



СЕРТИФИКАЦИЯ ПЛОДОВОВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы;
- Свежезамороженные овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы;
- Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы;
- Консервы овощные, фруктовые, ягодные;
- Консервы грибные;

КЛАССИФИКАЦИЯ

- Соки, напитки, концентраты овощные, фруктовые, ягодные (консервированные);
- Джеммы, варенье, повидло, конфитюры, сиропы, плоды и ягоды, протертые с сахаром;
- Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые;
- Специи и пряности столовые, сушеное растительное сырье (травы, пряно-ароматическое сырье и др.);

ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ

- 1. Консервы овощные, томатные, грибные, плодовые и ягодные;**
- 2. Соки и напитки овощные, плодовые и ягодные консервированные и концентрированные;**
- 3. Готовые соусы и приправы консервированные;**
- 4. Консервы томатные, овощные, плодовые и ягодные для детского питания;**
- 5. Соки и напитки овощные, плодовые и ягодные стерилизованные для детского питания.**

ПЕРЕЧЕНЬ ТИПА НА ПРОДУКЦИЮ

1. КОНСЕРВЫ:

- ГОСТ+СТБ – 53;
- ТУ – 39
- CODEX STAN – 21.

2. СОКИ И НАПИТКИ:

- ГОСТ+СТБ – 5;
- ТУ – 0
- CODEX STAN – 24.

ПЕРЕЧЕНЬ ТИПА НА ПРОДУКЦИЮ

3. СОУСЫ И ПРИПРАВЫ:

- ГОСТ+СТБ – 6;
- ТУ – 6;
- CODEX STAN – 1.

4+5. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ :

- ГОСТ+СТБ – 3;
- ТУ – 3;
- CODEX STAN – 1.

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Органолептические	+	+	+	+	+
М.д. хлоридов	+(грибные)	+		+	+
М.д. консервантов	+(кроме компотов и грибных)		+		+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
М.д. растворимых СВ (СВ)	+(кроме грибных)	(+)	+	(+)	+
Масса нетто продукта от массы нетто консервов	+				

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Кислотность (общая)	+	(+)	+	(+)	+
М. д. титруемых кислот	+	+	+	+	+
М. д. минеральных примесей	+	+	+	+	+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
рН	+				
Примеси растительного происхождения	+	+	+	+	+
Посторонние примеси	+	+	+	+	+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
М. д. этилового спирта			+	+	
М.д. витамина С			+(для цитрусовых)	+	
М.д. жира		+			+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Токсичные элементы:					
Ртуть	+	+	+	+	+
Мышьяк	+	+	+	+	+
Свинец	+	+	+	+	+
Кадмий	+	+	+	+	+
Олово	+ (ж/б)		+(ж/б)		
Хром	+(хромированная тара)		+(хром. тара)		
Железо					+

Доцент кафедры ФХМСП 12

З.Е. Егорова

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Пестициды	+(по сырью)	+	+(по сырью)	+	+(по сырью)
Микотоксины:					
Патулин	+	+	+	+	+
Афлатоксин В ₁ (М ₁)	+	+(+)			+
Нитраты	+	+	+	+	+
Радионуклиды	+	+	+	+	+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Микробиологические показатели:					
Промышленная стерильность	+	+	+(стерилизованные)	+	+(стерилизованные)
КМАФАнМ	+ (нестерилизованные)		+		+
БГКП	+(лизованные)		+		+
Патогенные (сальмонеллы)	+(ные с сахаром)		+(кроме с рН ниже 3,7)		+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

ПОКАЗАТЕЛИ	КОНСЕРВЫ		СОКИ И НАПИТКИ		СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
	Обычные	Для ДП	Обычные	Для ДП	
Микробиологические показатели:					
Дрожжи	+		+		+
Плесени	+(лизованные с сахаром)		+		+

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

- Дополнительно для консервов для детского питания:
 - Качество измельчения;
 - Цвет делений по шкале прибора «Томатокор» (томатный сок);
 - Массовая доля углеводов;
 - Массовая доля плодов;

ПОКАЗАТЕЛИ, ПОДТВЕРЖДАЕМЫЕ ПРИ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

- Дополнительно для консервов для детского питания:
 - Массовая доля мякоти;
 - Минеральные вещества (калий, железо, натрий);
 - Витамины (аскорбиновая кислота, бетта-каротин).

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- ПЛОДЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ, КОРНЕПЛОДЫ, ГРИБЫ
 - Свежие;
 - Свежезамороженные;
 - Сушеные.
- САХАР
- СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ
- ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ (молочная, уксусная)

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ
- СПЕЦИИ И ПРЯНОСТИ
- АРОМАТИЗАТОРЫ
- ЗАГУСТИТЕЛИ
- КРАСИТЕЛИ
- ПОДСЛАСТИТЕЛИ
- ВОДА ПИТЬЕВАЯ

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- **МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** (сливки, молоко, творог)
- **КРУПЫ** (манная, овсяная, гречневая, рисовая, перловая)
- **МЯСО**
- **КОНСЕРВАНТЫ** (бензоат натрия, сорбиновая кислота, углекислота)

ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОДАМ, ЯГОДАМ, ОВОЩАМ, КОРНЕПЛОДАМ, ГРИБАМ

■ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Внешний вид (в зависимости от сорта);
- Степень зрелости;
- Повреждение вредителями или болезнями;
- Механические повреждения;
- Засоренность почвой (для корнеплодов);
- Размеры (или геометрические характеристики);
- Содержание основного компонента химического состава (например, виноград – не менее 14% сахаров, картофель - содержание крахмала – 13-16%).

ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОДАМ, ЯГОДАМ, ОВОЩАМ, КОРНЕПЛОДАМ, ГРИБАМ

- ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:
 - Токсичные элементы:
 - Свинец
 - Мышьяк
 - Кадмий
 - Ртуть.
 - Микотоксины:
 - Патулин

ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОДАМ, ЯГОДАМ, ОВОЩАМ, КОРНЕПЛОДАМ, ГРИБАМ

- **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:**
 - Пестициды:
 - Гексахлорциклогексан (его изомеры)
 - ДДТ и его метаболиты
 - Амбуш
 - Децис.
 - Нитраты
 - Радионуклиды.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЕВЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ

- ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:
 - Микробиологические показатели (для замороженных и сухих):
 - КМАФАнМ
 - БГКП
 - Патогенные (сальмонеллы)
 - Дрожжи
 - Плесени.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- СОКОВ (имитация натуральности с помощью органических кислот, ароматизаторов и красителей)
- ЗАМЕНА ДОРОГОСТОЯЩЕГО ЭКЗОТИЧЕСКОГО ПЛОДОВОГО СЫРЬЯ НА ДЕШЕВОЕ ТРАДИЦИОННОЕ (тыква – дыня, кабачки – ананасы, тыква – апельсины).
- ВОССТАНОВЛЕНИЕ ИЗ КОНЦЕНТРАТОВ СОКОВ ИЛИ РАЗБАВЛЕНИЕ ПЮРЕ ПЛОДОВЫХ – соки натуральные, нектары натуральные.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

- МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
ФАЛЬСИФИКАЦИИ:
 - Углеводный состав и соотношение определенных видов органических кислот;
 - Идентификация красителя и ароматизатора, а также определение их количеств.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРОЦЕДУРА - обычная:
 - Заявка + соответствующие документы;
 - Экспертиза документов;
 - Идентификация партии;
 - Испытания продукции;
 - Анализ результатов экспертизы документов и испытаний продукции;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРИЗНАНИЕ ИНОСТРАННОГО СЕРТИФИКАТА:
 - Заявка + документы + иностранный сертификат;
 - Экспертиза документов;
 - Идентификация партии;
 - Органолептическая оценка отобранных образцов;
 - Принятие решение о переоформлении сертификата.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПАРТИИ

- ПРИЗНАНИЕ ИНОСТРАННОГО СЕРТИФИКАТА:
 - При поступлении официальной информации о несоответствии аналогичной продукции иностранного поставщика национальному законодательству обычно назначаются обязательные испытания по конкретному показателю безопасности.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- ПРОЦЕДУРА – обычная:
 - Заявка + документы;
 - Экспертиза документов;
 - Испытания продукции;
 - Оценка состояния производства;
 - Анализ результатов испытаний и оценки состояния производства;
 - Принятие решения о сертификации.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Выполнение процедуры входного контроля:
 - Сопроводительные документы;
 - Журналы лабораторного контроля в соответствии со схемой контроля;
 - Работу с поставщиками.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Санитарное состояние цеха и обеспечение контрольно измерительными приборами таких стадий, как дозирование компонентов, заполнение потребительской тары, продолжительность хранения заполненной тары перед термической обработкой (не более 30 мин), стерилизация (пастеризация или горячий розлив).

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Управление несоответствующей продукцией на стадиях:
 - Входного контроля;
 - Хранения сырья;
 - Дозирования пищевых добавок;
 - Заполнения и укупоривания;
 - Стерилизации/пастеризации.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Комиссия органа по сертификации проверит:
 - Производственную лабораторию, особенно микробиологическое подразделение;
 - Соблюдение режимов стерилизации/пастеризации;
 - Обучение персонала.

СЕРТИФИКАЦИЯ СЕРИЙНО ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Для обеспечения качества и безопасности консервированной продукции предприятия внедряют систему НАССР.
- В консервной отрасли только 2 завода (Малорита и Клецк) имеют сертификаты соответствия на систему НАССР.

ВОПРОСЫ ?