

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее», посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - 2017. - Т.1, Ч.2. - С.268-270

ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Жалкенова С.Т., Тулегенова Т.Ж.

Масложировая промышленность занимает видное место в пищевой индустрии по значимости, широте ассортиментов пищевых товаров. Она обеспечивает население и народное хозяйство растительным маслом, маргариновой продукцией, майонезом, мылом, олифой, олеиновой и стеариновой кислотами и некоторыми другими видами продукции. Пищевые растительные масла составляют основу рационального питания человека.

Пищевая масложировая продукция - масложировая продукция, предназначенная для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

Для целей отнесения масложировой продукции к объектам технического регулирования необходимо осуществить идентификацию продукции. Идентификация масложировой продукции проводится по ее наименованию и определению, изложенным в техническом регламенте визуальным или органолептическим, или аналитическими методами.

Идентификация масложировой продукции проводится одним или несколькими из следующих методов:

1. по наименованию - путем сравнения наименования и назначения масложировой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и в товаросопроводительном документе, с наименованием, указанным в определении вида масложировой продукции;
2. визуальным методом - путем сравнения внешнего вида масложировой продукции с признаками, указанными в определениях;
3. органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей масложировой продукции с признаками, изложенными в определении такой масложировой продукции. Органолептический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом. При наличии у продукции признаков микробной порчи оценка их органолептических характеристик исключается;

4. аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических показателей масложировой продукции признакам, указанным в определениях. Аналитический метод применяется, если масложировую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях отнесения данных процессов к объектам технического регулирования необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации масложировой продукции и связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов.

Пищевая масложировая продукция должна соответствовать требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам без-опасности, а также требованиям к допустимым уровням показателей безопасности и по микробиологическим нормативам безопасности других технических регламентов Таможенного союза.[1]

Упаковка масложировой продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении масложировой продукции в течение срока годности пищевой масложировой продукции и срока хранения непивцевой масложировой продукции.

Материалы упаковки, контактирующей с пищевой масложировой продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

Маркировка потребительской упаковки масложировой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастны фону, на котором размещена маркировка. Размер шрифта в мм для даты изготовления и срока годности должен составлять:

- 1) при массе продукции до 100 граммов - не менее 2,8 мм;
- 2) при массе продукции свыше 100 граммов - не менее 3,2 мм.

Для пищевой масложировой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция» или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов».

На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

- а) указание фирменного наименования (при наличии);

б) для масел растительных - смесей указывается перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей с указанием степени очистки, которой оно подвергнуто, для каждого вида масла, например, «масло рапсовое рафинированное дезодорированное, масло подсолнечное нерафинированное» или другие виды масел растительных.

в) дата розлива;

г) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа, заменителей масла какао нетемперируемых лауринового типа, дополнительно должна содержаться следующая информация:

а) температура хранения;

б) массовая доля общего жира;

в) массовая доля молочного жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

г) максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте.[2]

Чтобы лучше представить процесс развития БРИК, анализированные данные о затратах на научно-исследовательские работы, кадровые ресурсы, научные публикации, диверсифицированные исследовательские базы инновационных отраслях, позволили не только подтвердить и количественно оценить растущий статус страны, но и выявить определенные сложности, представляющие более подробную картину.[3]

Список литературы

1 Матвеева А. «Пищевая промышленность»

2 Костыря «Подготовка специалистов пищевых технологий в условиях непрерывного образования»

3 Издательство Thomson Reuters, статья «От бурного роста к стабильности»