

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ТОРГОВЫЙ ДОМ LITVINOFF»

ОКПД 2 11.07.19.159

Группа Н 56
(ОКС 67.140.20)

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель,

ООО «Торговый дом Litvinoff»



А.Н. Литвинов

Кандидат медицинских наук,

Заслуженный врач РФ

07 2018г.

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ.

НАПИТОК СУХОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ
ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КЕДРОВОЙ ШИШКИ
ОЧИЩЕННОЙ ОТ СМОЛЫ

ТУ 11.07.19-001-74249554-2018

Технические условия

*Экземпляр ту 11.07.19-001-74249554-2018
передается в безвозмездное пользование
от ООО «Торговый дом Litvinoff»
гнм ООО «НПО Биомедикс»*

Дата введения 01.07.2018

Без ограничения срока действия



*разработано А.Н. Литвинов
07.2018 г.*

РАЗРАБОТАНО:

ООО «Торговый дом Litvinoff»

Краснодарский край
г. Краснодар
2018 г.

1. Область применения

1.1 Настоящие технические условия распространяются на концентраты напитков на растительном сырье: напиток сухой натуральный из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы, (далее по тексту - продукция), представляющий собой высушенный экстракт очищенных от смолы, смолотых в порошок шишек дальневосточного кедра, предназначенный для приготовления горячих или холодных напитков, приготовленных для непосредственного употребления в пищу, реализуемые через розничную торговую сеть.

1.2 Продукция, должна удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

1.3 Настоящие технические условия предназначены для применения при изготовлении, реализации, идентификации продукции, и устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

1.4 Требования, обеспечивающие безопасность продукта для жизни и здоровья людей, изложены в п.п. 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, к качеству продукции в п. 2.2.1, 2.2.2, к маркировке в п. 2.5.

Пример записи продукции при её заказе и (или) в других документах: Напиток сухой натуральный из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы. ТУ 11.07.19-001-74249554-2018

2. Требования к качеству и безопасности

2.1 Продукция, должна соответствовать требованиям настоящих технических условий и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующий технологический процесс производства, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Безопасность продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880.

Процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации, связанные с требованиями безопасности продукции, должны быть основаны на принципах ХАССП и соответствовать ТР ТС 021/2011.

Продукция должна вырабатываться с соблюдением Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880, и других, действие которых на них распространяется.

2.2 Характеристики.

2.2.1. По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица № 1

Наименование показателей	Характеристик и значение показателя
Внешний вид	Сыпучий мелкодисперсный порошок, допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействии.
Вкус	без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса.
Аромат и вкус	Аромат достаточно выраженный, свойственный кедровой шишке. Вкус с легкой горечью Не допускается посторонний запах и вкус.
Цвет	От светло-до темно-коричневого

2.2.2 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице № 2.

Таблица № 2

Наименование показателей	Значение показателей
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
pH, ед. pH, не менее	4,5
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	Не допускается
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не боле	3x10

2.2.3 Напиток сухой натуральный из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы по содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880[1], указанным в таблице 3.

Таблица № 3

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	кадмий	0,07
	свинец	0,35
	мышьяк	0,15
	ртуть	0,015
Пестициды	Гексахлорциклогексан (изомеры)	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,15
Микотоксины	Афлотоксин В1	0,1
	дезоксиниваленол	0,7
	зеараленон	1,0

Примечание. Остаточное количество фактически примененных пестицидов не должно превышать допустимые уровни.

2.2.4 По микробиологическим показателям (патогенные) продукция должна соответствовать требованиям установленных техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением КТС от 09 декабря 2011 года № 880, приложение 1, указанным в таблице № 4.

таблица № 4

Наименование показателя	Масса продукта(г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

2.2.5 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 2, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880, указанным в таблице № 5.

Таблица № 5

Наименование показателя	Значение показателя
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Плесени, КОЕ/г, не более	100
дрожжи, КОЕ/г, не более	10

2.3 Требования к сырью

2.3.1 Сырье, применяемое при изготовлении напитка сухого натурального из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880.

2.3.2 Для производства напитка сухого натурального из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы используются очищенные от смолы, сушеные шишки дальневосточного кедра.

2.4 Требования безопасности продукции и охраны окружающей среды

2.4.1 Обеспечение безопасности продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, глава 3).

2.4.2 Продукция, не соответствующая требованиям настоящих технических условий, подлежит утилизации в соответствии со статьей 18 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, глава 3).

2.4.3 Изготовитель обеспечивает требования условий хранения и удаления отходов производства (изготовления) продукции в соответствии со статьей 16 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, глава 3).

2.4.4 Изготовитель обеспечивает соответствие продукции настоящим техническим условиям.

2.4.5 В процессе функционирования предприятия-изготовителя должно быть обеспечено выполнение Федерального закона «Об охране окружающей среды», утвержденного в установленном порядке.

2.4.6 Выбросы загрязняющих веществ не должны превышать после рассеивания в приземном слое атмосферы санитарно-гигиенических нормативов, установленных СанПиН 2.1.6.1032-01.

2.4.7 Предприятие-изготовитель, сбрасывающее производственные сточные воды в канализацию населенных пунктов, обеспечивает требования действующих «Правил приема производственных сточных вод в системы канализации населенных пунктов».

2.4.8 Предельно допустимые концентрации и ориентировочно допустимые уровни содержания химических веществ в воде водоемов после смешения со сбрасываемыми стоками не должны превышать нормы, установленные ГН 2.1.5.1315, ГН 2.1.5.2307.

Не подлежат сбросу в канализационную сеть:

- концентрированные маточные кубовые растворы (в т. ч. сливные и т. п.);
- нормативно чистые, производственные сточные воды;
- осадки из локальных очистных сооружений, строительный и бытовой мусор, отходы производства.

2.5 Маркировка

2.5.1 Маркировка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденным Решением КТС от 09 декабря 2011 года № 881.

2.5.2 Маркировка упакованной продукции

Маркировка наносится непосредственно на потребительскую упаковку или на этикетку, ярлык или лист-вкладыш, изготовленными любыми способами (типографской печати, штемпелеванием и т. п.) и должна быть понятной, легкочитаемой, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения должен обеспечивать ее сохранность в течении всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Маркировка потребительской упаковки согласно п. 4.1. технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденным Решением КТС от 09 декабря 2011 года № 881[5] и должна содержать следующие сведения:

- наименования продукта;
- состав продукта (кроме однокомпонентных продуктов);
- пищевые добавки (при их применении);
- информацию о компонентах, содержащих ГМО (при их наличии в продукте более 0,9%);
- масса нетто или количество продукции;
- дату изготовления продукции и упаковывания;
- срок годности продукции;
- условия хранения продукции, а также после вскрытия упаковки;
- показатели пищевой ценности;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства или организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));
- рекомендации по использованию;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза;
- сведения рекламного характера, не противоречащую действующему законодательству (при необходимости);

В маркировке упакованной продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки системы добровольной сертификации.

2.5.3 Маркировка транспортной упаковки

Маркировка транспортной упаковки производится с нанесением манипуляционных знаков: «Хранить в сухом прохладном месте» по ГОСТ Р 51474.

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки или другим способом. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- количество продуктов (масса, кг или количество упаковочных единиц, шт);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- номер партии;
- наименование и местонахождения предприятия-изготовителя;
- обозначения настоящих технических условий.

2.5.4 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена продукция, без потребительской упаковки, должна соответствовать требованиям пункта 2.5.2.

2.5.5 Маркировку наносят на русском языке и (или) на государственном языке государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве государства-члена Таможенного союза

2.6 Упаковка

Продукцию выпускают в потребительской и транспортной упаковке.

Упаковка потребительская, транспортная должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденным Решением КТС от 16 августа 2011 года № 769[3].

2.6.1 Потребительская упаковка.

2.6.2 Продукция должна быть расфасована и упакована в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволят обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации, в том числе пролонгированным срокам годности.

2.6.3 Продукция выпускается в реализацию фасованной в потребительскую упаковку, массой нетто от 0,05-2,0кг.

2.6.4 Используют следующие виды потребительской упаковки и упаковочных материалов:

- пачки из картона по ГОСТ 12303, или из картона типа хром-арзац для складных коробок с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов;
- пакеты по ГОСТ 24370 из термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки;
- банки стеклянные и банки из полимерных материалов;
- пакеты по ГОСТ 24370 из термосвариваемых пленочных материалов;

- упаковка потребительская из комбинированных материалов по ГОСТ 32736;
- пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354;
- пленка термоусадочная по ГОСТ 25951;
- вакуумная упаковка;

2.6.5 Материал для потребительской упаковки должен сопровождаться санитарно-эпидемиологическими заключениями, декларациями о соответствии, сертификатами соответствия.

2.6.6 Масса нетто продукта должна соответствовать указанной в маркировке. Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества не должны превышать норм, указанных в таблице 7, установленных согласно ГОСТ 8.579.

Таблица № 7

Номинальное количество нетто упаковочной единицы, г	Пределы допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества (Т)	
	% от М	г
1	2	3
Св. 50 до 100 включ.	-	4,5
Св. 100 до 200 включ.	4,5	-
Св. 200 до 300 включ.	-	9,0
Св. 300 до 500 включ.	3,0	-
Св. 500 до 1000 включ.	-	15,0
Св. 1000 до 10000 включ.	1,5	-

Положительные отклонения содержимого нетто от номинального количества не нормируются.

2.6.7 Продукция в потребительской упаковке должна быть уложена в тару из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции по ГОСТ Р 54463, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 32736.

Масса нетто продукта в потребительской таре не должна превышать 50г до 10 кг
Масса брутто продукта в транспортной таре не должна превышать 20 кг.

2.6.8 Клапаны коробок, ящиков из картона с продукцией должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Для местной реализации оклейку клапанов можно не производить.

2.6.9 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, прочной, без плесени и посторонних запахов.

Многооборотная упаковка должна иметь крышку.

2.6.10 Допускается применение других видов упаковки и упаковочных материалов отечественного и зарубежного производства, с аналогичными характеристиками и разрешенных уполномоченными органами для контакта с данным пищевым продуктом.

3 Правила приемки

3.1 Продукцию принимают партиями.

3.2 Партией считается любое количество продукции, выработанной в течение одной смены или предназначенной к единовременной отгрузке, оформленной удостоверением о качестве установленной формы, предъявленной к одновременной сдаче-приемке

3.3 Документ о качестве должен содержать:

- наименование предприятия – изготовителя или фамилия, имя, отчество предпринимателя;
- наименование продукции;
- массу (объем) партии;
- количество упаковочных единиц в партии;
- час, дату выработки и упаковки продукции;
- номер партии и дату отгрузки;
- срок хранения;
- срок годности, срок годности после вскрытия упаковки;
- дату выдачи и номер документа о качестве;
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий;
- информация о подтверждении соответствия;

Удостоверение качества подписывают ответственные лица изготовителя с указанием должности и заверяют оригинальной печатью.

Подлинник удостоверения качества безопасности хранится на предприятии-изготовителе в течении 30 суток после окончания срока годности продукта.

Для пищевых продуктов на этапе реализации в мелкорозничной торговой сети допускается ссылка на реквизиты удостоверения качества и безопасности в сопроводительных товаро-транспортных документах.

3.4 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий.

3.5 Органолептическую оценку качества, определение массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят при приемке каждой партии продукции в соответствии с порядком, установленном на предприятии-изготовителе.

3.6 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей продукции, токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, микробиологических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, в соответствии с требованиями СП 1.1.1058, и проводит испытания в лаборатории предприятия или любой лаборатории, в том числе аккредитованной, по договору.

3.7 Для проверки соответствия качества продукции требованиям настоящих технических условий из разных мест партии отбирают выборку в количестве 1% от объема партии, обеспечивающих среднюю пробу не менее 1,0 кг.

3.8 Приемочные испытания каждой партии продуктов включают:

- выборочный контроль массы нетто одной упаковки единицы;
- определение органолептических показателей (таблица 1);
- оценку внешнего вида, соответствия маркировки (п. 3) и упаковки (п. 4) требованиям настоящих технических условий.

3.9 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного объема выборки от той же партии. Результаты повторного анализа считают окончательными для контролируемой партии и распространяют на всю партию.

3.10 Партия продукции, не прошедшая испытания на безопасность должна быть утилизирована согласно установленного порядка.

4. Методы контроля

4.1 Отбор образцов.

4.2 Определение качества упаковки и маркировки, массы нетто, органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 15113.0.

4.2.1 Определение внешнего вида сухого продукта, цвета, аромата и вкуса - по ГОСТ 15113.3.

4.2.2 Определение физико-химических показателей:

-массовая доля влаги - по ГОСТ 15113.4;

-рН-по ГОСТ Р 51884;

-массовая доля металлической примеси-по ГОСТ 15113.2;

-посторонние примеси-по ГОСТ 15113.2;

4.3 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

4.3.1 Определение токсичных элементов:

-свинца - по ГОСТ 26932;

-мышьяка-по ГОСТ 26930;

-кадмия-по ГОСТ 26933;

-ртути по ГОСТ 26927;

4.4 Определение микробиологических показателей по ГОСТ ISO 7218;

4.4.1 Отбор проб и подготовка их к микробиологическому анализу - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;

4.4.2 Методы микробиологических анализов:

-определение патогенных микроорганизмов (в т.ч. Salmonella)- по ГОСТ 31659;

-определение КМАФАнМ-по ГОСТ 10444.15;

-определение БГКП (колиформы) - по ГОСТ 31747;

-определение количество плесеней-по ГОСТ 10444.12;

4.5 Определение содержания пестицидов, микотоксинов, по методам утвержденным в установленном порядке.

4.6 Массу нетто упаковочной единицы проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

4.7 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

5. Правила транспортирования и хранения

5.1 Напиток сухой натуральный из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы, упакованный и не упакованный в транспортную упаковку, подготовленный к реализации, хранят в помещении для хранения готовой продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

При температурных режимах, обеспечивающих сохранность продукции в течении срока годности.

5.2 Хранение продукции осуществляется в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20⁰С и относительной влажности не более 75%.

5.3 Напиток сухой натуральный из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с действующими правилами перевозок данного вида продукции.

5.5 Срок годности напитка сухого натурального из дальневосточной кедровой шишки очищенной от смолы с даты изготовления при температуре хранения не выше 20⁰С-12 месяцев.

6. Санитарно-гигиенические требования

Мойку и профилактическую дезинфекцию инвентаря и тары; технологического оборудования, помещений осуществляют в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности утвержденной в установленном порядке.

С целью контроля санитарного состояния инвентаря; оборудования и выявления причин возможного микробного загрязнения вырабатываемой продукции в цеху периодически по согласованию с органами Роспотребнадзора РФ проводят микробиологические анализы смывов с технологического оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды и рук работающих.

Бактериологические анализы готовой продукции проводят по методам, утвержденным Роспотребнадзором РФ.

7. Требования безопасности

Технологический процесс должен осуществляться на специально предназначенном оборудовании в соответствии с инструкцией по его эксплуатации и правил техники безопасности и производственной санитарии для предприятий пищевой промышленности.

8. Способ применения

Заварить один литр кипятка, охладить до 75 ⁰С, затем добавить одну чайную ложку сухого порошка, хорошо перемешать, дать настояться.

Употреблять в горячем или охлажденном состоянии.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТРТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

(справочное)

Перечень ссылочных документов

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579-2002	Межгосударственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 9142-90	Ящики из гофрированного картона. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 11761-66	Продукты пищевые. Нормы точности взвешивания
ГОСТ 12301-2006	Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
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 33781-2016	Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51760-2011	Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ Р 52903-2007	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 54463-2011	Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(информационное)

Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта, г			Энергетическая ценность, ккал/кДж
	Белков	Жиров	Углеводов	
Примечание-энергетическая ценность продукта рассчитана по формуле: $\text{Э} = \text{Б} \times 4 + \text{Ж} \times 9 + \text{У} \times 4$, где Б-массовая доля белка, Ж-массовая доля жира, У-массовая доля углеводов. При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета применения соотношения 1 ккал. Равна 4,1868 Дж(точно).				