

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ  
ПО ПЕРЕЧНЯМ СТАНДАРТОВ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ  
СТАНДАРТОВ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ КОТОРЫХ НА  
ДОБРОВОЛЬНОЙ ОСНОВЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ  
СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО  
РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 021/2011)**

№ п/п	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
1.	ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические условия	
2.	СТБ 1202-2014	Глазурь шоколадная и шоколадная масса. Общие технические условия	Взамен СТБ 1202-2000
3.	СТБ 1203-2012	Какао тертое. Технические условия	Взамен СТБ 1203-2000
4.	СТБ 1204-2012	Какао-масло. Технические условия	Взамен СТБ 1204-2000
5.	СТБ 1205-2012	Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия	Взамен СТБ 1205-2000
6.	СТБ 2211-2011	Шоколад. Общие технические условия	
7.	СТБ П 2399-2015	Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения	

**2. ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, СОДЕРЖАЩИХ ПРАВИЛА И  
МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ, В  
ТОМ ЧИСЛЕ ПРАВИЛА ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, НЕОБХОДИМЫЕ  
ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ  
ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА  
«О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» (ТР ТС 021/2011)  
И ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ)  
СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
1.	ГОСТ 5476-80	Масла растительные. Методы определения кислотного числа	
2.	ГОСТ 5479-64	Масла растительные и натуральные жирные кислоты. Метод определения неомыляемых веществ	
3.	ГОСТ 31681-2012	Кондитерские изделия. Метод определения сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком	
4.	ГОСТ 31682-2012	Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях	
5.	ГОСТ 31722-2012	Изделия кондитерские. Метод определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях	
6.	ГОСТ 31723-2012	Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях	
7.	ГОСТ Р ИСО 23275-1-2013	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла	
8.	ГОСТ Р ИСО 23275-2-2013	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао	
9.	ГОСТ Р 54052-2010	Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения шоколада,	

№ п/п	Обозначение стандарта	Наименование стандарта	Примечание
		шоколадных изделий, полуфабрикатов производства шоколада, какао и глазури	
10.	СТБ ISO 23275-1-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла	
11.	СТБ ISO 23275-2-2009	Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла	
12.	СТБ 2394-2014	Изделия кондитерские. Методы контроля	Утв. пост. Госстандарта Республики Беларусь от 15.12.2014 №54. Дата введения 01.07.2015
13.	СТБ 2397-2015	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб	Утв. пост. Госстандарта Республики Беларусь от 15.12.2014 №54. Дата введения 01.07.2015