## О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

     Вносится Правительством   
Российской Федерации

Проект

       
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН

       
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

"О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации"

### ГЛАВА I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Статья 1. Цели принятия настоящего технического регламента

     Настоящий технический регламент (далее - регламент) принят в целях обеспечения защиты жизни и здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества; охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей при производстве, хранении, перевозке, реализации, и утилизации продуктов переработки зерна.  
     

#### Статья 2. Объекты технического регулирования и сфера применения технического регламента

     1. Действие настоящего регламента распространяется на следующие объекты технического регулирования: продукты переработки зерна, используемые для пищевых и кормовых целей; процессы производства, хранения, перевозки, реализации, и утилизации процессов переработки зерна.  
       
     2. Настоящий регламент устанавливает требования по безопасности к следующим продуктам переработки зерна:  
       
     - муки из мягкой пшеницы;   
       
     - муки из твердой пшеницы;   
       
     - муки из ржи;  
       
     - муки из тритикале;  
       
     - муки из зернобобовых культур;  
       
     - муки из крупяных культур;  
       
     - композитных смесей из продуктов переработки зерна;  
       
     - крупки дробленой;  
       
     - крупы;  
       
     - хлопьев;  
       
     - толокна;  
       
     - крупы манной;   
       
     - экструдированных и микронизированных зерновых продуктов, готовых к употреблению;  
       
     - отрубей;  
       
     - зародыша;  
       
     - отходов.  
       
     3. Требования настоящего регламента являются обязательными для исполнения юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, занятыми в сфере производства, хранения, обработки, перевозки, реализации и утилизации зерна, федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации.  
     

#### Статья 3. Основные понятия

     Для целей настоящего технического регламента используются следующие термины и определения:  
       
     Безопасность продукции - состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных или растений.  
       
     Влажность - содержание влаги в процентах к общей массе продукции, определяемое стандартным методом.   
       
     Вредные примеси - примеси растительного происхождения, опасные для здоровья человека и животных.  
       
     Обеззараживание - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физических, химических, биологических, средств.  
       
     Зараженность вредителями - наличие в продукции живых вредителей - насекомых или клещей.  
       
     Загрязненность вредителями - наличие в продукции мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов жизнедеятельности.   
       
     Испорченные ядра крупы - загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся ядра, имеющие измененный цвет от коричневого до черного.  
       
     Картофельная болезнь - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием специфического неприятного запаха и (или) слизистых нитей в мякише хлеба.  
       
     Кислотность - содержание в муке белков, минеральных кислых фосфорсодержащих веществ, продуктов расщепления жира муки под влиянием тканевых и микробных ферментов до свободных жирных кислот, с образованием окси- и кетокислот, косвенный показатель свежести продуктов переработки зерна, выраженный в градусах кислотности.  
       
     Крупа - продукт, полученный путем шелушения зерен и отделения от них цветковых, семенных и плодовых оболочек (лузги) и зародыша и предназначенный для пищевых целей.  
       
     Металломагнитная примесь - примесь, обладающая свойством притягиваться к магниту.  
       
     Минеральная примесь - примесь минерального происхождения.  
       
     Мука - продукт, полученный путем измельчения до требуемой крупности зерна злаковых, зернобобовых культур и кукурузы и предназначенный для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских изделий и других продуктов на мучной основе.  
       
     Опасные продукты переработки зерна - продукты переработки зерна, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента.   
       
     Партия - количество продукции, однородной по качеству, предназначенной к одновременной приемке, отгрузке или хранению.  
       
     Продукты переработки зерна - продукция и отходы, полученные при переработке зерновых и зернобобовых культур и используемые для пищевых и кормовых и целей.  
       
     Процессы производства продуктов переработки зерна - технологические приёмы переработки зерна.   
       
     Реализация - передача права собственности на продукты переработки зерна на возмездной основе.  
       
     Срок годности - период, в течение которого продукты переработки зерна считаются пригодными для использования на пищевые цели.  
       
     Срок хранения - период, в течение которого продукты переработки зерна сохраняют свои потребительские свойства.  
       
     Утилизация - использование некачественных и опасных продуктов переработки зерна в целях, отличных от целей, для которых они были предназначены и в которых обычно используются.  
     

#### Статья 4. Законодательные нормативные правовые акты в области безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

     Законодательные нормативные правовые акты в области безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации состоят из настоящего технического регламента и законодательства в области экологической безопасности, биологической безопасности, безопасной эксплуатации машин и оборудования, безопасной эксплуатации зданий, строений, сооружений и безопасного использования прилегающих к ним территорий, пожарной безопасности, ядерной и радиационной безопасности.  
     

### ГЛАВА II. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

#### Статья 5. Требования к безопасности муки и крупы

     1. Продукты переработки зерна должны удовлетворять органолептическим и физико-химическим показателям, требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.  
       
     Мука и крупа по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, изложенным в приложениях N 1 и N 3 к настоящему регламенту.  
       
     2. Показатели безопасности муки и крупы по запаху и вкусу, наличию минеральной примеси, содержанию металломагнитной примеси, влажности, сроку годности и (или) хранению, кислотности и кислотного числа жира должны соответствовать требованиям, изложенным в приложениях N 2 на муку и N 4 на крупу настоящего регламента.  
       
     3. Мука и крупа не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету, присущему данному виду продуктов.  
       
     4. Содержание витаминов и минеральных добавок в муке, обогащённой микронутриентами, должно соответствовать нормам, предусмотренным в приложении N 5 к настоящему техническому регламенту.  
     

#### Статья 6. Требования к безопасности муки и крупы, предназначенных для детского питания

     1. Содержание потенциально опасных веществ в муке и крупе для детского питания не должно превышать допустимых уровней, изложенных в приложении N 6 к настоящему регламенту.  
       
     2. Кислотность муки рисовой, гречневой и овсяной для детского питания не должна превышать норм, изложенных в приложении N 2 к настоящему регламенту.  
     

#### Статья 7. Требования к безопасности отрубей, зародышевых хлопьев пшеницы, лузги и мучки

     1. Показатели безопасности отрубей, зародышевых хлопьев пшеницы, лузги и мучки по показателям запаха и вкуса, микробиологической загрязнённости, металломагнитной примеси, влажности, сроку годности должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении N 7 к настоящему техническому регламенту.  
     

#### Статья 8. Требования к безопасности зерна, предназначенного для производства муки и крупы

     1. Показатели безопасности продовольственного зерна должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении N 8 к настоящему регламенту.  
       
     2. Продовольственное зерно должно сопровождаться информацией изготовителя о пестицидах, использованных при возделывании и хранении зерна с указанием даты последней обработки его фумигантами.  
     

#### Статья 9. Требования к безопасности кормовых зернопродуктов и отходов

     1. Условия хранения отходов должны исключать возможность загрязнения продукции переработки зерна, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.  
       
     2. Кормовые зернопродукты при наличии в них карантинных сорняков должны измельчаться до утраты сорняками жизнеспособности.  
       
     3. Отходы подлежат вывозу с предприятий для реализации потребителям или уничтожению в установленном порядке.  
     

### ГЛАВА III. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

#### Статья 10. Требования к процессам производства продуктов переработки зерна

     1. Процессы производства продуктов переработки зерна должны обеспечивать устранение или доведение до безопасного уровня следующих рисков:  
       
     - загрязнения продуктов микотоксинами;  
       
     - загрязнения продуктов мезофильными аэробными и факультативно-аэробными микроорганизмами (КМАФА и М), бактериями кишечных палочек (БГКП), патогенными микроорганизмами, плесенью;  
       
     - заражения вредителями;  
       
     - загрязнения мертвыми вредителями или посторонними включениями;  
       
     - превышение допустимых норм содержания минеральной примеси;  
       
     - превышение допустимых норм содержания металломагнитной примеси;  
       
     - превышение норм содержания вредной примеси;  
       
     - превышение норм содержания влажности;  
       
     - развития картофельной болезни хлеба.  
       
     2. Указанные в п.1 статьи 10 настоящего технического регламента риски должны устраняться или доводиться до безопасного уровня следующими технологическими процессами или приёмами, предусматриваемыми при проектировании и строительстве, осуществляться при эксплуатации мельничных и крупяных предприятий.  
       
     2.1. Выделение из зерна щуплых, битых и изъеденных вредителями зёрен, наиболее загрязнённых микотоксинами, должно производиться на воздушно-ситовых сепараторах.  
       
     2.2. Устранение или снижение загрязнения продуктов переработки зерна мезофильными аэробными и факультативно-аэробными микроорганизмами, бактериями кишечных палочек, патогенными микроорганизмами, в том числе сальмонеллами, плесенью, должно производиться при подготовке зерна к переработке:   
       
     - за счёт обработки поверхности зерна в обоечных и щёточных машинах, моечных машинах или машинах мокрого шелушения;  
       
     - за счёт удаления с поверхности зёрен микроорганизмов в шелушильных машинах с последующим сортированием и отделением оболочек и мучки от ядер на пневмосепараторах, шлифованием и полированием ядер крупы на соответствующих машинах;  
       
     - за счет нагрева или сушки круп, отрубей и зародышевых хлопьев.  
       
     2.3. Выделение из зерна и продуктов его переработки живых и мёртвых вредителей должно осуществляться путём просеивания на сепараторах и рассевах.  
       
     Зерно, заражённое вредителями в скрытой форме, должно разрушаться на энтолейторах - стерилизаторах с дальнейшим удалением фрагментов вредителей и продуктов их жизнедеятельности на аспираторах.  
       
     При обнаружении живых вредителей в продуктах переработки зерна должна осуществляться газация заражённой продукции.  
       
     2.4. Во избежание попадания в продукты переработки зерна минеральной примеси осуществляется выделение ее из зерна на камнеотделительных машинах, комбинаторах и (или) моечных машинах.   
       
     2.5. Металломагнитная примесь должна извлекаться из зерна и продуктов его переработки магнитными сепараторами и магнитными колонками, устанавливаемыми на приеме зерна и отпуске готовой продукции, а также перед оборудованием ударно-измельчающего действия.   
       
     2.6. Семена дикорастущих растений, относящихся к вредной примеси (горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцентный, вязель разноцветный, гелиотроп опущенноплодный, триходесма седая, спорынья, куколь) должны выделяться из зерна на воздушно-ситовых сепараторах, аспираторах, куколеотборниках.  
       
     2.7. Требуемая влажность продуктов переработки зерна обеспечивается увлажнением и отволаживанием зерна (сырья) в процессе подготовки к переработке.  
       
     2.8. Предотвращение загрязнения муки споровыми бактериями, вызывающими картофельную болезнь хлеба должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения зерна, очистки поверхности зерен на щеточных и обоечных машинах, машинах мокрого шелушения или моечных машинах, а также механической очистки и проветривания емкостей для отволаживания зерна, надъемкостных и подъемкостных шнеков или других транспортных механизмов.  
     

#### Статья 11. Требования к производственному контролю

     1. На предприятиях по переработке зерна должен быть организован производственный контроль соответствия продуктов переработки зерна требованиям настоящего регламента.   
       
     2. Программа производственного контроля утверждается руководителем предприятия и должна содержать:  
       
     - перечень объектов контроля;  
       
     - место и способ отбора проб;  
       
     - периодичность контроля;  
       
     - меры по предупреждению нарушений в организации и ведении технологического процесса производства, влияющих на безопасность продуктов переработки зерна;  
       
     - перечень должностных лиц, ответственных за исполнение программы производственного контроля.  
     

#### Статья 12. Требования к технической безопасности

     1. Здания предприятий по переработке зерна и хранению готовой продукции должны быть оснащены пылеулавливающим оборудованием, обеспечивающим качество атмосферного воздуха на границе санитарно-защитной зоны в соответствии с требованиями законодательства в области экологической безопасности.   
       
     2. Проектирование нового строительства, реконструкции и технического перевооружения, консервации и ликвидации пожаровзрывоопасных объектов должно осуществляться в соответствии с законодательством в области промышленной безопасности в установленном порядке.  
       
     3. Помещения, здания и сооружения по переработке зерна, хранению готовой продукции и отходов производства должны соответствовать требованиям действующего законодательства в области промышленной безопасности для взрывопожарных производственных объектов, должна обеспечиваться взрывобезопасность производственных процессов.  
       
     Для обеспечения безопасности при аварийных ситуациях должны разрабатываться Планы ликвидации аварий и защиты персонала.  
       
     4. Во взрывоопасных зонах, в которых в рабочих режимах образуются, а в аварийных ситуациях могут образоваться взрывоопасные смеси в концентрациях от 4г/м до 65 г/м, должны быть оснащены средствами взрывозащиты и взрывопредупреждения.  
       
     Для предотвращения возникновения источников инициирования взрыва необходимо регламентировать огневые работы, не допускать опасные тепловые, химические, электрические и механические воздействия.  
       
     5. Пневмотранспортные материалопроводы, металлические бункеры, днища железобетонных силосов, циклоны, оборудование складов бестарного хранения муки должны быть заземлены для отвода статического электричества.  
       
     6. В производственных помещениях во избежание распространения вместе с пылью микроорганизмов, а также накопления опасной для взрыва концентрации пыли необходимо все технологическое, транспортное оборудование, силоса и бункера оборудовать аспирационными установками.   
     

#### Статья 13. Требования к процессам хранения продуктов переработки зерна

     1. Процессы хранения продуктов переработки зерна должны обеспечивать устранение или существенное снижение следующих рисков:  
       
     - загрязнения продуктов мезофильными аэробными и факультативно-аэробными микроорганизмами (КМАФА и М), бактериями кишечных палочек (БГКП), патогенными микроорганизмами, плесенью;  
       
     - заражения вредителями;  
       
     - загрязнения мертвыми вредителями или посторонними включениями;  
       
     - несоблюдение норм показателей запаха и вкуса;   
       
     - превышение норм содержания влажности продукции;  
       
     - загрязнения продуктами жизнедеятельности вредителей;  
       
     - самосогревания.  
       
     2. Продукты переработки зерна должны храниться в приспособленных для этого складах, насыпью - в бункерах, затаренные в упаковку - в штабелях на поддонах. Продукция, расфасованная в мелкую тару, хранится в транспортной таре. Между штабелями выдерживаются расстояния для осуществления контроля качества продукции и отгрузки на автомобильный, железнодорожный или водный транспорт.  
       
     3. Склад готовой продукции должен быть сухим, чистым, без посторонних запахов, защищен от проникновения осадков, насекомых и птиц, иметь устройства для проветривания.  
       
     В складах для хранения продуктов переработки зерна должны регулярно проводиться механическая очистка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.  
       
     Размещение муки и крупы в складах вместе с зерном, отходами, отрубями, комбикормами или тарой, а также просеивание и перетаривание муки и крупы, очистка тары в складах, где хранится продукция, запрещается.  
       
     4.Сроки хранения продуктов переработки зерна с учетом условий их хранения устанавливает изготовитель.  
       
     Сроки хранения муки и крупы в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях приведены в приложении N 9 настоящего технического регламента.  
       
     5. Безопасность продуктов переработки зерна при хранении должна контролироваться по установленному изготовителем порядку по показателям температуры, влажности, запаху и вкусу, зараженности вредителями.  
     

#### Статья 14. Требования к процессам перевозки продуктов переработки зерна

     1. Перевозка продуктов переработки зерна осуществляется автомобильным, железнодорожным и водным транспортом тарным и бестарным способами.  
       
     Муковозы и контейнеры, трюмы судов должны быть сухими, чистыми, не содержать посторонних запахов и вредителей, защищены от проникновения в них влаги и пыли.   
       
     2. Перевозка расфасованной продукции осуществляется в транспортной таре всеми видами грузового транспорта, обеспечивающего сохранность перевозимого груза.  
     

#### Статья 15. Требования к процессам реализации продуктов переработки зерна

     1. При реализации продуктов переработки зерна (кроме отходов) изготовитель должен сопровождать их документами, подтверждающими соответствие требованиям настоящего технического регламента.  
       
     Сопроводительные документы должны содержать следующие сведения:  
       
     - наименование продукта переработки зерна;  
       
     - информацию о документах, содержащих нормы, которым соответствует данный продукт;  
       
     - наименование изготовителя, его местонахождение;  
       
     - массу партии продукта;  
       
     - сведения по безопасному хранению, транспортированию, реализации и применению продукта.   
       
     2. Из оборота изымаются продукты переработки зерна:  
       
     - не соответствующие требованиям настоящего регламента;  
       
     - не имеющие документов изготовителя на продукты переработки зерна, подтверждающие их происхождение, и в отношении которых отсутствует информация о подтверждении соответствия требованиям настоящего технического регламента;  
       
     - не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;  
       
     - не имеющие маркировок со сведениями, предусмотренными законодательством, либо в отношении которых отсутствует такая информация.  
       
     Указанные продукты переработки зерна признаются потенциально опасными для здоровья человека и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются в порядке, установленном настоящим техническим регламентом.  
     

#### Статья 16. Требования к процессам утилизации продуктов переработки зерна

     1. Продукты переработки зерна, не отвечающее требованиям настоящего регламента и не пригодные для использования на продовольственные цели, утилизируются путем использования на кормовые цели при наличии положительного заключения уполномоченного федерального органа исполнительной власти по надзору за фитосанитарной и ветеринарной безопасностью;  
       
     2 Продукты переработки зерна, не отвечающее требованиям настоящего регламента и не пригодные для использования на кормовые цели, утилизируется путем использования на технические цели при наличии заключения федерального органа исполнительной власти по надзору за фитосанитарной и ветеринарной безопасностью  
       
     3. Продукты переработки зерна, не отвечающее требованиям настоящего регламента и не пригодные для использования на технические цели подлежит уничтожению с соблюдением требований технических регламентов в области биологической и экологической безопасности.  
       
     4. Отходы, получаемые при переработке зерна и не пригодные для использования как сырье для кормовых и технических целей, подлежат уничтожению с соблюдением требований технических регламентов в области биологической и экологической безопасности.  
     

### ГЛАВА IV. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

     Статья 17. Требования к упаковке продуктов переработки зерна в потребительскую и транспортную тару.  
       
     1. Упаковка продуктов переработки зерна должна обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении в течение сроков хранения и годности.   
       
     2. Материалы упаковки, контактирующей с продуктами переработки зерна, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным для продукции пищевого назначения.   
       
     3. Мука рисовая, овсяная, гречневая и толокно, предназначенные для производства продуктов детского питания должны затариваться в 4-5 слойные бумажные или в тканевые мешки с бумажным вкладышем.  
       
     4. Продукты переработки зерна, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, должны упаковываться в одинарные мешки повышенной прочности или двойные мешки нормальной прочности.   
     

#### Статья 18. Требования к маркировке продуктов переработки зерна

     Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие обязательные сведения, предоставляемые на русском языке:  
       
     - наименование продукта;  
       
     - сорт, номер или тип (при наличии);  
       
     - состав продукта (для композиционных смесей);  
       
     - массу нетто (граммах, килограммах);  
       
     - срок годности продукта для хлопьев кукурузных, пшеничных, рисовых, геркулеса, толокна или других продуктов, если такой срок предусмотрен нормативной технической документацией или условиями договора;  
       
     - дату изготовления;  
       
     - срок и условия хранения;  
       
     - наименование и место нахождения изготовителя;  
       
     - рекомендации по приготовлению или употреблению продукта (при необходимости);  
       
     - пищевую ценность продукта;  
       
     - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;  
       
     - наличие в продукте ингредиентов, полученных из (или) с использованием генетически модифицированных организмов;  
       
     - информацию о подтверждении соответствия;  
       
     - знак обращения на рынке (в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации).  
       
     2. Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.  
       
     3. Содержание биологически активных веществ, витаминов, минеральных веществ, сухой клейковины, улучшителей указывается в случае, если они вносились при изготовлении продукта. При этом к наименованию продукта добавляют слова "витаминизированная", "обогащенная минеральными веществами", "обогащенная минерально-витаминной смесью", "обогащенная сухой клейковиной".   
     

### ГЛАВА V. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

#### Статья 19. Обязательное подтверждение соответствия

     1. Продукты переработки зерна подлежат обязательному подтверждению соответствия в форме принятия заявителем декларации о соответствии.  
       
     2. Подтверждение соответствия продуктов переработки зерна, произведенных на территории Российской Федерации и ввозимых на территорию Российской Федерации, проводится по единым правилам и схемам, установленным настоящим регламентом.  
       
     3. Заявителем может быть изготовитель продукции или продавец.  
       
     Подтверждение соответствия продукции, ввозимой на территорию Российской Федерации, осуществляет продавец, выполняющий на основании договора функции иностранного изготовителя в части:  
       
     - обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего регламента;  
       
     - ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего регламента.  
       
     4. Декларирование соответствия продуктов переработки зерна осуществляется по схемам:  
       
     - принятие декларации соответствия на основании собственных доказательств;  
       
     - принятие декларации соответствия на основании собственных доказательств с участием третьей стороны (независимой аккредитованной испытательной лаборатории или центра).  
       
     5. При оформлении декларации о соответствии на основе собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательные материалы о соответствии продукции требованиям настоящего регламента.  
       
     Доказательные материалы должны содержать:  
       
     - сведения о показателях безопасности продукции;  
       
     - техническую документацию, протоколы собственных исследований (испытаний) и другие документы, послужившие основанием для заключения о безопасности пищевых продуктов для здоровья человека и подтверждения заявленных потребительских свойств продуктов переработки зерна.  
       
     6. При оформлении декларации соответствия на основе собственных доказательств с участием третьей стороны заявитель в дополнение к собственным доказательствам включает в доказательные материалы:  
       
     - протоколы исследований (испытаний) и измерений, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах).  
       
     - сертификат системы качества (производства), выданный органом добровольной сертификации и зарегистрированный в установленном порядке.  
       
     Продукты переработки зерна, вывозимые (ввозимые) с (на) территории(ю) Российской Федерации декларируются с участием третьей стороны.  
       
     7. Декларация о соответствии оформляется на русском языке и должна содержать:  
       
     - наименование и местонахождение заявителя;  
       
     - наименование и местонахождение изготовителя;  
       
     - информацию об объекте подтверждения соответствия, позволяющую идентифицировать этот продукт;  
       
     - наименование технического регламента, на соответствие требованиям которого подтверждается продукция;  
       
     - указание на схему декларирования соответствия;  
       
     - заявление о безопасности продукции при ее использовании в соответствии с целевым назначением и принятия заявителем мер по обеспечению соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента;  
       
     - срок действия декларации о соответствии.  
       
     8. Декларация о соответствии подлежит регистрации согласно законодательству Российской Федерации.  
       
     9. Декларирование о соответствии принимается на срок, указанный заявителем, но не более пяти лет.  
       
     10. Копии декларации о соответствии подписываются заявителем или его уполномоченным лицом и заверяются печатью.  
       
     11. Заявитель обязан оформить новую декларацию о соответствии и представить ее на государственную регистрацию в установленном порядке в следующих случаях:  
       
     - реорганизации юридического лица или индивидуального предпринимателя;  
       
     - внесения изменений в состав продукции, техническую документацию или технологические процессы производства продукции, которые повлияли или могут повлиять на соответствие продукции установленным требованиям.  
     

#### Статья 20. Схемы и порядок декларирования соответствия

     1. При декларировании продуктов переработки зерна на основе собственных доказательств применяется схема, которая включает выполнение следующих операций:  
       
     - формирование комплекта технической документации;  
       
     - принятие декларации о соответствии;  
       
     - маркирование продукции знаком обращения на рынке.  
       
     2. При декларировании продуктов переработки зерна на основе собственных доказательств с участием третьей стороны применяется схема, которая включает выполнение следующих операций:  
       
     - испытание типового образца, проведенное аккредитованной испытательной лабораторией;  
       
     - подача заявителем заявки в орган по сертификации на проведение сертификации системы качества, касающейся производства продукции;  
       
     - проведение органом по сертификации системы качества, касающейся производства продукции;  
       
     - принятие заявителем декларации о соответствии;  
       
     - маркирование продукции знаком обращения на рынке;  
       
     - инспекционный контроль органа сертификации за системой качества.   
     

#### Статья 21. Знак обращения продуктов переработки зерна на рынке

     1. Продукты переработки зерна, соответствие которых подтверждено требованиям настоящего технического регламента, могут маркироваться знаком обращения на рынке, принятым органом сертификации при выдаче им декларации о соответствии качества (производства) или знаком обращения, принятым заявителем продукции.  
       
     2. Изображение знака обращения на рынке наносится в информационных целях на сопроводительную документацию и на упаковку продуктов переработки зерна.  
     

#### Статья 22. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

     1. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента осуществляется федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, в соответствии с законодательством Российской Федерации в форме проверок деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в пределах требований настоящего регламента.  
       
     2. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего регламента при обращении продуктов переработки зерна осуществляется на следующих стадиях обращения:  
       
     - при хранении (кроме складов готовой продукции у изготовителя);  
       
     - при перевозке (кроме перевозки на территории предприятия изготовителя);  
       
     - при реализации продукции приобретателям;  
       
     - при вывозе (ввозе) продукции с (на) территории(ю) Российской Федерации;  
       
     - при утилизации;  
       
     - при закладке и хранении муки и крупы в государственный резерв;  
       
     - при поставке муки и крупы для государственных нужд.  
       
     3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего регламента к процессам переработки зерна осуществляется:  
       
     а) за безопасной эксплуатацией зданий, строений, сооружений и безопасного использования прилегающих к ним территорий федеральными органами исполнительной власти Российской Федерации по надзору за безопасной эксплуатацией зданий, строений, сооружений и безопасного использования прилегающих к ним территорий;  
       
     б) за пожарной и взрывобезопасностью - уполномоченными органами исполнительной власти Российской Федерации по надзору за пожарной и промышленной безопасностью;  
       
     в) за безопасной эксплуатацией производственного оборудования и электрической безопасностью федеральными органами исполнительной власти Российской Федерации по надзору за промышленной безопасностью.  
       
     4.Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего регламента к процессам перевозки продуктов переработки зерна осуществляется федеральными органами исполнительной власти по надзору за безопасностью грузовых перевозок на автомобильном, железнодорожном и водном транспорте.  
       
     5.Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего регламента к процессам реализации продуктов переработки зерна, в том числе ввозимых на территорию Российской Федерации, осуществляется:  
       
     а) за химической и биологической безопасностью федеральными органами исполнительной власти по надзору за фитосанитарной и ветеринарной безопасностью;  
       
     б) за радиационной безопасностью федеральными органами исполнительной власти по надзору за санитарной безопасностью.  
       
     6. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований безопасности к процессам утилизации продуктов переработки зерна осуществляется:  
       
     а) за химической и биологической безопасностью - федеральными органами исполнительной власти по надзору за фитосанитарной и ветеринарной безопасностью;  
       
     б) за экологической безопасностью - федеральными органами исполнительной власти по надзору за экологической безопасностью.  
       
     7. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, занятые в сфере производства, хранения, обработки, перевозки, реализации и утилизации зерна, обязаны выполнять предписания об устранении нарушений требований настоящего регламента в установленные сроки.  
       
     8. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, занятые в сфере производства, хранения, обработки, перевозки, реализации и утилизации зерна, обязаны информировать органы государственного контроля (надзора) о выполнении предписаний об устранении нарушений требований технических регламентов в установленные сроки.  
       
     9. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, занятые в сфере производства, хранения, обработки, перевозки, реализации и утилизации продуктов переработки зерна, не вправе препятствовать осуществлению мероприятий по государственному контролю (надзору).  
       
     10. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, занятые в сфере производства, хранения, обработки, перевозки, реализации и утилизации продуктов переработки зерна, вправе обжаловать решения органов государственного контроля (надзора) в установленном порядке.  
     

#### Статья 24. Идентификация продуктов переработки зерна

     1. Идентификация продуктов переработки зерна проводится при оценке и подтверждении их соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также в случае отсутствия или неполной информации о продукции для потребителя.  
       
     2. При идентификации продукции используются аттестованные методики выполнения измерений в соответствии с приложением N 10 к настоящему техническому регламенту.  
       
     3. Идентификация продуктов переработки зерна проводится по показателям нормативной технической документации, указанной в сопроводительных документах и информации для потребителя, а также по показателям безопасности согласно приложениям NN 1-4; 6-8 к настоящему техническому регламенту.  
       
     4. При выявлении несоответствия продукта требованиям настоящего регламента, показателям качества и безопасности, указанным на этикетке, продукт считается фальсифицированным и подлежит принудительному отзыву из обращения.  
     

#### Статья 25. Приостановление реализации и принудительный отзыв продукции с рынка

     1. В случае выявления на рынке продуктов переработки зерна, не отвечающих требованиям настоящего технического регламента, представляющих собой непосредственную угрозу жизни, здоровью потребителей, и (или) вводящих в заблуждение приобретателей, в случае, если иными мерами невозможно устранить выявленные нарушения, уполномоченные федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации приостанавливают реализацию, а также осуществляют принудительный отзыв указанных продуктов переработки зерна с рынка в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.  
     

### ГЛАВА VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Статья 26. Переходные положения

     1. Документы, подтверждающие соответствие продуктов переработки зерна, принятые в установленном порядке до вступления в силу настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания установленного в них срока.  
       
     2. В целях обеспечения непрерывности процесса контроля за безопасностью продуктов переработки зерна на стадиях производства, хранения, реализации, перевозки и утилизации, а также сохранения принципа единства измерений действие правил и методов исследований (испытаний), правил отбора образцов согласно приложению N 10 применять в части не противоречащей настоящему техническому регламенту.  
       
     3. Разработка, утверждение и применение новых национальных стандартов на методы выполнения измерений показателей безопасности и качества продуктов переработки зерна осуществляется по мере необходимости в установленном порядке.  
     

#### Статья 27. Вступление в силу требований настоящего технического регламента

     Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.  
     

### Приложение 1. Гигиенические требования к безопасности муки

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 1 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Наименование продуктов** | **Показатели** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** | **Примечание** |
| Мука из зерновых и зернобобовых культур | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин В1 | 0,005 |  |
|  | дезоксиниваленол | 0,7 | пшеничная |
|  |  | 1,0 | ячменная |
|  | Т-2 токсин | 0,1 |  |
|  | зеараленон | 0,2 | пшеничная, кукурузная, ячменная |
|  | **Пестициды:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан (альфа, гамма, бетта-изомеры) | 0,5 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 | из зерновых |
|  |  | 0,05 | из зернобобовых |
|  | гексахлорбензол | 0,01 | пшеничная |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137: | 60 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | Бк/кг |
|  | Зараженность муки пшеничной возбудителем "картофельной болезни" хлеба | не допускается для формового и подового хлеба | Через 36 часов после лабораторной выпечки |
|  | Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | не допускается |  |

### Приложение 2. Требования к безопасности муки, предусмотренные стандартами на муку

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 2 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N п/п** | **Наименование показателей** | **Требования к показателям** |
| 1. | Запах | не затхлый, не плесневый |
| 2. | Вкус | не кислый, не горький |
| 3. | Наличие минеральной примеси | при разжевывании не должно ощущаться хруста |
| 4. | Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; Размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг,  не более | 3,0 |
| 5. | Влажность, в %, не более: |  |
|  | - мука из твердой пшеницы и мягкой высокостекловидной пшеницы для макаронных изделий | 15,5 |
|  | - мука для детского питания (рисовая, гречневая, овсяная | 9,0 |
|  | - для других наименований муки | 15,0 |
| 6. | Дополнительные требования к муке для детского питания:  Кислотность, в градусах (°Т), не более: |  |
|  | рисовая | 2,0 |
|  | гречневая | 6,0 |
|  | овсяная | 7,0 |
| 7. | Кислотное число жира в 100 гр муки, мг КОН, не более | 80 |

### Приложение 3. Гигиенические требования к безопасности крупы

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 3 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| **Наименование продуктов** | **Показатели** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** | **Примечание** |
| Крупа, хлопья, толокно | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  | свинец | 0,5 |  |
|  | мышьяк | 0,2 |  |
|  | кадмий | 0,1 |  |
|  | ртуть | 0,03 |  |
|  | **Микотоксины:** |  |  |
|  | афлатоксин В1 | 0,005 |  |
|  | дезоксиниваленол | 0,7 | пшеничная |
|  |  | 1,0 | ячменная |
|  | Т-2 токсин | 0,1 |  |
|  | зеараленон | 0,2 | пшеничная, кукурузная, ячменная |
|  | **Пестициды:** |  |  |
|  | гексахлорциклогексан (альфа, гамма, бетта-изомеры) | 0,5 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
|  | гексахлорбензол | 0,01 | пшеничная |
|  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  | цезий-137: | 50 | Бк/кг |
|  | стронций-90 | 30 | Бк/кг |
|  | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается |  |

### Приложение 4. Требования к безопасности крупы, предусмотренные стандартами на крупу

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 4 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N п/п** | **Наименование показателей** | **Требования к показателю** |
| 1. | Запах | Без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов |
| 2. | Вкус | Без кислого, горьковатого и других посторонних привкусов |
| 3. | Содержание минеральной примеси, в %, не более | 0,05 |
| 4. | Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; Размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более | 3,0 |
| 5. | Содержание вредной примеси, в %, не более |  |
|  | - крупа пшеничная, овсяная, хлопья овсяные, ячменная, пшено | 0,05 |
|  | гречневая, рис, кукурузная, горох шлифованный, толокно | не допускается |
| 6. | Влажность, в %, не более: |  |
|  | - овсяная, хлопья овсяные | 12,5 |
|  | - гречневая, пшеничная, пшено шлифованное, кукурузная, хлопья, толокно | 14,0 |
|  | - ячменная, горох шлифованный | 15,0 |
|  | - манная, рисовая | 15,5 |
| 7. | Содержание испорченных ядер, в %, не более: |  |
|  | - пшеничная | 0,2 |
|  | - кукурузная, ячменная | 0,3 |
|  | - гречневая | 1,2 |
|  | - овсяная | 0,8 |
|  | - пшено шлифованное | 1,3 |
|  | - горох шлифованный, рис | 3,0 |
| 8. | Содержание не шелушенных зерен, в %, не более: |  |
|  | - рисовая | 0,3 |
|  | - гречневая | 0,7 |
|  | - овсяная, пшено шлифованное | 0,8 |
|  | - горох шлифованный, | 3,0 |
| 9. | Содержание пожелтевших ядер в рисовой крупе, в %, не более | 8,0 |

### Приложение 5. Содержание витаминов и минеральных веществ в муке пшеничной высшего и первого сортов

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 5 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Наименование микронутриентов** | **Количество микронутриентов в мг на 1 кг муки** |
| Тиамин (В) | 4,5-8,0 |
| Рибофлавин (В) | 2,0-3,0 |
| Витамин В | 4,5-8,0 |
| Ниацин (РР) | 40-70 |
| Фолиевая кислота | 0,4-0,8 |
| Аскорбиновая кислота  (в качестве технологической добавки) | 16-24 |
| Железо | 30-40 |

### Приложение 6. Гигиенические требования безопасности муки и крупы, предназначенных для детского питания

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 6 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Показатели** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более** | **Примечание** |
| **Токсичные элементы:** |  |  |
| свинец | 0,3 |  |
| мышьяк | 0,2 |  |
| кадмий | 0,06 |  |
| ртуть | 0,02 |  |
| **Микотоксины:** |  |  |
| афлатоксин В1 | не допускается | <0,00015 |
| дезоксиниваленол | не допускается | <0,05 для пшеничной и ячменной муки |
| зеараленон | не допускается | <0,005 для кукурузной, ячменной и пшеничной муки |
| Т-2 токсин | не допускается | <0,05 |
| **Пестициды:** |  |  |
| гексахлорциклогексан (альфа, гамма, бетта-изомеры) | 0,01 |  |
| ДДТ и его метаболиты | 0,01 |  |
| Гексахлорбензол | 0,01 |  |
| ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
| бенз(а)пирен | не допускается | <0,2 мкг/кг |
| **Радионуклиды:** |  |  |
| цезий-137 | 40 | Бк/кг |
| стронций-90 | 25 | Бк/кг |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается |  |
| Металлические примеси | 0,0003 | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| **Микробиологические показатели:** |  |  |
| КМАФА и М | 50000 | КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы) | 0,1 | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25 | то же |
| плесени | 200 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи | 100 | то же |

### Приложение 7. Требования к безопасности отрубей и пшеничных зародышевых хлопьев

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 7 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N п/п** | **Наименование показателей** | **Требования к показателю** |
|  | **Отруби пшеничные и ржаные диетические** |  |
| 1. | Запах | Не затхлый, не плесневый |
| 2. | Вкус | Не кислый, не горький |
| 3. | Влажность, в %, не более | 7,0 |
| 4. | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г не более | 50000 |
| 5. | Плесени, КОЕ в 1 г не более | 100 |
| 6. | Бактерии группы кишечных палочек, КОЕ в 0,1 г и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г | Не допускаются |
|  | **Пшеничные зародышевые хлопья** |  |
| 1. | Запах | Без затхлого и плесневого, солодового |
| 2. | Вкус и хруст | Сладковатый, не кислый, не горький и при разжевывании не должно ощущаться хруста |
| 3. | Влажность, в %, не более | 7,0 |
| 4. | Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более | 3,0 |
| 5. | Чистота (масса зародышевых хлопьев и 50% масса зародышевых хлопьев с прикрепленным к ним отрубянистыми частицами, отнесенных к общей массе), в %, не менее | 85,0 |
| 6. | Другие показатели зародышевых хлопьев должны быть аналогичны показателям безопасности отрубей по позициям 4,5 и 6 |  |

### Приложение 8. Гигиенические требования к безопасности продовольственного зерна

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 8 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| N п/п | Наименование зерна | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| 1. | Продовольственное зерно пшеницы, ржи, овса, ячменя, проса, гречихи, риса, кукурузы | **Токсичные элементы:** | | |
|  |  | cвинец | 0,5 |  |
|  |  | мышьяк | 0,2 |  |
|  |  | кадмий | 0,1 |  |
|  |  | ртуть | 0,03 |  |
|  |  | **Микотоксины:** | | |
|  |  | афлатоксин В | 0,005 | пшеница |
|  |  | дезоксиниваленол | 0,7 | ячмень |
|  |  | Т-2 токсин | 1,0 |  |
|  |  | зеараленон | 0,1 |  |
|  |  |  | 1,0 | пшеница, ячмень, кукуруза |
|  |  | **Пестициды:** | | |
|  |  | Гексахлорциклогексан (,, -изомеры) | 0,5 |  |
|  |  | ДДТ и его метаболиты | 0,02 |  |
|  |  | гексахлорбензол | 0,01 | пшеница |
|  |  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  |  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  |  | **Радионуклеиды:** |  |  |
|  |  | цезий-137 | 70 | Бк/кг |
|  |  | стронций-90 | 40 | то же |
|  |  | **Вредные примеси:** |  |  |
|  |  | Спорынья | 0,05 |  |
|  |  | горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности) | 0,1 | Рожь, пшеница |
|  |  | вязель разноцветный | 0,1 | рожь, пшеница |
|  |  | гелиотроп опущенноплодный | 0,1 | Рожь, пшеница |
|  |  | триходесма седая | не допускается | рожь |
|  |  | головневые (мараные, синегузочные) зерна | 10,0 | пшеница |
|  |  | фузариозные зерна | 1,0 | рожь, пшеница, ячмень |
|  |  | Зерна с розовой окраской | 3,0 | рожь |
|  |  | Наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ) | 0,1 | кукуруза |
|  |  | **Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)** | не допускается | кроме клещей I и II степени |
| 2. | Продовольственные семена зернобобовых, в том числе горох и чечевица | **Токсичные элементы:** |  |  |
|  |  | свинец | 0,5 |  |
|  |  | мышьяк | 0,3 |  |
|  |  | кадмий | 0,1 |  |
|  |  | ртуть | 0,02 |  |
|  |  | **Микотоксины:** |  |  |
|  |  | Афлатоксин В1 | 0,005 |  |
|  |  | **Пестициды:** |  |  |
|  |  | Гексахлорциклогексан (б, в, г-изомеры) | 0,5 |  |
|  |  | ДДТ и его метаболиты | 0,05 |  |
|  |  | ртутьорганические пестициды | не допускаются |  |
|  |  | 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются |  |
|  |  | **Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)** | не допускаются |  |
|  |  | **Радионуклиды:** |  |  |
|  |  | Цезий-137 | 50 | Бк/кг |
|  |  | Стронций-90 | 60 | То же |

### Приложение 9. Сроки безопасного хранения крупы и муки в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностям

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 9 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | (в месяцах) |
| **Наименование крупы** | **Районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности** |
| Крупа манная | 7 |
| Крупа кукурузная | 6 |
| Пшено шлифованное | 6 |
| Крупа овсяная | 6 |
| Крупа гречневая (ядрица) | 15 |
| Крупа гречневая (продел) | 14 |
| Крупа перловая | 12 |
| Крупа ячневая | 9 |
| Крупа пшеничная (Артек, Полтавская N 3 и N 4) | 9 |
| Крупа пшеничная (Полтавская N 1 и N 2) | 12 |
| Рис шлифованный | 12 |
| Рис дробленый | 10 |
| Горох шелушенный | 17 |
| Горох колотый | 15 |
| Хлопья овсяные | 4 |
| Толокно овсяное | 4 |
| Мука с влажностью не более 14,5% | до 12 |

 

### Приложение 10. Перечень методов выполнения измерений показателей безопасности и правил отбора проб

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | Приложение 10 к Федеральному закону Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации" |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **N п/п** | **Номер национального стандарта ГОСТ Р. Номер межгосударственного стандарта ГОСТ** | **Название стандарта** |
| **Методы выполнения измерений показателей безопасности** | | |
| 1. | ГОСТ 26927-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути |
| 2. | ГОСТ 26929-94 | Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов |
| 3. | ГОСТ 26930-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка |
| 4. | ГОСТ 26931-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди |
| 5. | ГОСТ 26932-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца |
| 6. | ГОСТ 26933-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия |
| 7. | ГОСТ 26934-86 | Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка |
| 8. | ГОСТ 30178-96 | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов |
| 9. | ГОСТ Р 51301-99 | Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) |
| 10. | МУ 5177-90 | Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах |
| 11. | ГОСТ Р 51116-97 | Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Методы определения содержания дезоксиниваленола (вимитоксина) |
| 12. | МУ 3184-84 | Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье |
| 13. | МУ 5778-91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89 |
| 14. | МУ 5779-91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89 |
| 15. | ГОСТ 30711-2001 | Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлотоксинов В М |
| 16. | ГОСТ 26668-85 | Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа |
| 17. | ГОСТ 51446-99 (ИСО 7218-96) | Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований |
| 18. | ГОСТ 26972-86 | Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа |
| 19. | ГОСТ 10444.15-94 | Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов |
| 20. | ГОСТ Р 50474-93 | Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) |
| 21. | ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50474-93) | Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella |
| 22. | ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) | Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов |
| 23. | ГОСТ 26972-86 | Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа |
| 24. | ГОСТ 27559-87 | Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов |
| 25. | ГОСТ 26312.3-84 | Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов |
| **Методы выполнения измерений физико-химических показателей продуктов переработки зерна и правила отбора проб** | | |
| 26. | ГОСТ 9404-88 | Мука и отруби. Метод определения влажности |
| 27. | ГОСТ 20239-74 | Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси |
| 28. | ГОСТ 26312.1-84 | Крупа. Правила приемки и методы отбора проб |
| 29. | ГОСТ 26312.2-84 | Крупа. Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев |
| 30 | ГОСТ 26312.4-84 | Крупа. Методы определения крупности или номера, примесей и доброкачественного ядра |
| 31. | ГОСТ 26312.5-84 | Крупа. Методы определения зольности |
| 32. | ГОСТ 26312.6-84 | Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев |
| 33. | ГОСТ 26312.7-88 | Крупа. Метод определения влажности |
| 34. | ГОСТ 26361-84 | Мука. Метод определения белизны |
| 35. | ГОСТ 26791-89 | Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение |
| 36. | ГОСТ 27493-87 | Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке |
| 37. | ГОСТ 27494-87 | Мука и отруби. Методы определения зольности |
| 38. | ГОСТ 27495-87 | Мука. Метод определения автолитической активности |
| 39. | ГОСТ 27558-87 | Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха. Вкуса и хруста |
| 40. | ГОСТ 27560-87 | Мука и отруби. Метод определения крупности |
| 41. | ГОСТ 27676-88 | Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения |
| 42. | ГОСТ 26971-86 | Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности |
| 43. | ГОСТ 27668-88 | Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб |
| 44. | ГОСТ 27669-88 | Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба |
| 45. | ГОСТ 27670-88 | Мука кукурузная. Метод определения жира |
| 46. | ГОСТ 27839-88 | Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины |
| 47. | ГОСТ 28418-89 | Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Методы определения зольности |
| 48. | ГОСТ 28795-90 | Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с помощью альвеографа |
| 49. | ГОСТ 28796-90 (ИСО 5531-78) | Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины |
| 50. | ГОСТ 28797-90 (ИСО 6645-81) | Мука пшеничная. Определение содержания сухой клейковины |
| 51. | ГОСТ 29033-91 | Зерно и продукты его переработки. Метод определения жира |
| 52. | ГОСТ 29138-91 | Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина) |
| 53. | ГОСТ 29139-91 | Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина) |
| 54. | ГОСТ 29140-91 | Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты) |
| 55. | ГОСТ Р ИСО 11050-99 | Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы. Метод определения загрязнения животного происхождения |
| 56. | ИСО 11052-94 | Мука пшеничная макаронная и крупка. Определение содержания желтого пигмента |
| 57. | ГОСТ Р 51228-98 (ИСО 3983-77) | Зерно и зерновые продукты. Колориметрический метод определения активности альфа-амилазы |
| 58. | ГОСТ Р 51278-99 (ИСО 7698-90) | Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение количества бактерий, дрожжевых и плесневых грибов |
| 59. | ГОСТ Р 51404-99 (ИСО 5530-1-97) | Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа |
| 60. | ГОСТ Р 51409-99 (ИСО 5530-2-97) | Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с применением экстенсографа |
| 61. | ГОСТ Р 51411-99 (ИСО 2171-93) | Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы) |
| 62. | ГОСТ Р 51412-99 (ИСО 7495-90) | Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины механизированным способом |
| 63. | ГОСТ Р 51413-99 (ИСО 7305-98) | Продукты переработки зерна. Определение кислотного числа жира |
| 64. | ГОСТ Р 51414-99 (ИСО 5530-3-88) | Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением валориграфа |
| 65. | ГОСТ Р 51415-99 (ИСО 5530-4-91) | Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Определение реологических свойств с применением альвеографа |

       
     Просим Вас направлять замечания по проекту в виде таблицы прилагаемой формы 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| ОБРАЗЕЦ  **Замечания** | | |
| **(наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя.) по проекту федерального закона "Технический регламент "О требованиях к безопасности продуктов переработки зерна, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации"** | | |
| N п/п, | Автор замечания | N статьи и пункта, содержание замечания |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
|  |  |  |