

Дзяржаўны камітэт па
стандартызацыі
Рэспублікі Беларусь
Рэспубліканскае унітарнае
прадпрыемства
«Слуцкі цэнтр стандартызацыі,
метралогіі і сертыфікацыі»
223610, г. Слуцк, вул. Маладзежная, 6
т. (01795)46352; ф. (01795)45386
e-mail: slcsms@mail.belpak.by
<http://www.slutskcsms.by>

Государственный комитет по
стандартизации
Республики Беларусь
Республиканское унитарное
предприятие
«Слуцкий центр стандартизации,
метрологии и сертификации»
223610, г. Слуцк, ул. Молодежная, 6
т. (01795)46352; ф. (01795)45386
e-mail: slcsms@mail.belpak.by
<http://www.slutskcsms.by>

исх. №7-2/ 28 от 13.01.2016

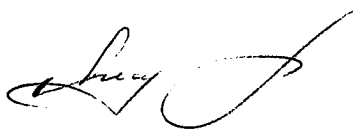
ЕЭК

О предоставлении предложений
по проекту

Направляем предложения к проекту изменений № 3 к техническому
регламенту ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Приложение: таблица 1 на 1л в 1 экз.

С уважением,
Директор



И.Г. Якута



№ п.п.	Структурный элемент документа (указываются статьи, пункты, подпункты и др.)	Редакция проекта (приводится фактическая редакция проекта документа)	Предлагаемая редакция (приводится предлагаемая редакция документа)	Обоснование (приводится обоснование предлагаемой редакции проекта документа)
1	2	3	4	5
1	Глава 2 Статья 9а п.2	Для производства шоколадной глазури для мороженого и подобной замороженной пищевой продукции разрешается использовать кокосовое масло.	Для производства шоколадной глазури для мороженого и подобной замороженной и охлажденной пищевой продукции разрешается использовать кокосовое масло.	1 Необходимо уточнить возможность использования шоколадной глазури для охлажденной продукции (например, сырков глазированных). 2 Необходимо определить допустимое количество кокосового масла в процентном содержании при производстве шоколадной глазури. В данной формулировке вся какаосодержащая глазурь на кокосовом масле для замороженной продукции будет считаться шоколадной. 3 Необходимо уточнить возможность использования заменителей какао масла, растительных жиров при производстве шоколадной глазури для замороженной продукции.
2	П.1.4 «Сахар и кондитерские изделия» таблицы 1 Приложения 2 «Микробиологические нормативы безопасности»	-по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 1×10^5 » в графе «Примечания» слово «товарный» заменить словами «для реализации в розничной торговле, в сети организаций общественного питания».	-по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 1×10^5 » в графе «Примечания» слово «товарный» исключить.	Какао - порошок применяется без дополнительной обработки не только в сети общественного питания, но и на кондитерских предприятиях
3	Приложение 11 п. 11.5	К шоколаду с начинкой не относится пищевая продукция, внутренняя часть которой состоит из хлебобулочных	К шоколаду с начинкой не относится пищевая продукция, внутренняя часть которой состоит из хлебобулочных	1. Исходя из указанного сырки в шоколаде можно относить к шоколаду с начинкой. 2. Также -некорректно изложен пункт в части установления различий

		изделий, мучных кондитерских изделий, мороженого.	изделий, мучных кондитерских изделий, мороженого, творожной массы.	между шоколадом с начинкой (например, из печенья) и глазированными изделиями исходя из технологии производства. -необходимо уточнить использование термина «шоколад» относительно сухофруктов, драже в шоколадной глазури и иных глазированных изделий.
--	--	---	--	---