

**НАИМЕНОВАНИЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Наименование изготовителя

\_\_\_\_\_ ФИО руководителя

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

---

**СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ**

**СТО ОКПО-001-2018**

---

**КОМПОТЫ И МОРСЫ**

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», правила применения стандартов организаций в Российской Федерации – ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения».

## СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Разработан *Наименование организации*.
2. Утвержден и введен в действие приказом *ФИО Руководителя* №\_\_ от 00.00.0000 г.
3. Настоящий стандарт соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 881, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением КТС от 16 августа 2011 года № 769.
4. Введен впервые.

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящий стандарт предприятия распространяется на напитки безалкогольные негазированные охлажденные: компоты и морсы фруктовые, компоты и морсы ягодные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализуемые через специализированные отделы розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

1.2 Настоящий стандарт предприятия устанавливает общие технические требования к компотам и морсам (далее, продукция), содержит требования к условиям реализации, правилам приемки, методам контроля, а также требованиям безопасности для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

1.3 Продукция подлежит реализации на предприятиях общественного питания и торговли и может реализоваться при наличии нормативной документации (СТО) на продукцию и наличии условий для реализации данной продукции, а также при наличии документов (протоколов испытаний, выборочно) на данную продукцию, и документов (декларации о соответствии, сертификаты соответствия или другие документы), подтверждающие ее соответствие.

## 2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

№ стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ Р 1.4-2004	Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 20450-75	Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 21715-2013	Айва свежая. Технические условия
ГОСТ 21833-76	Персики свежие. Технические условия
ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
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 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27573-2013	Плоды граната свежие. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32286-2013	Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
ГОСТ 32736-2014	Упаковка потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 32787-2014	Абрикосы свежие. Технические условия
ГОСТ 33309-2015	Клюква свежая. Технические условия
ГОСТ 33499-2015	Груши свежие. Технические условия
ГОСТ 33801-2016	Вишня и черешня свежие. Технические условия
ГОСТ 33837-2016	Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия
ГОСТ 33915-2016	Малина и ежевика свежие. Технические условия
ГОСТ 33953-2016	Земляника свежая. Технические условия
ГОСТ 34314-2017	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 51433-99	Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром
ГОСТ Р 51434-99	Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности
ГОСТ Р 51474-99	Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ 8.610-2012	Государственная система обеспечения единства измерений. Дозаторы весовые автоматические дискретного действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Методы испытаний
ГОСТ ISO 2448-2013	Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола
МУ 1222-75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, мясопродуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
МУ 4120-86	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов ("гамма"-изомера ГХЦГ, "альфа"-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами
ГН 2.3.3.972-00	Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами"(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29 апреля 2000 г.)
СанПиН 2.1.6.1032-01	«Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»
СанПиН 2.2.0.555-96	Гигиенические требования к условиям труда женщин.
СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
СП 52.13330-2016	Естественное и искусственное освещение
СП 118.13330.2012	Общественные здания и сооружения.
СП 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
СП 2.2.2.1327 – 03	Гигиенические требования к организации технологических процессов производства, оборудованию и рабочему инструменту.

ТР ТС 005/2011	Технический регламент таможенного союза "О безопасности упаковки"
ТР ТС 021/2011	Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011	Технический регламент таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"

### 3 ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Стандарт предприятия** – документ, который может быть разработан на сырье, используемое организацией при производстве продукции, технологические процессы, оказываемые услуги или работы, а также на конечные изделия, которые планируется поставлять в обращение на потребительский рынок страны.

**Дата фасовки** - дата распределения продукции в, предназначенную для нее, упаковку.

**Дата фактического изготовления** - дата, проставляемая изготовителем и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

**Декларация соответствия** - документ, в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов.

**Сопроводительные документы** - документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути их товародвижения.

**Декларация соответствия** - документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров.

**Действующая нормативная документация** - документы, содержащие требования безопасности, правила, общие принципы, характеристики, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей (пользователей)

**Срок хранения продукции** - время хранения продуктов питания и др., в течение которого они остаются качественными или дата, когда этот срок истекает.

**Технологический процесс** - это упорядоченная последовательность взаимосвязанных действий, выполняющихся с момента возникновения исходных данных до получения требуемого результата.

**Показатели безопасности продукции** - показатели, характеризующие особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании от механических, электрических, тепловых воздействий, ядовитых и взрывчатых паров, акустических шумов, радиоактивных излучений и т. п.

**Показатели безопасности сырья** - нормы, предусмотренные для продукции по показателям безопасности.

**Физико-химические показатели** - физические свойства, которые определяются особенностями их химического состава.

**Физико-химические показатели сырья** – физические свойства, которые определяются особенностями химического состава сырья.

**Органолептические показатели** - метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

**Органолептические показатели сырья** - метод определения показателей качества сырья на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

**Органолептические показатели продукции** - это обобщённый результат оценки его качества, выполненный с помощью органов чувств человека

#### 4 АССОРТИМЕНТ

Ассортимент выпускаемой продукции:

Напитки безалкогольные негазированные охлажденные: компоты и морсы фруктовые, компоты и морсы ягодные выпускаются со вкусами:

- «Яблоко»;
- «Вишня»;
- «Малина»;
- «Клубника»;
- «Земляника»;
- «Брусника»;
- «Клюква»;
- «Абрикос»;
- «Персик»;
- «Груша»;
- «Слива»;
- «Черешня»;
- «Айва»;
- «Гранат».

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Продукция должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться в соответствии со схемой технологического процесса с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.2 Основные показатели и технические характеристики.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Залитые сиропом фрукты и ягоды целые или их части, подготовленные следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- косточковые фрукты - целые с косточкой и без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и неочищенные);</li> <li>- семечковые фрукты - целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и без кожицы;</li> <li>- ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек</li> </ul> <p>Фрукты и ягоды должны быть равномерными по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренными, нетреснувшими, хорошо сохранившими свою форму.</p> <p>Допускается наличие фруктов и ягод или их частей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с трещинами мякоти, но сохранивших форму не более 50%</li> <li>- разваренных, частично утративших форму не более 20%</li> </ul>
Качество сиропа	<p>Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- единичные семена</li> <li>- наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение;</li> </ul> <p>Не допускается помутнение сиропа от частиц фруктовой мякоти</p>
Окраска фруктов (ягод)	<p>Естественная, свойственная использованному виду и помологическому сорту фруктов или ягод, однородная, без пятен.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- естественная пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам.</li> </ul>
Консистенция фруктов (ягод)	<p>Фрукты - плотные, упругие, мясистые; ягоды - нежные.</p> <p>Допускаются: мягкие, потерявшие форму, или жесткие</p>
Вкус и запах	<p>Хорошо выраженные, свойственные использованным консервированным фруктам и ягодам, без посторонних привкуса и запаха</p>

5.2.2 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов и/или ягод от общей массы компота/морса, %, не менее	15
Массовая доля сухих веществ в сиропе, %, не менее	14
pH, не выше	4,2
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в продукции не должно превышать допустимых уровней, установленных Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», указанные в таблице 3.

Таблица 3

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
<b>Токсичные элементы:</b>	
свинец	0,4
мышьяк	0,2
кадмий	0,03
ртуть	0,02
<b>Пестициды:</b>	
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,05
ДДТ и его метаболиты	0,1
<b>Радионуклиды:</b>	
Цезий – 137, Бк/кг	160

5.2.4 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приведенным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателей		Норма
КМАФАнМ, КОЕ/г		$5 \times 10^2$
масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП (колиформы)	1,0
	<i>S. aureus</i>	1,0
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25

## 6 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ И МАТЕРИАЛАМ

6.1 Применяемое сырье и материалы должны быть разрешены к применению органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, иметь подтверждения соответствия действующей нормативной документации. Качество сырья и материалов должно соответствовать требованиям действующей нормативной и технической документации:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 880;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением КТС от 9 декабря 2011 года № 881,
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением КТС от 16 августа 2011 года № 769.

### 6.2 Ассортимент сырья:

- яблоко по ГОСТ 34314;
- вишня, черешня по ГОСТ 33801;
- малина по ГОСТ 33915;
- клубника, земляника по ГОСТ 33953;
- брусника по ГОСТ 20450;
- клюква по ГОСТ 33309;
- абрикос по ГОСТ 32787;
- персик по ГОСТ 21833;
- груша по ГОСТ 33499;
- слива по ГОСТ 32286;
- айва по ГОСТ 21715;
- гранат по ГОСТ 27573.

6.3 Допускается применение аналогичных видов отечественного и импортного сырья, по качеству не ниже вышеуказанных и соответствующих требованиям действующей нормативной документации.

## 7 ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

7.1 Маркировка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

7.2 Маркировка продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей. Надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

7.3 Маркировка должна быть выполнена на русском языке и на государственном(-ых) языке(-ах) государства-члена Таможенного союза.

7.4 Маркировка потребительской тары должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- состав продукции;
- масса нетто;
- дата изготовления (с указанием часа, числа, месяца);
- срок годности;
- условия хранения. Для продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности на 100 г продукции (Приложение А);
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);
- обозначение настоящего СТО;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

7.5 В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе придуманное название продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

7.6 При наличии в продукте ароматизатора, маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(-ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе допускается не указывать.

7.7 При наличии в составе продукции пищевой добавки должно быть указано ее функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или

Европейской цифровой системе (Е). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.

7.8 Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки), употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

7.9 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- количество;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии);
- обозначение настоящего СТО;
- наименование и место нахождения изготовителя.

7.10 Дополнительно в маркировке транспортной тары может быть указано: придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

7.11 В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки, маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям, предъявляемым к маркировке потребительской упаковки.

7.12 Маркировка, характеризующая фасованную продукцию, наносится на одну из торцевых сторон каждой единицы транспортной тары несмываемой не пахнущей краской при помощи штампа, трафарета или путем наклеивания этикетки.

7.13 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474: «Бережь от влаги», «Ограничение температуры».

## 8 ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ

8.1 Упаковочные материалы для продуктов должны удовлетворять требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 и иметь декларации о соответствии ТР.

8.2 Изделия фасуют массой нетто по 200 мл в упаковку из полимерных и комбинированных материалов (стаканы) по ГОСТ 32736.

8.3 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, выпускаемых в соответствии с действующей нормативной документацией соответствующую требованиям ТР ТС 005/2011.

8.4 Упаковочная единица, а также партия фасованного продукта в упаковке должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 8.579. Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы (не более 10 кг) не должно превышать пределов допустимых отклонений, приведенных в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество нетто М, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	% от М	г
Св.- 50 до 50 включ.	9	-
- « - 50 - « - 100 - « -	-	4,5
- « - 100 - « - 200 - « -	4,5	-
- « - 200 - « - 300 - « -	-	9
- « - 300 - « - 500 - « -	3	-
- « - 500 - « - 1000 - « -	-	15
- « - 1000 - « - 10000 - « -	1,5	-

Отклонение номинальной массы нетто в большую сторону не ограничивается.

8.5 В качестве групповой и транспортной тары используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- пластиковые контейнеры по ГОСТ 33837.

8.6 Ящики из гофрированного картона оклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

8.7 Допускается использование других видов групповой упаковки и транспортной тары, разрешенных к применению в установленном порядке.

8.8 Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Маркировка должна содержать сведения о материале, из которого изготавливается упаковка (цифровое и (или) буквенное обозначение), а также информацию о возможности ее утилизации (петля Мебиуса).

## 9 ТРЕБОВАНИЯ К ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

Технологический процесс производства организуется исходя из условий обеспечения сохранности окружающей среды и здоровья населения. Производство, хранение и транспортировка продукции, сырье и материалы должны обеспечивать соответствие требованиям в сфере охраны окружающей среды, установленным Федеральными законами: «Об охране окружающей природной среды», «Об отходах производства и потребления», «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».

9.1 Технологический процесс производства должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

9.2 Параметры микроклимата производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.2.4.548 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

9.3 Выбросы загрязняющих веществ не должны превышать после рассеивания в приземном слое атмосферы санитарно-гигиенических нормативов, установленных СанПиН 2.1.6.1032 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».

9.4 Показатели, характеризующие освещенность на рабочих местах, должны соответствовать требованиям СП 52.13330 «Гигиенические требования к естественному и искусственному совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

9.5 Технологическое, механическое и прочее оборудование, применяемое в организации технологического процесса должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, СП 2.2.2.1327 «Гигиенические требования к организациям технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту», ГН 2.3.3.972 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющих из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

9.6 Показатели уровня шума, вибрации должны соответствовать требованиям СП 2.2.4/2.1.8.562 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СП 2.2.4/2.1.8.566 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях и общественных зданиях».

9.7 По архитектурно-планировочным и конструктивным решениям, показателям электро-, пожаро- и взрывобезопасности должны соответствовать требованиям СП 118.13330 «Общественные здания и сооружения».

9.8 Территория предприятия должна быть благоустроена и содержаться в чистоте в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

9.9 Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и помещений предприятия осуществляется в соответствии с Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3.6.1079 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

9.10 Предельно допустимые нагрузки для женщин должны соответствовать СанПиН 2.2.0.555 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» и составлять при подъеме и перемещении тяжестей вручную при чередовании с другой работой не более 10 кг и при перемещении тяжестей постоянно в течение рабочей смены – не более 7 кг. При перемещении грузов на тележках или контейнерах прилагаемое усилие для женщин не должно превышать 15 кг. Суммарная масса грузов, перемещаемых женщинами в течение рабочей смены, не должна превышать 2500 кг.

9.11 Производственный персонал проходит медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с действующим законодательством.

Производственный персонал обязан соблюдать правила личной гигиены и ежедневно перед началом смены проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний.

9.12 На предприятии проводится производственный контроль по программе производственного контроля, разработанной в соответствии СП 1.1.1058 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.21.93.

## 10 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

10.1 Правила приёмки по ГОСТ 26313.

10.2 Органолептические показатели, правильность упаковывания и маркирования контролируют в процессе производства.

10.3 Контроль массы нетто осуществляется не реже 1 раза в смену.

10.4 Контроль физико-химических показателей и показателей безопасности проводят в соответствии с Программой производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем.

10.5 Контроль за отсутствием патогенных микроорганизмов проводят в аккредитованных для выполнения этих анализов лабораториях.

10.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний по какому-либо показателю проводят повторные испытания из удвоенной выборки, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

## 11 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

11.1 Отбор проб - по ГОСТ 26313.

11.2 Определение органолептических показателей и массы нетто одной упаковочной единицы - по ГОСТ 8756.1; внешнего вида и герметичности упаковки - по ГОСТ 8756.18.

11.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ - по ГОСТ Р 51433;

- массовой доли фруктов (ягод) в компоте/морсе или массовой доли составных частей - по ГОСТ 8756.1;

- pH - по ГОСТ Р 51434;

- массовой доли спирта - по ГОСТ ISO 2448;

- массовой доли минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3;

- наличия примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;

- наличия посторонних примесей - визуально.

6.3 Проверка микробиологических показателей:

– КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15;

– БГКП - по ГОСТ 31747;

– S.aureus - по ГОСТ 31746;

– Сальмонеллы – по ГОСТ 31659.

6.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.5 Методы испытаний на определение содержания токсичных элементов:

– свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

– мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 30538;

– кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

– ртути – по ГОСТ 26927.

6.6 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, МУ 1222, МУ 4120.

6.7 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.8 Допускается применение других методов контроля, утверждённых в установленном порядке.

## 12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

12.1 Продукцию транспортируют во всех видах крытых транспортных средствах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

12.2 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резко пахнущие грузы, а также транспортировать изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

12.3 Срок годности продукции при хранении в холодильных шкафах и камерах при температуре  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – 48 часов ;

### 13 КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

13.1 На всех стадиях производства продукции осуществляют контроль за соблюдением рецептур и технологических процессов.

13.2 Перед использованием сырья и материалы должны пройти входной контроль. Входной контроль проводят с целью предотвращения запуска в производство сырья и материалов, не соответствующих требованиям нормативно-технической документации.

13.3 При проведении входного контроля необходимо:

- проверить сопроводительные документы, удостоверяющие качество сырья, и зарегистрировать продукцию в журналах учета результатов входного контроля;
- проконтролировать отбор проб, проверить упаковку, маркировку, внешний вид сырья и материалов.
- при необходимости провести контроль качества сырья или передать в пробы в лабораторию для испытаний (анализов).

Забракованное при входном контроле сырье должно маркироваться "Брак" и направляться в изолятор брака, с последующим возвратом поставщику или утилизацией.

13.4 Запасы сырья должны храниться на складах в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителями сырья. Складские помещения должны быть оборудованные термометрами.

13.5 Взвешивание сырья проводят на весах общего назначения по ГОСТ 14004 или весовых дозаторах по ГОСТ 8.610.

13.6 Контроль температуры осуществляют стеклянными жидкостными (не ртутными) термометрами в металлической оправе по ГОСТ 28498, или термометрами электронными со шкалой температуры от 0°С до 100°С.

В варочных котлах, печах и т.п. контроль температуры производят потенциометрическими или электронными мостами, которые должны соответствовать требованиям, изложенным в ГОСТ 22261.

13.7 Время технологических процессов определяют по часам по ГОСТ 27752, ГОСТ 23350, ГОСТ 10733, ГОСТ 26272 или автоматическим и полуавтоматическим таймерам.

## 14 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

14.1 Производство продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями ГОСТ 30390. Система санитарно-гигиенических мероприятий, реализуемых при производстве продукции, должна исключить возможность загрязнения продукции.

14.2 Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены.

Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

14.3 Все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);
- перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством.

14.4 Ежедневно перед началом смены в холодном и горячем цехах медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

14.5 Работники, занятые ремонтными работами на предприятии, обязаны:

- выполнять правила личной гигиены;
- инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;

- при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, и готовую продукцию.

14.6 Мойку и профилактическую дезинфекцию инвентаря, тары, технологического оборудования и помещений осуществляют в соответствии с инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности, утвержденной Роспотребнадзором. Производственные моечные ванны, а так же производственные столы моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в промаркированной посуде в специально отведенных местах.

14.7 В производственных помещениях не допускается наличие мух, тараканов и грызунов. Для борьбы с мухами должны проводиться следующие мероприятия:

- своевременное удаление пищевых отходов из помещения;
- проведение тщательной уборки помещения;
- применение липкой ленты и специальных дезинсекционных ламп;
- затягивание открывающихся окон и дверных проемов в теплый период года сеткой или марлей;
- периодическое проведение дезинсекционных работ.

Для борьбы с тараканами следует не допускать скопление крошек, остатков продуктов на столах, стеллажах и полках.

При обнаружении тараканов необходимо провести тщательную уборку и дезинсекцию помещений.

Для борьбы с грызунами применяют механические способы их уничтожения.

14.8 С целью контроля за санитарным состоянием инвентаря, оборудования и выявления причин возможного микробного загрязнения вырабатываемой продукции в цехах периодически проводят микробиологические анализы смывов с технологического оборудования, инвентаря, тары, санитарной одежды и рук работающих.

## 15 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

15.1 Продукцию выработывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением СП 2.3.6.1079–01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных в установленном порядке.

15.2 Технологический процесс изготовления:



**ПРИЛОЖЕНИЕ А****Показатели пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта**

Наименование продукции	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Яблоко	0,20	0,00	22,10	85	355
Вишня	0,30	0,20	24,00	99	414
Малина	0,80	0,00	24,70	100	418
Клубника	0,60	0,40	7,00	31	129
Земляника	0,00	0,00	10,00	41	171
Брусника	0,10	0,00	10,70	41	171
Клюква	0,40	0,30	11,00	46	192
Абрикос	0,50	0,00	21,00	85	355
Персик	0,50	0,00	19,90	78	326
Груша	0,20	0,00	18,20	70	293
Слива	0,50	0,00	23,90	96	401
Черешня	0,50	0,00	19,90	78	326
Айва	0,40	0,00	20,00	79	330
Гранат	0,30	0,00	14,50	64	267