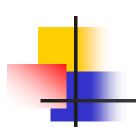
Что относим к пищевой продукции согласно TP TC 021/2011?



Непереработанная пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры



Что относим к пищевой продукции согласно TP TC 021/2011?



Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации.

К специализированной пищевой продукции относятся:

- пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
- пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм3 или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
- пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- биологически активные добавки к пище (БАД).

Ever non Management EF/E0 Top : 247/276-79-74





Регистрацию декларирований соответствии продукцию пищевую на производитель продукции проводит сам декларировании импортер при продукции, ввозимой соответствия из-за Евразийского PΦ пределов экономического союза.

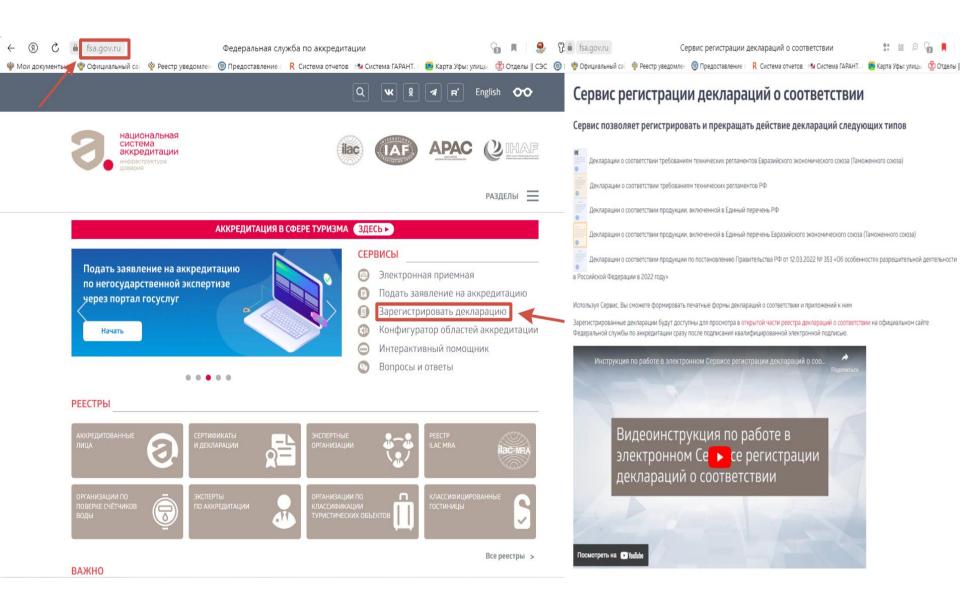


- Реестр деклараций о соответствии ведет Федеральная служба по аккредитации (ФСА)
- Декларация о соответствии регистрируется в едином реестре в электронной форме с использованием информационнотелекоммуникационной сети "Интернет" посредством специализированного сервиса автоматизированной электронной регистрации деклараций о соответствии (далее сервис регистрации деклараций о соответствии).
- Для этого предприятию изготовителю необходимо получить в налоговом органе электронно-цифровую подпись (ЭЦП).

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97







•Ответственность за правильное и достоверное декларирование соответствия полностью несет декларант

•За недостоверное декларирование соответствия продукции статьи 14.43, 14.44 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрена административная ответственность.

ФБУ «Государственный региональный центр

стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Башкортостан»

имерный образец декла



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ **ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПИЩЕПРОМ", Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 450022, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН, ГОРОД УФА, УЛИЦА МЕНДЕЛЕЕВА, ДОМ 153, ОГРН: 1030204202907, Номер телефона: +7 3472535814, Адрес электронной почты: office@pisheprom-rb.ru

В лице: Исполнительный директор Козлова Гузель Зарифовна по доверенности 1822 от 30.12.2021

заявляет, что Заправки овощные: заправка для борща, заправка для рассольника, заправка универсальная, заправка универсальная с томатной пастой

Изготовитель: "Буздякский консервный комбинат" - филиал АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ПИЩЕПРОМ", Место нахождения (адрес юридического лица): 450022, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН, ГОРОД УФА, УЛИЦА МЕНДЕЛЕЕВА, ДОМ 53, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 452710, РОССИЯ, Республика Башкортостан,

Буздякский район, село Буздяк, улица Гагарина, дом 45

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: СТО 12713691-009-2019 «Консервы. Заправки овощные. Технические условия»

Код ТН ВЭД ЕАЭС: 2005995000

Серийный выпуск

Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Декларация о соответствии принята на основании протокола испытаний № 38437 от 26.11.2021 выданного испытательной лабораторией Федерального бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан" (PÓCC RU.0001.510408). Схема декларирования: 3д.

Дополнительная информация Требования технических регламентов соблюдаются в результате применения на добровольной основе: СТО 12713691-009-2019 «Консервы. Заправки овощные. Технические условия».. Хранить при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 3 года. Продукция безопасна при её использовании в соответствии с целевым назначением. Заявителем приняты меры по обеспечению соответствия продукции требованиям технических регламентов

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 10.01.2025 включительно

М.П.

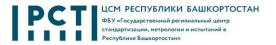
Козлова Гузель Зарифовна

(подпись)

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: Дата регистрации декларации о соответствии:

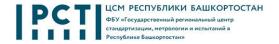
EAЭC N RU Д-RU.PA01.B.03838/22 11.01.2022





Нормативные акты

- При декларировании пищевой продукции
- •ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- •ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
- •ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»



ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

Область применения

- ТР ТС 022/2011 не распространяется на <u>пищевую продукцию</u>, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности.
- TP TC 022/2011 устанавливает требования к <u>пищевой продукции</u> в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции.



согласно ТР ТС 022/2011

- Маркировка <u>УПАКОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</u> должна содержать следующие сведения:
 - 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
 - 4) дату изготовления пищевой продукции;
 - 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции (условия хранения после вскрытия).
- Для пищевой продукции, например консервированной пищевой продукции, пищевой продукции для детского питания, качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения организации—изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее ГМО).
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств членов Таможенного союза.



согласно ТР ТС 022/2011

- **ТРАНСПОРТНОЙ УПАКОВКИ** пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
- 1) наименование пищевой продукции;
 - 2) количество пищевой продукции;
 - 3) дату изготовления пищевой продукции;
 - 4) срок годности пищевой продукции;
- 5) условия хранения пищевой продукции;
- позволяющие идентифицировать партию сведения, пищевой продукции;
- 7) наименование и место нахождения организации— изготовителя или фамилия, имя, отчество место нахождения индивидуального предпринимателя;
- случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция потребительской упаковки, предназначенная для дальнейшей фасовки маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям упакованной пищевой продукции.

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



TP TC 022/2011



Основные положения регламента

- Маркировка должна быть нанесена на русском языке и на государственных языках государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательствах государств-членов Таможенного союза.
- В маркировке могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии идентифицирована быть произведена может пищевой придуманное продукция, название продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.



Требования к формированию наименования пищевой продукции и наименований компонентов,

указываемых в составе

- Наименование <u>пищевой продукции (ПП)</u>, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
- Информацию о физических свойствах и (или) специальных способах обработки <u>пищевой продукции</u> (восстановленная, копченая, маринованная, молотая, обработанная ионизирующим излучением, сублимированная пищевая продукция и подобная информация о ней) включают в наименование ПП или располагают в непосредственной близости от наименования, если отсутствие такой информации может ввести в заблуждение потребителя (приобретателя).



Требования к формированию наименования пищевой продукции

- Не допускается в наименовании <u>пищевой продукции</u> указывать компоненты, если они или продукты их переработки <u>не входят в состав пищевой продукции</u>.
- В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97





Требования к указанию состава пищевой продукции

- Компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции.
- При наличии в пищевой продукции компонента <u>состоящего из двух и более компонентов в составе указывается перечень всех компонентов</u>, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли.
- В случае, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО, компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний.





Требования к указанию состава пищевой продукции

- В случае содержания в ПП компонентов, массовая доля которых составляет 2 и менее %, допускается указывать их в любой последовательности после компонентов, массовая доля которых составляет более чем 2 %, если иное не установлено ТР ТС на отдельные виды ПП.
- При наличии в ПП ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать.
- Компоненты, которые в процессе производства ПП были восстановлены из концентрированной, сгущенной или сухой ПП, допускается указывать в соответствии с их массовой долей после их восстановления

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



TP TC 022/2011



Виды компонентов, наименования которых могут заменяться наименованиями пищевой продукции

<u>(Приложение 1 к ТР ТС 022, выдержка):</u>

- масла или жиры рафинированные масло или жир с указанием происхождения: растительное или растительный либо животное или животный
- поваренная пищевая соль (хлорид натрия) соль;
- сыр или смесь сыров сыр;
- молочный белок, казеины, казеинаты, сывороточный белок и их смеси молочный белок;
- пряности, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции пряности или смеси пряностей;
- специи, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции специи или смеси специй;
- крупы всех видов крупа;
- соевый белок (изоляты, концентраты) соевый белок;
- продукты яичные всех видов продукты яичные

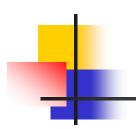


TP TC 022/2011

Указание пищевых добавок в составе

- При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E).
- Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.
- Пример: Состав: ..., фиксатор окраски нитрит натрия, ... фиксатор окраски (E250)





Основные положения регламента

- Для пищевых продуктов, содержащих красители (азорубин Е122, желтый E104, желтый "солнечный закат" E110. очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тартразин E102) должна наноситься предупреждающая информация «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей», за исключением продуктов убоя и мясной продукции для которых указанные красители используется в маркировке
- Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний и которые на след. слайде, указываются пищевой B составе независимо от их количества.
- В случаях, если указанные компоненты не использовались при производстве продукции, пищевой HO наличие в продукции ИХ исключить невозможно, информация о возможном наличии таких компонентов размещается непосредственно после указания состава пищевой продукции

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



Перечень наиболее распространенных веществ и продуктов, которые могут способствовать возникновению <u>аллергических реакций</u>или противопоказаны при отдельных видах заболеваний:

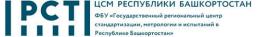
злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;

- ракообразные и продукты их переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- арахис и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

орехи и продукты их переработки;



Перечень наиболее распространенных веществ и продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций или противопоказаны при отдельных видах заболеваний:

- сельдерей и продукты его переработки;
- горчица и продукты ее переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы;
- Аспартам и его соли (содержащий фенилаланин и его соли).



Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален.





3 основных составляющих управления аллергенами и предотвращения

перекрёстного заражения

Персонал

Где они едят • Где располагается комната отдыха • Где они моют руки • Где они переодеваются • Где и как их рабочая одежда стирается • На каких процессах задействованы

Оборудование

Как используется • Как обслуживается • Есть ли отдельное оборудование/инструменты для обращения с аллергенами или они общие

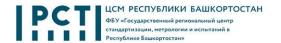
Процесс

Где и как хранится аллергеносодержащая продукция и переработка, как они перемещаются по производству/складу ● Есть ли отдельные линии для производства аллергеносодержащих продуктов ● Как отделены другие линии



Количество упакованной пищевой продукции

- указывается в единицах объема (мл, л), массы (г, кг).
- количество яиц, фруктов, овощей может указываться в шт.
- если пп жидкая, то указывается ее объем;
- если пп пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции, то указывается, либо ее объем, либо масса;
- если пп твердая, сыпучая, является смесью твердого и жидкого вещества, то указывается ее масса.
- допускается одновременное использование двух величин, например масса и объем.





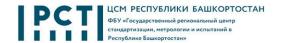
Количество пищевой продукции в групповой упаковке

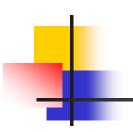
- указываются общее количество продукции и число потребительских упаковок
- если свойства групповой упаковки для упакованной пищевой продукции позволяют хорошо видеть сведения о количестве пищевой продукции и легко подсчитать число потребительских упаковок, то на групповой упаковке допускается их не указывать



Требования к указанию количества

- Для транспортной упаковки количество указывается в ед. объема или массы либо в шт. с указанием количества пищевой продукции, помещенной в каждую упаковочную единицу.
- Не допускается неопределенное указание количества и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.
- В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду, в т.ч. для замороженной продукции

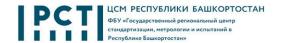




Дата изготовления

- Указывается час, число, месяц при сроке годности до 72 часов;
- Указывается число, месяц, год при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- Указывается месяц, год или число, месяц, год при сроке годности три месяца и более;

Дата изготовления — дата окончания технологического процесса производства



Срок годности

- указывается час, число, месяц при сроке годности до 72 часов;
- Указывается число, месяц, год при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- Указывается месяц, год или число, месяц, год при сроке годности три месяца и более;
- Допускается указание количества суток, часов, в течении которых годен продукт
- Примеры:

Годен до 01.04.14

Употребить до конца 01.15

Срок годности 01.04.14



Изготовитель пищевой продукции

- Указывают официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес производств и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей.
- Продукты, упакованные не в месте их изготовления (за исключением случаев упаковывания пищевой продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должны содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой продукции



пищевой продукции маркировке отовитель производство продукции, осуществляется несколькими быть наименование указаны место нахождения каждого изготовителя условии, потребителей способ доведения ДО (приобретателей) информации 0 например изготовителе, использование шрифтом символов, выделении позволять определять конкретной изготовителя продукции.



Изготовитель пищевой продукции

- Информацию наименовании места нахождения ПП, поставляемой из третьих изготовителя буквами допускается указывать арабскими цифрами алфавита государственном (ых) языке (ах) страны по месту пищевой изготовителя продукции условии указания наименования страны языке.
- В маркировке пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, указывается наименование и место нахождения импортера.



Маркировка пищевой ценности

- пи цевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 г или 100 мл и (или) на одну порцию.
- Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях.
- белков, Количество жиров, углеводов энергетическая ценность должны указываться если либо В 100 их количество ИЛИ МЛ более составляет потребность среднюю суточную отражающих взрослого человека. В иных случаях – по усмотрению изготовителя.



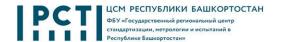
Маркировка пищевой ценности

- Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции должно указываться в случае, если витамины и минеральные вещества добавлены в пищевую продукцию при ее производстве.
- Значения показателей пищевой ценности, приготовление которой осуществляется потребителями, указываются без учета ее дальнейшего приготовления.
- Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.



Маркировка пищевой ценности

- Пищевая ценность пищевой продукции в сыром виде (грибов, убоя продуктивных животных (включая картофель), фруктов (включая соли, пряностей, специй, уксуса, если иное не **V**СТановлено Таможенного регламентами союза на данные ВИДЫ продукции.
- Согласно ТР ТС034/2013: «продукт убоя» непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье





Информация об отличительных признаках пищевой продукции

- ИОППП- сведения о ПП, которые свидетельствуют о наличии свойств ПП, позволяющих отличить ее от другой ПП (в том числе о пищевой ценности, месте происхождения, составе, иных свойствах).
- ИОППП, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, быть должна подтверждена доказательствами, сформированными указавшим заявление лицом, пищевой маркировке продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц.
- Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению.



ГМО

- Для ПП, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей ДНК и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов».
- В случае, если изготовитель при производстве ПП не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая ПП не относится к ПП, содержащей ГМО. При маркировке такой ПП сведения о наличии ГМО не указывается.

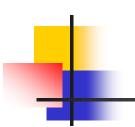


информация:

ГММ Для ПП, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов или с их использованием, обязательна

- * для содержащих живые ГММ «Продукт содержит живые генномодифицированные микроорганизмы»;
- * для содержащих нежизнеспособные ГММ «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»;
- *для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».





Требования к способам
 доведения маркировки

быть Маркировка понятнои, легкочитаемой, достоверной потребителей (приобретателей), заблуждение знаки, **СИМВОЛЫ** должны надписи, фону, контрастными который на нанесена маркировка.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

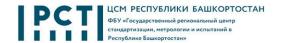


Требования к способам

доведения маркировки

*Маркировка не должна содержать изображение ПП, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве ПП или компонентов ПП, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав ПП, находящейся в потребительской упаковке.

* Маркировка, нанесенная в виде изображения блюда, при приготовлении которого применяется эта ПП, должна сопровождаться словами «вариант приготовленного блюда» или аналогичными по смыслу словами.





Требования к способам
 доведения маркировки

Наименование, дата изготовления, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, компоненты, биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено.





Требования к способам
 доведения маркировки

Состав, количество, наименование местонахождения изготовителя, рекомендации пищевой использованию, показатели ценности, компонентов, полученных наличии ГМО, единый обращения знак применением потребительскую на наноситься должны и (или) на этикетку, и (или) листоквкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.



Решение Совета ЕЭК от 14.09.2018г. № 75 вступил с 28.04.2019г.

- Критерий легкочитаемости четкость и разборчивость используемого шрифта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие прочтение информации без применения оптических приспособлений
- Критерий понятности однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения
- Придуманное название должно быть включено в наименование продукции и расположено в непосредственной близости от него
- Запрет изображений и текстового описания продукции, не входящей в состав продукции
 - Строчные буквы 2 мм для:

Наименования продукции

Количество продукции

Дата изготовления (цифры)

Срок годности (цифры или описание)

Строчные буквы 0,8 мм для:

Остальной информации



TP TC 022/2011

к способам доведения маркировки В случае, если площадь большей стороны потребительской упаковки пищевой 10 не превышает квадратных изготовления, Срок **ГОДНОСТИ** дата продукции, условия хранения пищевой продукции, количество, наименование и местонахождения изготовителя, рекомендации использованию, показатели пищевой ценности, сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО, единый обращения рынке потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листоккаждую потребительскую упаковку, вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку, либо каждой потребительской упаковке или к каждой транспортной упаковке



Гребования к способам доведения маркировки

При фасовании ПП в розничной торговле в отсутствии потребительской упаковке потребителя на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны пишевой наименование изготовления, срок ее годности **УСЛОВИЯ** потребителя сведения, доводятся до способом, обеспечивающим выбора этой ПП (в том числе обоснованного потребительскую упаковку на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый каждую упаковочную единицу или прилагаемый каждой упаковочной единице продукции).





Требования к способам доведения маркировки Сведения, предусмотренные пунктом 1 части 4.1 пунктом 13 части 4.4 настоящей статьи, в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, также фасование которой продукции, осуществляется розничной торговли организациями потребителя, доводятся потребителя ДО способом, обеспечивающим **ВОЗМОЖНОСТЬ** обоснованного выбора этой пищевой продукции



Обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки

Соответствие пищевой маркировки продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований маркировке непосредственно требований технических регламентов Таможенного отдельные пищевой ВИДЫ продукции, устанавливающих дополнительные требования маркировке.



Технический регламент Таможенного союза ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (принят Решением КТС № 881 от 09.12.2012г.) вступил в действие с 01.07.2013г. (изменения 14.09.2019г.) ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ



ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ



- наименование продукта
- дата изготовления
- срок годности
- условия хранения, в т.ч. для пищевых продуктов качество которых ухудшается, условия хранения после вскрытия упаковки
- компоненты, которые могут вызвать аллергию п.4.4 п.п.14 (арахис; орехи; злаки, содержащие глютен; молоко, в т.ч.лактоза; яйца)
- наименование и местонахождение изготовителя
- пищевая ценность и энергетическая ценность
- состав
- сведения о наличии ГМО
- единый знак обращения на рынке

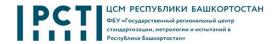
Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

ДОБРОВОЛЬНЫЕ



- документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция (кроме молочной продукции)
- товарный знак
- знаки систем добровольной сертификации
- сведения места происхождения
- товарный знак



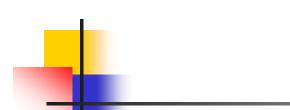


Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение)
 соответствия, маркируется единым знаком обращения
 продукции на рынке государств - членов Таможенного
 союза

(утвержден Решением КТС от 15.07.2011 № 711 с изменениями утвержденными Решением КТС от 23.09.2011 № 800).



Технический регламент Таможенного союза



О безопасности упаковки

TP TC 005/2011

• Настоящий технический регламент распространяется упаковки, на все типы укупорочные числе TOM средства, ГОТОВОЙ продукцией, являющиеся выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза, независимо от страны происхождения



Согласно ТР ТС 005/2011



Упаковка подразделяется по используемым материалам на следующие типы:

- металлическая;
- полимерная;
- бумажная и картонная;
- стеклянная;
- деревянная;
- из комбинированных материалов;
- из текстильных материалов;
- керамическая.

Средства укупорочные подразделяются по используемым материалам на:

• металлические, корковые, полимерные, комбинированные и из картона.



Согласно ТР ТС 005/2011

ТР ТС 005/2011 Статья 5. Требования безопасности

- 1. Упаковка (укупорочные средства) и процессы ее хранения, транспортирования и утилизации должны соответствовать требованиям безопасности.
- 2. Упаковка (укупорочные средства) должна быть спроектирована и изготовлена таким образом, чтобы при ее применении по назначению обеспечивалась минимизация риска, обусловленного конструкцией упаковки (укупорочных средств) и применяемыми материалами.

например:

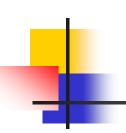
- должны обеспечивать герметичность упаковки
- должны быть устойчивы к воздействию
- должны выдерживать установленное количество ударов при свободном падении с высоты без разрушения

Тел.: 347/276-78-74

• должны выдерживать сжимающее усилие и т.д.



Согласно ТР ТС 005/2011



ТР ТС 005/2011 Статья 6. Требования к маркировке

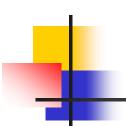
упаковки (укупорочных средств)

- информацию, необходимую Маркировка содержать идентификации должна ДЛЯ материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), в целях облегчения сбора и повторного использования упаковки. Маркировка должна быть прочной, стойкой к истиранию долговечной. Маркировка, необходимая идентификации изготавливается упаковка материала, из которого средства), должна быть нанесена непосредственно на упаковку и (или) сопроводительную документацию. В случае отсутствия на упаковке соответствующей маркировки изготовитель продукции, который упаковывает данную продукцию в упаковку, должен нанести на ярлык (этикетку) маркировку, необходимую для идентификации материала, упаковка, сопроводительной И3 которого изготавливается \mathbf{B} соответствии документацией на упаковку. При наличии технологических конструктивных возможностей, определяемых изготовителем, маркировка наносится непосредственно на укупорочные средства, при их отсутствии соответствующая информация указывается в сопроводительной документации на укупорочные средства.
- содержать цифровой код И (или) буквенное обозначение **должна** (аббревиатуру) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства)

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97





Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (принят Решением КТС № 789 от 16.08.2011) вступил в действие с 01.07.2012г. изменения 18.10.2016г





Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



Технический регламент Таможенного союза

О безопасности упаковки

TP TC 005/2011

 Цифровой код и буквенное обозначение (аббревиатура) материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства) приведены в Приложении 3 ТР ТР 005/2011

Материал	Буквенное обозначение (аббревиатура)*	Цифровой код
1	2	3

Пластмасса

Полиэтилентерефталат РЕТ или РЕТЕ 01 или 1

Полиэтилен высокой плотности PE-HD или HDPE 02 или 2



 Символы, наносимые на маркировку упаковки (укупорочных средств)

Приложении 4 ТР ТР 005/2011

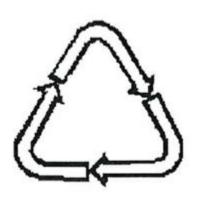


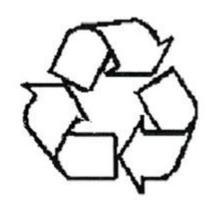
Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).



Символы, наносимые на маркировку упаковки (укупорочных средств)

Приложении 4 ТР ТР 005/2011





• Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петля Мебиуса



Формы подтверждения

Согласно требованиям Федерального Закона № 184-ФЗ « О техническом регулировании» (с изменениями) на сегодняшний день существуют 2 формы подтверждения соответствия

Обязательное



Обязательная сертификация



Декларация о соответствии

Добровольное



Добровольная сертификация



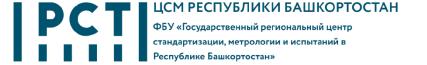
Подтверждение соответствия

подтверждение соответствия - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров

сертификация - форма осуществляемого <u>органом по сертификации</u> подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров

сертификат соответствия - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, документам по стандартизации или условиям договоров

орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации для выполнения работ по сертификации



Сертификация

Добровольное подтверждение соответствия - осуществляется для установления соответствия продукции и услуг национальным стандартам, стандартам организаций, сводам правил, системам добровольной сертификации.

При проведении добровольной сертификации продукции, услуг и систем менеджмента свои услуги могут предлагать так называемые органы по сертификации, которые не имеют аккредитацию в национальной системе аккредитации.

Добровольный сертификат подтверждает качество выпускаемой продукции и действуют только на территории Российской Федерации.

Обязательная и добровольная сертификации может проводиться только аккредитованными в национальной системе аккредитации органами по сертификации. Орган по сертификации несет полную ответственность за правильность проведения процедуры сертификации и оформление сертификата соответствия



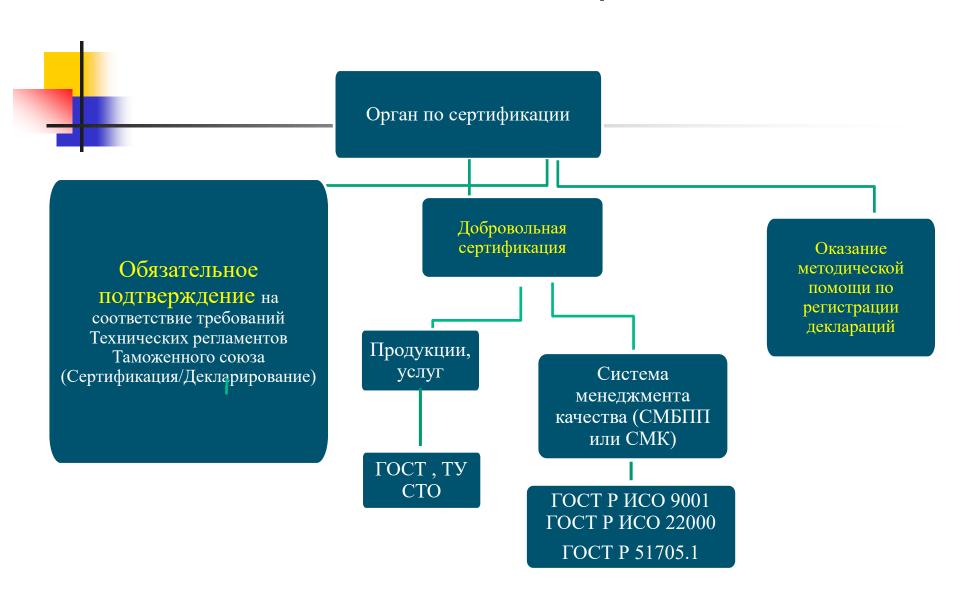


Добровольная сертификация

Добровольное подтверждение соответствия осуществляется для установления соответствия продукции, услуг, СМК и СМБПП национальным стандартам (ГОСТ), стандартам организаций (СТО), техническим условиям (ТУ), сводам правил, системам добровольной сертификации (СДС).



Подтверждение соответствия



Орган по сертификации продукции и систем менеджмента ФБУ "ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан" является одним из крупнейших сертификационных органов в России

- Орган по сертификации продукции и систем менеджмента имеет обширную область аккредитации, включающей в себя пищевую продукцию, продукцию машиностроения, легкой промышленности, строительные материалы, услуги и системы менеджмента качества (СМК) и системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).
- Эксперты органа по сертификации готовы оказать свои услуги как по сертификации, так и по формированию проекта декларации о соответствии продукции.
- Специалисты ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан» готовы оказать предпринимателям услуги по разработке технических условий (ТУ) и стандартов организации (СТО), а также регистрации каталожных листов на производимую продукцию.
- Эксперты органа по сертификации могут оказать в разработке Документированных процедур, основанных на принципах ХАССП



Орган по сертификации продукции и систем менеджмента

(номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.11HA19, № RA.RU.13HB12)

- ▶ СЕРТИФИКАЦИЯ ТР ТС
- > СЕРТИФИКАЦИЯ ИСО, СМБПП
- > СЕРТИФИКАЦИЯ ХАССП
- **СЕРТИФИКАЦИЯ В НСС**
- > Сертификация продукции в СДС ФБУ « ЦСМ им.А.М. Муратшина в Республике Башкортостан»

Ежегодно для целей подтверждения соответствия, сертификации, а также при разработке нормативных и технических документов (ТУ, СТО), процедур ХАССП государством выделяются меры поддержки малого бизнеса и предпринимательства, который осуществляются через фонд «Мой бизнес»





Орган по сертификации продукции и систем менеджмента

ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике Башкортостан»

Телефоны: (347)273-79-34,

292-10-81,

246-82-80

e-mail: expert@bashtest.ru

Благодарю вас за внимание!

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

Эксперт по сертификации пищевой продукции, СМБПП и СМК Рамиля Игзазетдиновна Амирова моб. тел 89174217465



СЕКТОР ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ХАЛЯЛЬ РАЗВИВАЕТСЯ И РАСШИРЯЕТСЯ ДЕНЬ ЗА ДНЕМ



Основные мазхабы и регионы их распространения - это ханафитский (Средняя Азия, Россия), шафиитский (Малайзия, Индонезия, регионы Кавказа), маликитский (Северная и Западная Африка, Испания, Кувейт, Бахрейн), ханбалитский (Саудовская Аравия) и зафаритский (Иран).





Только АЛЛАХ предопределил понятия «Халяль» и «Харам».

Тел.: 347/276-78-74





Что такое Халяль?

Халяль – это безопасный продукт, пригодный для употребления в пищу и произведенный в соответствии с исламскими нормами. Халяль, возникший из арабского слова, означает «допустимый» или «законный» в соответствии с исламским правом (Шариатом). !!! Продукты или их ингредиенты не содержат каких-либо веществ или продуктов животноводства, не являющихся халяльными, или мясо животных, которые не были забиты в соответствии с законами ислама!!!

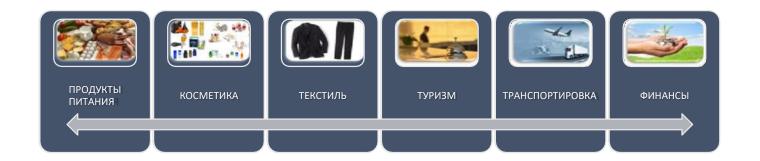
Термин Халяль распространяется на любой процесс или материал, который разрешен для использования или участия, согласно исламскому Шариату.





Добровольная сертификация Халяль

КАК ПРАВИЛО, ТЕРМИН «ХАЛЯЛЬ» ПОДРАЗУМЕВАЕТ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ОДНАКО В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ КОНЦЕПЦИЯ ХАЛЯЛЬ ВКЛЮЧАЕТ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, КОСМЕТИКУ, ТЕКСТИЛЬ, ТУРИЗМ, ТРАНСПОРТИРОВКУ И ФИНАНСЫ







Добровольная сертификация Халяль

В Российской Федерации по состоянию на сегодняшний день действуют следующие Национальные стандарты:

- √ГОСТ Р 70405-2022 Продукция и услуги Халяль. Общие термины и определения срок действия с 01.03.2023г.
- ✓ ГОСТ Р 70401-2022 Процессы производства пищевой продукции и халяль. Общие требования к пищевой продукции Халяль срок действия с 01.06.2023г.
- √ГОСТ Р 70402-2024 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации Халяль срок действия с 01.09.2024г.



Все стандарты в отношении пищевой продукции Халаль распространяются на:

- a) продовольственное сырье и пищевую продукцию халяль:
- продук<mark>ты уб</mark>оя и мясную продукцию,
- рыб<u>у и рыбную продукцию</u>
- моло<mark>ко и молочную продукцию,</mark>
- мясо птицы и продукты ее переработки,
- яйца птиц и продукты их переработки,
- зерно и продукты его переработки,
- хлебобулочные и макаронные изделия,
- масложировую продукцию,
- соковую продукцию из фруктов и овощей,
- фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки,
- продукты сахарной промышленности,
- кондитерские изделия,
- питьевые и минеральные бутилированные воды, безалкогольные напитки,
- мед и продукты пчеловодства,
- чай, кофе, чайные и кофейные напитки, пищевкусовые добавки из натурального сырья,
- пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, в том числе ферменты и ферментные препараты,
- пряности и сухие приправы,
- пищевые концентраты,
- биологически активные добавки (БАД),
- микроорганизмы (грибы, бактерии, дрожжи);
- б) процессы производства пищевой продукции халяль;
- в) производственные помещения;
- г) технологическое оборудование, инструмент, инвентарь;
- д) тару, упаковку и вспомогательные материалы;
- е) персонал, участвующий в производстве продукции халяль







Бульвар Ибрагимова. 55/59 Тел.: 347/276-78-74 info@bashtest.ru



ТРЕБОВАНИЯ СТАНДАРТОВ:

Следующие животные считаются халяльными животными:

- а) д<mark>омащние</mark> животные, такие как крупный рогатый скот, буйволы, овцы, козы, верблюды, куры, гуси, утки и индюки.
- b) **Хищные** дикие животные, такие как олени, антилопы, серна, дикий скот.
- с) Хищные птицы, такие как голуби, воробьи, перепела, скворцы и страусы.

Все виды рыбы с чешуей, креветками и рыбным яйцом рыбы с чешуей, включая их побочные продукты, являются халяльными

Следующие животные считаются нехаляльными животными:

- а) Свиньи, собаки и их потомки.
- b) Животные, которых не убивают во имя Аллаха.
- с) Животные, не убитые по Исламским правилам.
- d) Животные, которые умерли сами по себе.
- е) Животные с длинными заостренными зубами или бивнями, которые используются для убийства добычи или защиты себя, такие как медведи, слоны, обезьяны, волки, львы, тигры, пантеры, кошки, шакалы, лисы, белки, куницы, ласки и кроты, крокодилы и аллигаторы и т. д.
- f) Хищные птицы с острыми когтями, такими как ястребы, соколы, орлы, стервятники, вороны, воздушные змеи, совы
- g) Вредители и ядовитые животные, такие как крысы, многоножки, скорпионы, змеи, осы, мыши и другие подобные животные.
- h) Животные, которые считаются отталкивающими, такие как ящерицы, улитки, насекомые и их личинки, и другие подобные животные.
- і) Животные, которых запрещено убивать в Исламе, такие как пчелы и удод.
- ј) Ослы и мулы.
- к) Любой ингредиент, полученный от животных, не являющихся халяльными, не является халяльным.
- 1) Разводимые халяльные животные, которых намеренно и постоянно кормят нехалальной пищей.









НЕДОЗВОЛЕННЫЕ (НЕ ХАЛЯЛЬ) ЖИВОТНЫЕ

- а) Свиньи, собаки и их сородичи,
- b) Животные, забой которых был выполнен без упоминания имени Аллаха,
- с) Животные, забой которых был выполнен не по исламским правилам,
- d) Животные, умершие собственной смертью.
- е) Наземные животные с длинными острыми зубами и клыками, которые используются для убийства добычи или самозащиты, такие как медведи, слоны, обезьяны, волки, львы, тигры, пантеры, кошки, шакалы, лисы, белки, куницы, ласки, кроты, крокодилы и аллигаторы и т. д.,

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

f) Хищные птицы с острыми когтями, такие как ястребы, соколы, орлы,

коршуны, вороны, совы











Убой животного должен производиться полностью в соответствии с требованиями Исламского Шариата.!!!

Положить животное на левую сторону в направлении михраба (направление в сторону Мекки) и во время забоя забойщик должен произнести «БИСМИЛЛАХ», что означает «во имя Аллаха», и не должен произносить других имен кроме Аллаха, иначе процедура забоя будет считаться не Халяль. Упоминание имени Аллаха должно быть над каждой тушей.

Бульвар Ибрагимова, 55/59 Уфа, Республика Башкортостан, 450006 Тел.: 347/276-78-74 info@bashtest.ru Факс: 347/276-72-97 www.bashtest.ru



Пищевые добавки, такие как консерванты, используемые в продуктах в процессе производства, не должны содержать нехаляльные ингредиенты или использовать любые виды обработки, включая технологические добавки, которые не соответствуют исламским прав

Тел.: 347/276-78-74 Факс: 347/276-72-97









Например:

- и<mark>сп</mark>ользование желатина в производстве (производное от животного)
- -и<mark>страние кармина (экстракт кошениля)</mark> в качестве красителя (полученного из щитовки)
- использование шеллака(смола) в качестве пищевой глазури в кондитерской промышленности (продукт жизнедеятельности червецов)

Шеллак Е 904

Шеллак - смола, выделяемая самкой лакового червеца, на деревьях в лесах Индии и Таиланда.

Используется в качестве пищевой глазури в кондитерской промышленности.

Кармин 120

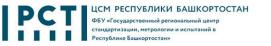
Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

Кармин также называют экстрактом кошениль, полученным из щитовки

Используется как краситель для красного цвета

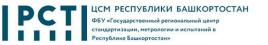




Добавки, которые ВСЕГДА имеют животное происхождение:

- Е 120 Кошениль: красный краситель, получаемый от самок насекомых,
- Е 441 Желатин: добывают из костей и/или шкуры скота и/или свиней,
- Е 542 Фосфат натрия: экстракт из костей животных,
- Е 904 Шеллак: смола, вырабатываемая лаковыми червецами (насекомыми).

Тел.: 347/276-78-74





Основные добавки, на которые следует обращать внимание:

- Глицерин, глицерол (Е422) харам, если получен из свинины или иного нехаляльного мяса.
- Эмульгаторы (Е470-483) харам, если получены из свинины или иного нехаляльного сырья.
- Фосфат натрия (Е542) харам, если получен из свинины или иного нехаляльного мяса.



Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97



например: МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Для производства сыра или творога используются следующее сырье:

- Молоко
- Сычуг (сычужный фермент)
- Соль
- Растворимая соль
- Закваска







МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Сычужный фермент заставляет белки в молоке образовывать творог и позволяет жидкости отделяться и стекать как сыворотка.

Тел.: 347/276-78-74

Факс: 347/276-72-97

Химозин, его ключевой компонент, представляет собой протеазный фермент, который превращает молоко в казеин





МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Наиболее распространенной формой сычужного фермента, трад ционно используемого в производстве сыра, является сычут животный, который получен из слизистой оболочки четвертого отдела желудка молодого жвачного животного - обычно теленка.

Сычужный фермент из желудка телят извлекается из внутренней слизистой оболочки четвертого отдела желудочной камеры молодняка крупного рогатого скота.

<u>При этом очень важно, что убой животного проведен по</u> <u>Исламскому шариату</u>.

Пищевые добавки, такие как сычужный фермент и жела не должны производиться из нехалальных продуктов При производстве халяльной продукции применение не допускается!!!

Тел.: 347/276-78-74





Е440а Пектин (эмульгаторы и стабилизаторы – пектин и его производные) – считается 100% Халяль т.к производится из фруктов

Эмульгаторы и стабилизаторы считаются Халяль если произведены на 100% из растительного жира





Добровольная сертификация Халяль

В мире существует свыше сотни органов сертификации халяль, какие-то работают на государственном уровне, какие-то являются коммерческими структурами, аккредитованными при государственном учреждении или международной организации; есть и просто частные лица и компании, работающие по своим собственным стандартам

Тел.: 347/276-78-74





Добровольная сертификация Халяль

В Российской Федерации Органы по сертификации которые выдают сертификаты соответствия должны иметь аккредитацию Федеральной службы по аккредитации (ФСА) Реестр аккредитованных лиц представлен на сайте ФСА







В России на сегодняшний день существуют более 50 добровольных систем сертификации Халяль, которые выдают сертификаты в своей системе. К сожалению для мусульман, исповедующих Ислам, возникают трудности при выборе Халяль продукции. Поэтому очень важно обратить внимание кем, какими организациями подтвержден халяльность продукции





Добровольная сертификация Халяль

Сертификация Халяль представляет собой систему, основанную на добровольной деятельности.



Центр развития индустрии Халяль при ДУМ РБ











Тел.: 347/276-78-74



Комитета по стандарту «Халяль» ДУМ РТ

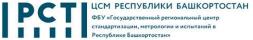




000 «БелХаляль»



Тел.: 347/276-78-74



Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011

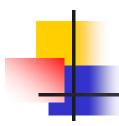
При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)

(глава 3, статья 10 п.2, часть 2 ТР TC021/2011).



Глава 3. Требования к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации

- статья 10 п.2 Регламентировано внедрение на производстве процедур, основанных **на принципах ХАССП.**
- статья 11 Регламентированы требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)
- Статья12. Регламентированы общие требования по обеспечению водой процессов производства пищевой продукции
- Статья 13. Регламентированы требования к продовольственному сырью, используемому при производстве пищевых продуктов
- Статья 14. Регламентированы требования к организации производственных помещений.
- Статья15. Регламентированы требования к использованию **технологического инвентаря** в процессе производства.
- Статья 16. Регламентированы требования к хранению и удалению отходов.
- Статья 17. Регламентированы требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции.
- Статья 18. Регламентированы требования к процессам **утилизации** пищевой продукции.



Разработка и внедрение СМБПП, основанных на принципах ХАССП

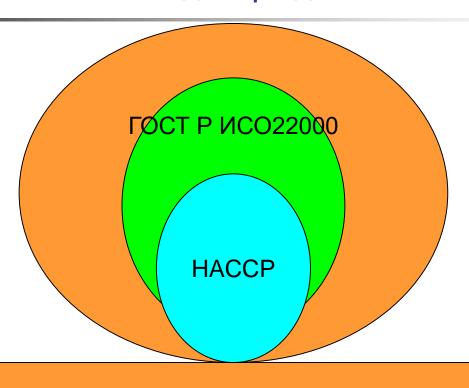
Стандарт ХАССП (HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points) —

- «Анализ рисков и определение критических контрольных точек»система менеджмента гигиены и безопасности продуктов питания.
- **Анализ риска** процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
- **Критическая контрольная точка** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском
- **Система ХАССП** это совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов НАССР
- ХАССП позволяет предвидеть риски при производстве пищевых продуктов, что обеспечивает гарантию безопасности продукции





Добровольное подтверждение



ГОСТ Р ИСО 9001

Тел.: 347/276-78-74

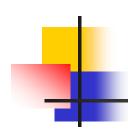




При добровольном подтверждении соответствия СМБПП на маркировке можно увидеть следующую запись:

Система менеджмента безопасности пищевой продукции соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000





Орган по сертификации продукции и систем менеджмента ФБУ «ЦСМ им. А.М. Муратшина в Республике

Башкортостан»

Телефоны: (347)273-79-34,

292-10-81,

246-82-80

e-mail: expert@bashtest.ru

Благодарю вас за внимание!

Эксперт по сертификации пищевой продукции, халяль продукции и СМБПП Рамиля Игзазетдиновна Амирова

Тел.: 347/276-78-74