

Пищевые продукты

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Общие требования

Харчовыя прадукты

ІНФАРМАЦЫЯ ДЛЯ СПАЖЫЎЦА

Агульныя патрабаванні

Издание официальное

БЗ 7-2006



Ключевые слова: информация для потребителя, маркировка, потребитель, ингредиент, пищевые добавки, пищевые продукты, пищевая ценность, срок хранения, условия хранения, срок годности, рекомендации по приготовлению

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 апреля 2007 г. № 23

3 В стандарте реализованы положения Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей». Стандарт гармонизирован с Директивами Европейского союза, касающимися маркировки пищевых продуктов, международным стандартом CODEX STAN 1-1985 «Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов» и национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

4 ВЗАМЕН СТБ 1100-98

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Общие требования к содержанию информации для потребителя	2
5 Требования к содержанию информации по группам пищевых продуктов	9
5.1 Продукты для детского питания	9
5.2 Мясо, мясные продукты и животные жиры	10
5.3 Мясо птицы, яйца и продукты их переработки	10
5.4 Молоко и продукты переработки молока	11
5.5 Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, изготавливаемые из них	12
5.6 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	12
5.7 Продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, толокно, пищевые отруби и др.)	13
5.8 Хлебобулочные изделия	13
5.9 Макароны изделия	13
5.10 Кондитерские изделия и жевательная резинка	13
5.11 Сахар	14
5.12 Плодоовощные продукты и картофель	14
5.13 Пищевые концентраты	14
5.14 Чай, кофе, чайные и кофейные напитки, натуральные пищевкусные продукты, пищевые добавки, пряности и сухие приправы	14
5.15 Масло-жировые продукты	15
5.16 Винодельческие продукты	15
5.17 Продукты пиво-безалкогольной промышленности	15
5.18 Пиво	16
5.19 Солодовые напитки, напитки на зерновом сырье, слабоалкогольные напитки	16
5.20 Минеральные питьевые воды	16
5.21 Искусственно минерализованные воды	16
5.22 Ликеро-водочные изделия, водка и ректификованный этиловый пищевой 95%-ный спирт	16
5.23 Продукция пчеловодства	17
5.24 Крахмал и крахмалопродукты	17
5.25 Питьевая фасованная (бутилированная) вода	17
5.26 Поваренная пищевая соль	17
5.27 Полуфабрикаты и кулинарные изделия	18
Приложение А (обязательное) Перечень технических нормативных правовых актов, в которых установлены стандартизованные термины для пищевых продуктов	19
Приложение Б (обязательное) Перечень продуктов, наименования и определения которых не определены в технических нормативных правовых актах	20
Приложение В (обязательное) Перечень пищевых продуктов, на которые должны устанавливаться сроки годности	23
Библиография	26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**Пищевые продукты
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ
Общие требования****Харчовыя прадукты
ІНФАРМАЦЫЯ ДЛЯ СПАЖЫЎЦА
Агульныя патрабаванні****Food products
Information for consumer
General requirements**

Дата введения 2007-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты отечественного и зарубежного производства, реализуемые на территории Республики Беларусь в розничной торговле, и устанавливает общие требования к информации о них для потребителя.

При реализации потребителям нефасованных пищевых продуктов или при упаковывании их для продажи непосредственно в розничной торговой сети вся информация для потребителя, предусмотренная настоящим стандартом, должна быть представлена продавцом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТКП 5.1.08-2004 Национальная система подтверждения соответствия Республики Беларусь. Правила маркировки знаком соответствия. Основные положения

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 биологически активные добавки к пище: Продукты, содержащие пищевые и (или) биологически активные вещества (их концентраты) природного происхождения или идентичные им вещества искусственного происхождения, предназначенные для употребления внутрь или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека и не являющиеся единственным источником пищи или диетическим питанием.

3.2 генетически модифицированный пищевой продукт: Пищевой продукт, полученный методами генетической инженерии из генноинженерных организмов или с их использованием.

3.3 дата изготовления: Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

3.4 дата упаковывания: Дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

Примечание – Дата розлива – для жидких продуктов.

3.5 изготовитель: Организация, ее филиал, представительство, иное подразделение, расположенное вне местонахождения организации, индивидуальный предприниматель, производящие пищевые продукты для реализации потребителям.

3.6 импортер: Резидент Республики Беларусь, который заключил внешнеторговый договор, предусматривающий возмездную передачу товаров, выполнение работ, оказание услуг.

3.7 ингредиент: Вещество или продукт животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные или искусственные пищевые добавки, используемые при подготовке или изготовлении пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде.

3.8 маркировка: Информация, наносимая изготовителем (упаковщиком) на тару, этикетку, ярлык и т. д.

3.9 наборы продуктов: Продукты в потребительской или групповой таре, состоящие из нескольких единиц продуктов одного или разных наименований.

3.10 пищевой продукт: Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу, в том числе продукты для детского питания и продукты диетического питания, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также алкогольная продукция, пиво.

Примечание – К пищевым продуктам не относятся корма, живые животные, растения до сбора урожая, лекарственные средства и лекарственное растительное сырье, парфюмерно-косметическая продукция, табак и табачная продукция.

3.11 пищевая добавка: Природное или искусственное вещество или их соединение, специально вводимое в продовольственное сырье и пищевые продукты в процессе производства или торгового оборота продовольственного сырья и пищевых продуктов в целях придания им определенных свойств, сохранения качества.

3.12 пищевая ценность: Комплекс свойств пищевых продуктов и продовольственного сырья, обеспечивающих физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

3.13 потребитель: Гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий пищевые продукты исключительно для личных, бытовых, семейных и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3.14 продавец: Организация, ее филиал, представительство, иное подразделение, расположенное вне местонахождения организации, индивидуальный предприниматель, реализующие пищевые продукты потребителю по договору розничной купли-продажи.

3.15 срок годности: Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

3.16 срок хранения: Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в техническом нормативном правовом акте и/или в договоре.

3.17 товарный знак: Зарегистрированное в установленном порядке обозначение, способствующее отличию однородных пищевых продуктов разных изготовителей.

3.18 упаковщик: Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий упаковывание пищевых продуктов для их последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.

3.19 фантазийное наименование: Слово или группа слов, которые могут не характеризовать потребительские свойства продукта, но позволяют отличить конкретные, близкие по составу и органолептическим показателям продукты друг от друга.

3.20 фирменное наименование: Зарегистрированное в установленном порядке наименование юридического лица с целью его индивидуализации.

4 Общие требования к содержанию информации для потребителя

4.1 Изготовитель (продавец, упаковщик) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

4.2 Информацию для потребителя представляют непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, кольеретке, контрэтикетке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше и т. п. с учетом требований, предъявляемых к способам маркировки для соответствующих видов пищевых продуктов.

4.3 Информация для потребителя в виде текста наносится на белорусском и/или русском языке и при необходимости на иностранном языке в соответствии с нормами языка, на котором приведена информация.

4.4 Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно количества, состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям. Требования к маркировке пищевых продуктов, установленные в ТНПА, применяются в части, не противоречащей требованиям настоящего стандарта.

4.5 Использование в информации о продукте таких терминов, как «выращенный с использованием только органических удобрений», «выращенный без применения пестицидов», «выращенный без применения минеральных удобрений», «витаминизированный», «без консервантов» и др., имеющих рекламный характер, допускается только при наличии у изготовителя (импортера) подтверждения указанной информации органами Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) или другими организациями, которые в пределах своей компетенции на основании исследований и/или осуществления государственного контроля могут подтвердить указанную информацию.

Нанесение на пищевые продукты надписи «экологически чистый» не допускается.

Для продуктов, упакованных с применением специальных технологий, должно быть указано: «Упаковано под вакуумом», «Продукт упакован в условиях защитной среды» и т. п.

4.6 Рекламную информацию по 4.5, а также любую информацию о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении продукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ, о показаниях к применению отдельным возрастным группам, о противопоказаниях и показаниях к применению при отдельных видах заболеваний или о его других аналогичных характеристиках допускается наносить изготовителем (упаковщиком) на этикетку только при наличии подтверждения указанной информации в соответствии с требованиями к маркировке, изложенными в ТНПА, согласованных с Минздравом. Для продуктов зарубежного производства указанную информацию, согласованную с Минздравом, наносит организация, уполномоченная на принятие претензий, или импортер.

4.7 Для продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания указывают содержание биологически активных веществ, витаминов и минеральных веществ (при их внесении).

4.8 Требования к содержанию информации о пищевых продуктах

4.8.1 Информация о продукте, в общем случае, должна включать следующие реквизиты:

- а) наименование продукта;
- б) наименование и местонахождение изготовителя;
- в) товарный знак (при наличии);
- г) количество продукта;
- д) состав продукта (кроме однокомпонентных продуктов);
- и) срок годности или хранения (кроме 5.11, 5.12.1, 5.26.1);
- к) дата изготовления (упаковывания);
- л) обозначение ТНПА;
- м) штриховой идентификационный код;
- н) информация о подтверждении соответствия (при наличии).

Дополнительные реквизиты по группам пищевых продуктов приведены в разделе 5.

Специальные требования, характерные только для конкретного продукта, могут быть установлены в технических регламентах или государственных стандартах на данный продукт.

Вся информация должна доводиться до потребителя и является обязательной для указания изготовителем.

4.8.2 Наименование продукта

Наименование должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, позволять отличать данный продукт от других.

Наименование должно состоять, как правило, из нескольких слов и включать название группы, подгруппы и вида продукта. В наименовании пищевого продукта может включаться наименование места его изготовления (если это предусмотрено ТНПА).

Наименования пищевых продуктов должны соответствовать стандартам и терминам, приведенным в приложениях А и Б, а также применяемым в государственных стандартах Республики Беларусь. Пищевые продукты, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, региональным и национальным стандартам и техническим регламентам, если это не противоречит государственным стандартам и законодательным актам Республики Беларусь.

Информацию об отличительных состояниях и специальной обработке продукта (например, «концентрированный», «восстановленный», «сухой», «молотый», «сублимированный», «пастеризованный», «стерилизованный», «термизированный», «УВТ-обработанный», «охлажденный», «замороженный», «копченый», «генетически модифицированный», «облученный ионизирующим излучением» или др.) включают в наименование продукта или располагают в непосредственной близости от наименования.

В наименовании продукции термин «шоколадный» должен использоваться для следующих групп сахарных кондитерских изделий, содержащих какао-масло*: шоколад, шоколадная масса и шоколадная глазурь, шоколадные конфеты, шоколадная паста. Допускается применять термин «шоколадный» в наименовании других групп пищевых продуктов, содержащих какао-продукты, какао тертое или другие полуфабрикаты шоколадного производства, как условное его название, определяющее органолептическую характеристику, – цвет (например, шоколадные творожные сырки, шоколадное мороженое).

Если в государственных стандартах Республики Беларусь, международных, региональных и национальных стандартах других государств и технических регламентах конкретные наименования пищевых продуктов не установлены, их устанавливает изготовитель с учетом требований, изложенных в 4.8.2.

Не допускается:

- в наименованиях пищевых продуктов указывать, что они являются продуктами типа другого известного продукта (например, вино типа ркацители, киндзмараули или хванчкара, минеральная вода типа боржоми, нарзана и т. п.);

- давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно состава, происхождения, способа изготовления пищевого продукта, приписывать особые свойства, в том числе лечебные, которыми продукт не обладает, использовать в наименованиях пищевых продуктов названия продуктов, если они или продукты их переработки не входят в их состав;

- давать одно наименование разным пищевым продуктам (например, джин-тоник, ром-кола и др.);

- давать пищевым продуктам, на которые установлены стандартизованные термины, уменьшительно-ласкательные наименования (например, сметанка, творожок, квасок и др.);

- в наименовании пищевого продукта использовать религиозные термины, изображения и имена (например, вино «Душа монаха», «Исповедь монаха», «Искушение монаха» и т. д.).

Наименование продукта, сформированное в соответствии с изложенными выше требованиями, может быть дополнено фирменным наименованием и/или фантазийным наименованием, в том числе написанным буквами латинского алфавита, нанесением фирменной марки (знака).

4.8.3 Наименование и местонахождение изготовителя

В информации, предоставляемой потребителю, следует использовать официально зарегистрированное наименование (фирменное наименование) и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с юридическим адресом изготовителя указывают адрес(а) производств(а) и организации в Республике Беларусь, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии).

Наименование и юридический адрес изготовителя импортных пищевых продуктов допускается указывать на языке страны его местонахождения буквами латинского алфавита, а наименование страны – на белорусском или русском языке.

* Содержание какао-масла должно быть не ниже нормируемого содержания, установленного в ТНПА на конкретную продукцию.

При поставках сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов (например, чай, кофе, птица для убоя или мясо для переработки, молоко, растительное масло, крупа, мука и т. п.) на предприятия, осуществляющие технологическую обработку, которая изменяет их свойства и превращает их в пищевые продукты, готовые для реализации потребителям, изготовителем и упаковщиком таких пищевых продуктов считают указанные предприятия.

Продукты, упакованные не в месте их изготовления, должны содержать информацию об изготовителе и упаковщике.

Если изготовление и/или упаковывание осуществляют по заказу юридического лица или индивидуального предпринимателя, занимающегося распространением пищевых продуктов, то в маркировке могут присутствовать слова: «изготовлено для...», «упаковано для...», «изготовлено... для...», «упаковано... для...» и пр.

Если изготовитель и/или упаковщик не является одновременно экспортером пищевых продуктов, а их импорт осуществляет его импортер, необходимо указывать информацию как об изготовителе и/или упаковщике, так и об импортере. Допускается информацию об импортере указывать в сопроводительных документах по согласованию с торговой организацией.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и/или технологии изготовления продукта может быть указано наименование организации-разработчика.

4.8.4 Товарный знак

Товарный знак (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака, включается в состав информации для обеспечения возможности идентификации потребителем изготовителя пищевого продукта.

4.8.5 Количество продукта

Маркировка количества продукта должна осуществляться в соответствии с требованиями СТБ 8019.

На фасованные пищевые продукты может быть нанесен знак соответствия, удостоверяющий соответствие количества продукта требованиям, установленным ТНПА.

4.8.6 Состав продукта

Каждый пищевой продукт, за исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента, должен сопровождаться информацией о составляющих его ингредиентах. Перечислению ингредиентов должен предшествовать заголовок «Состав». Ингредиенты перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в рецептуре в момент изготовления пищевого продукта (как правило, без указания их значений).

Неоднородный ингредиент может быть указан в списке под собственным наименованием, при этом в скобках перечисляют его составляющие в порядке убывания их массовой доли.

В тех случаях, когда неоднородный ингредиент составляет менее 2 % пищевого продукта, содержащиеся в нем ингредиенты (кроме пищевых добавок и ароматизатора) в составе готового продукта допускается не указывать.

Вода, входящая в рецептуру продукта, должна указываться в списке ингредиентов, за исключением тех случаев, когда она является составной частью восстановленных продуктов, а также таких ингредиентов, как рассол, маринад, сироп, бульон, тузлук и др., упоминаемых в списке ингредиентов под собственными наименованиями.

В списке ингредиентов допускается не указывать:

- двуокись углерода (если в описании продукта указано, что он газированный);
- летучие компоненты, которые в процессе изготовления конкретного пищевого продукта временно выделяются, а затем вновь возвращаются в этот продукт, не превышая первоначальный уровень содержания в количественном отношении;
- вещества и материалы, функционально необходимые для производственного процесса, не входящие в состав готового продукта;
- вещества, которые содержались в одном или нескольких ингредиентах пищевого продукта, если в конечном продукте они уже не оказывают технологического эффекта;
- вещества, используемые как растворители или носители для пищевых добавок и ароматизаторов.

Для используемых в качестве ингредиентов известных продуктов, замаркированных государственными стандартами Республики Беларусь вида технических условий, общих технических условий, допускается использовать общепризнанные наименования, такие как «масло подсолнечное», «масло из коровьего молока», «маргарин», «крахмал», «рыба», «мясо птицы», «сыр», «специи», «сахар»,

«глюкоза» и др., и не указывать их состав. Свиной, говяжий жир и шпик должны указываться под их конкретными наименованиями.

Для упакованных пищевых продуктов, состоящих из пищевых продуктов одной группы с разным наименованием или различным составом, допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукта.

Обязательна информация о применении при изготовлении пищевого продукта и содержании в использованном сырье пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных добавок к пище, пищевых продуктов нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, облученных ионизирующим излучением. В случае использования облученного основного ингредиента рядом с его наименованием в списке ингредиентов приводится надпись: «обработан методом ионизирующего излучения» или «обработан методом ионизации».

Обязательна информация о генетически модифицированных пищевых продуктах, пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников, или пищевых продуктах, содержащих компоненты из генетически модифицированных источников.

Информацию для потребителя о пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников или содержащих генетически модифицированные источники, наносят в виде надписей: «генетически модифицированный...(наименование продукта)» или «...(наименование продукта) получен на основе генетически модифицированных источников», или «...(наименование продукта) содержит компоненты, полученные из генетически модифицированных источников» – в соответствии с действующим законодательством.

При применении пищевых добавок указывают наименование функционального класса пищевых добавок. Используют следующие наименования функциональных классов пищевых добавок в соответствии с их целевым назначением: антиокислители, вещества для обработки муки, регуляторы кислотности, подсластители, влагоудерживающие агенты; глазирователи; консерванты; красители; наполнители; отвердители; пеногасители; пенообразователи, подсластители; рыхлители; регуляторы кислотности; стабилизаторы, эмульгаторы.

После наименования класса указывают индекс согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E) в порядке возрастания номеров или название пищевой добавки.

Допускается не указывать наименование класса пищевой добавки, если она выполняет иные функции, отличные от предусмотренных в ТНПА на конкретный класс пищевой добавки.

При применении ароматических веществ (ароматизаторов) слова «ароматическое вещество», «ароматизатор» должны сопровождаться прилагательными «натуральный» или «идентичный натуральному» (при наличии у изготовителя (импортера) документов, позволяющих контролирующим органам проверить достоверность этой информации), «копильный (дымовой)» или «искусственный» в зависимости от того, какими они являются. При включении в состав продуктов ароматизаторов, имитирующих наличие в них пищевых продуктов (ингредиентов), в их наименовании указывают, что эти продукты являются продуктами с их вкусом и/или ароматом.

Содержание витаминов и минеральных веществ указывают в тех случаях, если их количество в 100 г пищевого продукта превышает 5 % от рекомендуемой суточной потребности продукта.

По усмотрению изготовителя допускается перечислять основные естественно содержащиеся в продукте минеральные вещества и витамины без указания их количества с обязательными рекомендациями о суточной норме потребления такого продукта.

Информация о биологически активных добавках к пище, обладающих тонизирующим, гормоноподобным и влияющим на рост тканей организма человека действием, пищевых добавках и пищевых продуктах, содержащих эти добавки, а также о пищевых продуктах нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, должна содержать сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний, которые доводят до сведения потребителя на этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше, прилагаемом к каждой упаковочной единице, или непосредственно на потребительской таре.

Дополнительная информация о составе отдельных продуктов приводится в разделе 5.

4.8.7 Пищевая ценность

Информационные (расчетные) показатели содержания питательных веществ указывают как массу углеводов, белков, жиров и при необходимости других компонентов в 100 г, или 100 мл, или 100 см³ продукта. Энергетическую ценность продукта указывают в килоджоулях (кДж) и/или килокалориях (ккал) в расчете на 100 г, или 100 мл, или 100 см³ продукта.

4.8.8 Назначение и рекомендации по применению

Назначение и рекомендации по применению указывают для продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок к пище.

4.8.9 Рекомендации по приготовлению

Рекомендации по приготовлению указывают для концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов.

Рекомендации для других пищевых продуктов обязательны только в случае, если правильное их использование без такой информации затруднено, а неправильное их приготовление и/или использование может нанести вред здоровью потребителя, его имуществу, привести к порче или неэффективному использованию продукта.

4.8.10 Условия хранения

Условия хранения указывают для продуктов, требующих специальных условий хранения, если в ТНПА, в соответствии с которыми они изготовлены, установлены требования к условиям хранения.

Для продуктов (например, продуктов для детского питания, консервированных продуктов и других), качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, которая защищает продукт от порчи, указывают и условия хранения после вскрытия упаковки.

Температуру хранения допускается не указывать, если продукт сохраняет качество и безопасность при хранении в обычных условиях (температура не ниже 5 °С и не выше 20 °С).

4.8.11 Срок годности

Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов с указанием установленных условий хранения в ТНПА или технологических документах. Срок годности пищевых продуктов исчисляют с даты изготовления.

Перечень продовольственных товаров, на которые должны устанавливаться сроки годности, приведен в приложении В.

Изготовитель, устанавливая срок годности, обязан гарантировать при соблюдении условий хранения, указанных в ТНПА или технологических документах, соответствие продукта требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей, сохранение потребительских свойств.

Срок годности может быть указан следующим образом: «Годен до... (дата)», «Годен в течение... (часов, дней, месяцев или лет)», «Использовать до... (дата)» и т. д.

Дата окончания срока годности может быть указана следующим образом:

- час, день и месяц или «Годен в течение ...часов» – для особо скоропортящихся продуктов;
- день, месяц и год – если срок годности продукта не превышает трех месяцев;
- месяц и год – если срок годности продукта три месяца и более.

При сроке годности, превышающем три месяца, срок годности исчисляется до первого числа указанного месяца.

При сроке годности, не превышающем три месяца, срок годности исчисляется до дня, указанного на потребительской таре.

Срок годности нарезанных и фасованных пищевых продуктов устанавливает упаковщик (фасовщик) в соответствии с требованиями ТНПА или технологических документов в пределах сроков годности, установленных изготовителем (для особо скоропортящихся продуктов – по [1]).

Пищевые продукты, для которых изготовитель установил неограниченный срок годности, могут сопровождаться информацией: «Срок годности не ограничен».

4.8.12 Срок хранения

Срок хранения пищевых продуктов, не включенных в Перечень продуктов (приложение В), устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Срок хранения пищевого продукта исчисляется с даты изготовления и может быть указан следующим образом: «Срок хранения до... (дата)», «Срок хранения в течение... (дней, месяцев или лет)».

4.8.13 Дата изготовления и дата упаковывания

Дату изготовления допускается указывать словами: «Изготовлен(о)...(дата)», а дату упаковывания: «Упакован(о)...(дата)».

Если упаковщиком является изготовитель, который одновременно изготавливает и упаковывает пищевой продукт, или изготовитель в соответствии с 4.8.3, то дату изготовления и упаковывания допускается указывать словами: «Изготовлен(о) ... (дата)».

Для вина, алкогольных и безалкогольных напитков, минеральных вод, пива, уксуса указывают дату розлива, которая является одновременно датой изготовления и датой упаковывания.

Для яиц – дату сортировки.

Если технологический процесс изготовления пищевого продукта продолжается после упаковывания (например, стерилизация, охлаждение, созревание и т. д.), наносят только дату изготовления.

Дату изготовления и дату упаковывания наносят в виде чисел, обозначающих число, месяц и год (например, 25.08.05).

Месяц изготовления (упаковывания) допускается наносить в виде названия месяца, в том числе в сокращенном варианте.

Для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, в дате изготовления и дате упаковывания дополнительно указывают время изготовления – час (например, 15 ч 25.08).

4.8.14 Обозначение технического нормативного правового акта

Обозначение ТНПА, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт, допускается указывать без года его утверждения.

Для импортных продуктов обозначение ТНПА допускается не указывать.

4.8.15 Информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов

Информацию о подтверждении соответствия пищевых продуктов в Национальной системе подтверждения соответствия Республики Беларусь доводят до потребителя маркировкой продукта в соответствии с требованиями ТКП 5.1.08.

4.8.16 Специальный и контрольный знак

Специальный и контрольный знак наносится на продукцию в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

4.8.17 Штриховой идентификационный код

Штриховой идентификационный код предназначается для автоматизированной идентификации пищевых продуктов и должен быть нанесен на потребительскую тару или этикетку, ярлык.

Маркирование штриховым идентификационным кодом осуществляют в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Республики Беларусь.

4.8.18 Другая информация

Продукт может сопровождаться и другой, не противоречащей 4.8.1 – 4.8.17 информацией, характеризующей продукт (кроме продуктов детского питания для детей первого года жизни), в том числе рекламной.

Продукция может сопровождаться информацией о рекламной игре при наличии свидетельства о государственной регистрации рекламной игры, выданного Министерством торговли Республики Беларусь.

На потребительскую тару с алкогольной продукцией должна быть нанесена надпись следующего содержания: «Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы и внутренних органов».

Надписи, предусматривающие возрастные и другие ограничения употребления пива, определяет Минздрав*.

4.9 Расположение информации

4.9.1 Информацию располагают непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте, на этикетке, кольеретке, контрэтикетке, ярлыке и др. Дата розлива прозрачных бесцветных жидких продуктов, разливаемых в бесцветную потребительскую тару, может быть нанесена на обратную сторону этикетки.

* Действует с 01.10.2008 г.

4.9.2 Слова «дата изготовления» и «срок годности (хранения)» приводятся рядом с датой или сопровождаются указанием места нанесения даты на потребительской таре («... указан(а) на крышке банки в первом ряду», «...указан(а) на нижнем клапане пачки», «...указан(а) на полосе замка туб» и т. д.).

4.9.3 Если на потребительской таре небольших размеров (площадь большей стороны которой не превышает 10 см²) невозможно изложить в виде текста необходимую информацию о продукте полностью, допускается информация, характеризующую пищевой продукт или часть ее (кроме наименования продукта, срока годности, номинального количества), размещать по усмотрению изготовителя на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице групповой потребительской тары, или на групповой потребительской таре.

4.9.4 Информацией для потребителя сопровождают каждую единицу потребительской или групповой потребительской тары, в которой пищевые продукты продаются наборами.

4.10 Способ представления информации

4.10.1 Способ представления информации – в соответствии с ТНПА на конкретные виды продукции, а также требованиями настоящего стандарта.

Информация не должна быть скрыта от глаз узорами, рисунками или какими-либо иными написанными, напечатанными или графическими материалами и должна контрастировать с фоном.

Наименование продукта, в том числе информация об отличительных состояниях и специальной обработке продукта, должны быть изложены шрифтом высотой не менее 2 мм.

Наименование пищевого продукта наносят четко различаемым шрифтом, выделяющимся на любом фоне.

Если групповая потребительская тара, в которую помещен продукт, покрыта дополнительной оберткой, то либо этикетка внутренней упаковки должна быть легко читаемой сквозь наружную обертку, либо на наружной упаковке должна быть аналогичная этикетка.

4.10.2 Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных органами государственного санитарного надзора Республики Беларусь для контакта с пищевым продуктом.

4.10.3 Размеры и форма представления информации должны соответствовать размерам и форме потребительской тары.

4.10.4 Допускается одновременное указание на этикетке до трех возможных значений количества продукта. При этом должна наноситься отметка против соответствующего номинального количества продукта.

4.10.5 Не разрешается нанесение даты изготовления и срока годности (хранения) в виде просечки, тиснения.*

5 Требования к содержанию информации по группам пищевых продуктов

5.1 Продукты для детского питания

– наименование продукта должно отражать, что продукт предназначен для детского питания. Наименование должно соответствовать основному ингредиенту и консистенции продукта. Не допускается в названии молочных продуктов и заменителей женского молока, предназначенных для питания детей первого года жизни, использовать термин «приближенное к женскому молоку»;

– пищевая ценность;

– условия хранения и срок годности до и после вскрытия потребительской тары;

– назначение и рекомендации по применению (при необходимости);

– способ приготовления (при необходимости).

На потребительскую тару для заменителей женского молока наносят информацию о преимуществе грудного вскармливания и необходимости назначения врачом схемы кормления.

Не допускается на потребительскую тару для заменителей женского молока наносить рисунок с изображением детей.

На потребительскую тару продуктов для прикорма детей наносят информацию о возрасте, с которого рекомендуется прикорм.

* Действует с 01.10.2008 г.

5.2 Мясо, мясные продукты и животные жиры

5.2.1 Все наименования мясных продуктов

5.2.1.1 Общая информация

- вид мяса или субпродукта;
- категория, сорт (при наличии);
- условия хранения;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- пищевая ценность.

5.2.1.2 Дополнительная информация

5.2.1.2.1 Полуфабрикаты, кулинарные изделия

- рекомендации по приготовлению готовых блюд.

5.2.1.2.2 Колбасные изделия и продукты из мяса

- надпись «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной среде» – при наличии вакуума или модифицированной среды в упаковке.

5.2.1.2.3 Консервы мясные и мясо-растительные

- массовые доли мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения (для мясо-растительных консервов). Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения указывают по их закладке в соответствии с рецептурами;

- рекомендации по приготовлению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением).

Для продуктов, упакованных в стеклянные банки, информацию допускается наносить на этикетки, и/или стекло, и/или крышки.

На тубы, крышки стеклянной, полимерной тары и литографированных металлических банок, а также банок из алюминиевой ламинированной фольги наносят дату изготовления (день, месяц, год) консервов и номер смены (бригады).

5.2.2 Жиры животные и прочие пищевые продукты мясной отрасли

Для жиров, упакованных в банки, – информация по 5.2.1.1 и 5.2.1.2.3.

Для жиров животных – информация по 5.2.1.1 с указанием вида.

Для прочих пищевых продуктов мясной отрасли (бульоны пищевые, экстружен, сухие завтраки) – рекомендации по приготовлению.

5.3 Мясо птицы, яйца и продукты их переработки

5.3.1 Мясо птицы в тушках, полутушках, в виде частей тушек, упакованное в потребительскую тару

- наименование продукта (например, тушки, полутушки, рагу, шеи, окорочка, крылышки и т. д.), включая вид птицы (например, кур, цыплят, уток, утят и т. д.);
- сорт и категория (при наличии);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- способ обработки (для целых тушек – потрошенные, полупотрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шей);
- защитные покрытия, пищевые добавки;
- слово «ветнадзор»;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.2 Мясо птицы обваленное (кусковое и механической обвалки)

- вид птицы;
- сорт (при наличии);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.3 Субпродукты

- вид птицы;
- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.4 Полуфабрикаты из мяса птицы

- вид птицы;
- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.5 Колбасные и кулинарные изделия из мяса птицы

- сорт (при наличии);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

Информацию наносят на искусственную колбасную оболочку, вкладыш, бандероль, клеящуюся этикетку и/или ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному концу колбасного изделия или продукта.

5.3.6 Консервы из мяса птицы и мясо-растительные

- информация – по 5.2.1.1 и 5.2.1.2.3.

5.3.7 Жиры топленые по видам птицы

- вид и сорт жира;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.8 Пищевые яйца (по видам птицы)**5.3.8.1** Информация на яйцах, не упакованных в потребительскую тару:

- вид и категория;
- дата сортировки для диетических яиц.

5.3.8.2 Информация на потребительской таре:

- вид и категория;
- количество яиц;
- дата сортировки;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.3.9 Продукты яичные в потребительской таре:

- способ обработки (например, пастеризованный, подкисленный, маринованный, копченый, обес-сахаренный и т. д.), если проведена соответствующая обработка;
- пищевые и другие добавки (при их применении);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.4 Молоко и продукты переработки молока**5.4.1 Общая информация**

- наименование продукта (при применении термической обработки перед упаковыванием и/или после упаковывания продукта в потребительскую тару указывают способ его термической обработки);
- значение массовой доли жира в процентах (для мороженого допускается не указывать) для молочосодержащих продуктов, в том числе молочного жира;
- сорт (при наличии).

Ингредиенты, входящие в состав глазури, перечисляют в общем перечне ингредиентов:

- пищевая ценность, массовые доли витаминов (для витаминизированных продуктов). В информации о пищевой ценности продуктов, в составе которых имеется сахароза, кроме количества углеводов, указывают содержание сахарозы в 100 г (см³, мл) продукта;
- содержание в кисломолочном продукте молочнокислых микроорганизмов, бифидобактерий, пробиотических культур, дрожжей – КОЕ в 1 г продукта, при наличии этих требований в ТНПА;
- способы и условия приготовления готовых блюд (для молочных полуфабрикатов и концентратов);
- рекомендации по применению. Указывают только для продуктов лечебно-профилактических, геродиетических и для питания людей со специфической профессиональной и спортивной нагрузкой; при необходимости указывают противопоказания;
- условия хранения.

5.4.2 Дополнительная информация

5.4.2.1 Продукты молочные и молокосодержащие консервированные и сухие

На крышки или дно банок или на нижние клапаны пачек наносят дату изготовления и дату окончания срока годности консервов.

На нижнем клапане пачки с сухими молочными продуктами указывают номер смены и дату изготовления. Номер смены проставляют слева от даты изготовления через один интервал.

5.4.2.2 Продукты сыроделия

- вид сыра (мягкий, полутвердый, твердый, сверхтвердый);
- значение массовой доли жира (в пересчете на сухое вещество), %;
- дата изготовления, дата фасования и срок годности для фасованных сыров.

5.5 Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, изготавливаемые из них

5.5.1 Общая информация

- принадлежность к району промысла может быть указана в наименовании продукта (например, «Сельдь тихоокеанская», «Навага дальневосточная»);
- длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);
- вид разделки (обезглавленная, потрошенная, пласт, ломтики и т. д.);
- вид обработки (соленая, копченая, вяленая и т. д.);
- степень солёности (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая);
- сорт (при наличии сортов) или категория (для мороженого рыбного филе);
- срок хранения живых и мороженых рыб, нерыбных объектов промысла, а также жиров;
- масса рыбы без учета глазури (для глазированной рыбы);
- рекомендации по приготовлению (для полуфабрикатов);
- надпись «Упаковано под вакуумом» (при наличии вакуума в упаковке);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

Принадлежность к району промысла, длину и массу рыбы, вид разделки, вид обработки, степень солёности, состав продукта, рекомендации по приготовлению, дату упаковывания приводят при наличии этих требований в ТНПА на конкретные продукты, в соответствии с которыми их изготавливают.

5.6 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов

5.6.1 Общая информация

- сорт (при наличии);
- пищевая ценность (содержание витаминов указывают для консервов, пресервов и рыбопродуктов с содержанием витаминов В₁ и В₂ более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта);
- масса рыбы (для пресервов и консервов в тузлуке, маринаде, масле, соусе и других заливках);
- способ приготовления (при необходимости);
- условия хранения.

При изготовлении из мороженого сырья лососевой соленой икры и натуральных консервов из печени рыб указывают: «Изготовлено из мороженого сырья».

5.6.2 Для продуктов, изготовленных в Республике Беларусь, дату изготовления и срок годности, номер смены (бригады), ассортиментный номер (при наличии), индекс отрасли и номер изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

5.6.3 Информация на художественно оформленных картонных коробках и пачках с наборами и отдельными банками должна содержать данные по 5.6.1.

5.7 Продукты переработки зерна (мука, крупа, хлопья, толокно, пищевые отруби и др.)

- наименование продукта (например, для муки: ржаная, рисовая, ячменная, кукурузная, гречневая, пшеничная хлебопекарная, пшеничная блинная и т. д.);
- сорт или марка (при наличии);
- для витаминизированной пшеничной хлебопекарной муки – слово «ВИТАМИНИЗИРОВАННАЯ»;
- для обогащенной муки – слова «ОБОГАЩЕННАЯ СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНОЙ»;
- способ приготовления (для овсяных хлопьев и толокна);
- пищевая ценность, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
- условия хранения.

5.8 Хлебобулочные изделия**5.8.1 Упакованные штучные хлебобулочные изделия**

- содержание витаминов (для витаминизированных продуктов), клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения;
- условия хранения;
- пищевая ценность.

5.8.2 Неупакованные хлебобулочные изделия

- содержание клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

Информация об изделии должна содержаться в информационном листке, представленном в торговом зале.

5.9 Макароны изделия

- наименование продукта (на потребительской таре из прозрачного материала наименование продукта допускается ограничивать словами «макаронные изделия»);
- группа продукта и класс (сорт);
- способ приготовления;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.10 Кондитерские изделия и жевательная резинка**5.10.1 Общая информация**

- состав продукта. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, допускается указывать общий состав ингредиентов всех изделий (без указания состава каждого конкретного наименования изделия);
- пищевая ценность. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, указывают средневзвешенную пищевую ценность входящих в набор изделий (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования изделия), содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
- рекомендации по приготовлению (для какао-порошка, какао-напитков и для продуктов, подвергающихся дальнейшей кулинарной обработке);
- условия хранения.

5.10.2 Дополнительная информация**5.10.2.1 Диабетические кондитерские изделия**

- содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита и/или других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);
- суточная норма потребления ксилита, сорбита и/или других подсластителей;
- надпись «диабетический» для продукта, отнесенного к группе диабетических изделий.

5.10.2.2 Продукты диетического питания

- суточная норма потребления продукта;
- назначение и рекомендации по применению.

5.11 Сахар

5.11.1 Расфасованный сахар

- год изготовления;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.12 Плодоовощные продукты и картофель

5.12.1 Свежие упакованные плодоовощные продукты и картофель

- указание на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- помологический (для плодово-ягодных культур), ботанический (для овощных культур и картофеля), ампелографический (для винограда) сорт;
- дата сбора и дата упаковывания;
- выращено в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условия хранения (если они отличаются от обычных).

5.12.2 Продукты переработки ягод, плодов, овощей и картофеля, в том числе консервированные

- массовая доля основного продукта (для продуктов, приготовленных в сиропе, маринаде, рассоле, заливке);
- массовая доля фруктовой и/или овощной части (для нектаров и напитков);
- массовая доля растворимых сухих веществ для концентрированных томатопродуктов;
- содержание витаминов, добавок (при их внесении);
- содержание подсластителей для диабетических консервов;
- рекомендации по приготовлению (при необходимости);
- пищевая ценность;
- условия хранения (если они отличаются от обычных).

5.13 Пищевые концентраты

- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.14 Чай, кофе, чайные и кофейные напитки, натуральные пищевкусовые продукты, пищевые добавки, пряности и сухие приправы

- наименование продукта (наименование чая и кофе может быть дополнено местом происхождения, в наименовании гранулированного чая указывают: «гранулированный»);
- в наименовании пищевого уксуса указывают вид (винный, спиртовой, яблочный и т. д.);
- наименование аромата, если при изготовлении чая, кофе, чайных и кофейных продуктов применяются ароматизаторы (например, чай черный байховый с ароматом лимона);
- наименование сырья, из которого изготовлен уксус;
- массовая концентрация, г/см³, или массовая доля в процентах уксусной кислоты (для уксуса);
- массовая доля кофеина в процентах (для кофе с пониженным содержанием кофеина) или указание об его отсутствии;
- рекомендации по приготовлению или рекомендации по применению (при необходимости). Для пищевых добавок – инструкция по хранению и употреблению;
- сорт (при наличии);
- назначение и рекомендации по применению для биологически активных добавок к пище;
- противопоказания для применения при отдельных видах заболеваний для биологически активных добавок к пище, пищевых добавок (согласно заключению Минздрава);
- форма выпуска, сведения об ингредиентном составе с указанием точного количества (для биологически активных добавок к пище);
- пищевая ценность (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов с указанием процента от физиологической суточной потребности, аминокислотный состав), содержание биологически активных веществ (для биологически активных добавок к пище);
- надпись «Упаковано под вакуумом» (при наличии вакуума в упаковке).

На одноразовые пакетики с чаем, кофе и напитками из них, с натуральными пищевкусовыми продуктами, сухими приправами и пищевыми добавками, реализуемыми потребителю в защитной упаковке поштучно, наносят следующую информацию:

- наименование изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- наименование продукта;
- массу нетто;
- сорт (при наличии);
- срок годности;
- обозначение ТНПА, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

5.15 Масло-жировые продукты

5.15.1 Общая информация

- вид продукта (степень очистки);
- пищевая ценность;
- условия хранения, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов).

5.15.2 Дополнительная информация

5.15.2.1 Растительные масла

- наименование. Для смесей масел допускается применять наименование «Растительное масло» или фирменное наименование;
- перечень всех растительных масел в порядке убывания их массовых долей (для смесей масел);
- сорт, марка (при наличии).

5.15.2.2 Майонезы

- массовая доля жира.

5.15.2.3 Маргарин и маргариновые продукты, спреды

- сорт (при наличии);
- массовая доля жира, в том числе массовая доля молочного жира при наличии его в составе жировой фазы не менее 10 %.

5.16 Винодельческие продукты

- тип (газированные – для газированных вин);
- дата розлива или дата оформления (для шампанского, полученного бутылочным способом, коллекционных, марочных, выдержанных вин в бутылках);
- объемная доля этилового спирта;
- массовая концентрация сахаров, за исключением сухих вин, коньяков, коньячных напитков, бренди, кальвадосов, плодовых водок;
- для шампанских, игристых вин и сидров – наименование по содержанию сахара «брют», «сухое», «полусухое», «полусладкое», «сладкое». Для игристых вин наименование по содержанию сахара может быть заменено указанием массовой концентрации сахаров;
- состав для винных, коньячных напитков, бренди, коктейлей. Для вин указывают наименование ароматизаторов, красителей и подсластителей (при их использовании);
- температура и сроки хранения для сидров, шампанских, игристых, газированных (шипучих) вин и напитков;
- температура хранения винодельческих продуктов, кроме сидров, шампанских, игристых, газированных (шипучих) вин и напитков и импортируемых, если она отличается от обычной от 5 °С до 20 °С;
- пищевые добавки (за исключением функционально необходимых для производственного процесса);
- год урожая (для вин с указанием места происхождения, коллекционных, марочных, выдержанных вин, приготовленных из винограда одного года урожая);
- средний возраст коньячных спиртов для коньяков и кальвадосных спиртов для кальвадосов;
- срок годности для винных напитков и других винодельческих продуктов, объемная доля этилового спирта в которых менее 10 % (для виноградных вин менее 9 %);
- акцизная марка;
- надпись, предусматривающая возрастные и иные ограничения употребления винодельческого продукта.

5.17 Продукты пиво-безалкогольной промышленности

5.17.1 Безалкогольные напитки и сиропы:

- тип продукта;
- содержание спирта (для напитков брожения);

- пищевая ценность;
- условия хранения.

Допускается указывать краткую характеристику основы напитка.

5.17.2 Концентраты и концентрированные основы безалкогольных напитков

- рекомендации по приготовлению готовых напитков;
- надпись «Хранить в сухом прохладном месте» (для сухих концентратов);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.17.3 Концентраты и концентрированные основы алкогольных напитков

- рекомендации по приготовлению готовых напитков;
- объемная доля этилового спирта;
- срок годности (для продуктов с объемной долей этилового спирта менее 10 %);
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.18 Пиво

- тип пива;
- массовая доля сухих веществ (экстрактивность) в начальном сусле, %;
- минимальное значение объемной доли этилового спирта, («алк. не менее...% об.» или «спирт не менее ...% об.»);
- контрольный знак (для пива солодового);
- надпись, предусматривающая возрастные и иные ограничения употребления.
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.19 Солодовые напитки, напитки на зерновом сырье, слабоалкогольные напитки

- тип;
- срок годности (для напитков с объемной долей этилового спирта менее 10 %);
- условия хранения;
- массовая концентрация сахара, г/дм³ (если сахар предусмотрен рецептурой);
- объемная доля этилового спирта.

5.20 Минеральные питьевые воды

- тип (газированная, негазированная);
- наименование группы воды, номер скважины и название источника;
- назначение воды (столовая, лечебная, лечебно-столовая);
- минерализация, г/л;
- химический состав воды;
- показания по лечебному применению (для лечебно-столовых и лечебных вод);
- условия хранения.

5.21 Искусственно минерализованные воды

- тип (газированная, негазированная);
- минерализация, г/л;
- химический состав воды;
- состав воды (кроме однокомпонентной);
- условия хранения.

5.22 Ликеро-водочные изделия, водка и этиловый пищевой 95 %-ный спирт

- крепость (объемная доля этилового спирта), %;
- состав. Указывают используемый ректификованный этиловый спирт из пищевого сырья с указанием степени очистки (например, высшей очистки, экстра, люкс и т. п.);
- массовая концентрация сахара для ликеро-водочных изделий, г/см³ (если сахар предусмотрен рецептурой);
- надпись «выдержанный» для выдержанных ликеров;
- акцизная марка;
- надпись, предусматривающая возрастные и иные ограничения употребления.

5.23 Продукция пчеловодства

5.23.1 Мед

- наименование продукта (может быть дополнено местом происхождения);
- подлинность (натуральный или искусственный);
- вид натурального меда (ботаническое происхождение) по усмотрению изготовителя;
- год сбора натурального меда или дата изготовления искусственного меда;
- состав продукта для натурального меда с добавками (цветочной пыльцы, маточного молочка, прополиса, орехов и др.) и для искусственного меда;
- пищевая ценность;
- условия хранения.

5.23.2 Цветочная пыльца (обножка), маточное молочко и прополис

- наименование продукта (может быть дополнено местом происхождения);
- ботаническое происхождение для цветочной пыльцы (по усмотрению изготовителя);
- год сбора;
- условия хранения.

5.24 Крахмал и крахмалопродукты

- вид продукта;
- сорт (при наличии);
- пищевая ценность;
- условия и срок хранения.

5.25 Питьевая фасованная (бутилированная) вода

- вид (артезианская, родниковая (ключевая), речная, озерная ледниковая);
- тип (газированная, негазированная);
- категория (при наличии);
- наименование и местонахождение источника воды (могут быть включены в наименование воды), номер скважины. Не допускается наносить изображение и название, вводящие потребителя в заблуждение относительно источника воды;
- общая минерализация;
- общая жесткость;
- состав воды (кроме однокомпонентной);
- метод обеззараживания;
- указания по применению (для воды специального назначения);
- химический состав, позволяющий идентифицировать конкретную продукцию (определяет изготовитель).

5.26 Поваренная пищевая соль

5.26.1 Общая информация

- наименование продукта, включая информацию о способе получения (выварочная, каменная, самосадочная или садочная);
- сорт;
- крупность;
- пищевые добавки (противослеживающие, стабилизирующие и др.) при их применении;
- условия хранения.

Такую же информацию наносят на мешки или ярлыки, прикрепляемые к мешкам.

На одноразовых пакетиках соли 1 – 10 г указывают:

- наименование продукта;
- массу нетто.

5.26.2 Дополнительная информация

5.26.2.1 Йодированная соль

- форма добавляемого йода (йодад или йодид калия);
- содержание йода;
- рекомендуемая суточная доза потребления;
- срок годности;
- надпись «По истечении срока годности йодированную соль используют как обычную пищевую поваренную соль».

5.26.2.2 Соль с другими добавками (кроме йода), применяемыми для профилактических целей

- наименование и содержание добавок;
- срок годности соли;
- рекомендуемая суточная доза потребления;
- надпись «По истечении срока годности этой соли ее используют как обычную пищевую поваренную соль».

5.27 Полуфабрикаты и кулинарные изделия

- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- рекомендации по приготовлению (при необходимости);
- условия хранения;
- пищевая ценность.

Приложение А
(обязательное)

**Перечень технических нормативных правовых актов,
в которых установлены стандартизованные термины для пищевых продуктов**

ГОСТ 16367-86	Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения
ГОСТ 16814-88	Хлебопекарное производство. Термины и определения
ГОСТ 17481-72	Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 18158-72	Производство мясных продуктов. Термины и определения
ГОСТ 18447-91	Продукты из мяса птицы. Термины и определения
ГОСТ 18478-85	Чайная промышленность. Термины и определения
ГОСТ 18848-73	Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения
ГОСТ 19477-74	Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения
ГОСТ 19708-74	Переработка растительных масел, жиров и жирных кислот – гидрогенизационное производство. Термины и определения
ГОСТ 20001-74	Промышленность ликеро-водочная. Основные понятия. Термины и определения
ГОСТ 21314-75	Масла растительные. Производство. Термины и определения
ГОСТ 24583-81	Крахмал и крахмалопродукты. Термины и определения
ГОСТ 26884-2002	Продукты сахарной промышленности. Термины и определения
ГОСТ 28322-89	Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения
ГОСТ 29018-91	Пивоваренная промышленность. Термины и определения
ГОСТ 29128-91	Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества
ГОСТ 30054-2003	Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения
СТБ 1744-2007	Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
СТБ 1747-2007	Продукты убоя скота. Термины и определения
СТБ 1748-2007	Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения
СТБ ГОСТ Р 50380-2003	Рыба и рыбные продукты. Термины и определения

Приложение Б
(обязательное)**Перечень продуктов, наименования и определения которых не определены в технических нормативных правовых актах**

Б.1 масло: Продукт с массовой долей жира не менее 50 %, изготавливаемый без применения гидрогенизированных (гидрированных) растительных масел, жиров животных и рыб.

Примечание – Допускается для улучшения качества и увеличения срока годности масла использовать поваренную соль, бета-каротин, бактериальные закваски, ароматизаторы и пищевые добавки.

Б.2 растительное масло: Продукт, состоящий исключительно из одного натурального растительного масла или из смеси натуральных растительных масел.

Б.3 спред сливочно-растительный: Спред с массовой долей молочного жира в жировой фазе 50 % и более;

Б.4 спред растительно-сливочный: Спред с массовой долей молочного жира в жировой фазе менее 50 %;

Б.5 спред растительный: Спред, изготовленный без добавления сливочного масла или молочного жира;

Б.6 кондитерская глазурь: Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная смешиванием какао-продуктов, эквивалентов или заменителей какао-масла, сахара (заменителей сахара), лецитина, ароматизатора, изготавливаемая с добавлениями или без добавлений;

Б.7 шоколадная паста: Однородная, тонкоизмельченная пластичная масса, состоящая из сахара, какао-масла (не менее 5 %), орехов (арахиса), какао-порошка (не менее 12 %), других видов сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, вкусовых и/или вкусоароматических веществ;

Б.8 кондитерская паста: Однородная, тонкоизмельченная пластичная масса, состоящая из сахара, жира, орехов (арахиса), других видов сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, вкусовых и/или ароматических веществ;

Б.9 зеленый натуральный кофе: Продукт, состоящий из обработанных (высушенных и очищенных) зеленых плодов (зерен) кофейных растений.

Б.10 натуральный жареный кофе в зернах: Продукт, состоящий из обжаренного при специальных температурных режимах плодов натурального зеленого кофе.

Б.11 натуральный жареный молотый кофе: Продукт, изготавливаемый размолотом натурального жареного кофе в зернах.

Б.12 натуральный жареный молотый кофе с цикорием: Продукт, изготавливаемый смешиванием натурального жареного молотого кофе и не более 20 % обжаренных размолотых корней цикория.

Б.13 натуральный растворимый кофе: Сухой порошкообразный или гранулированный растворимый продукт, изготавливаемый из водного экстракта натурального обжаренного кофе.

Б.14 натуральный жареный в зернах декофеинизированный кофе: Продукт, изготавливаемый из обжаренных зерен, из которых частично или полностью удален кофеин.

Б.15 натуральный жареный молотый декофеинизированный кофе: Продукт, изготавливаемый размолотом обжаренных кофейных зерен, из которых частично или полностью удален кофеин.

Б.16 кофе натуральный растворимый декофеинизированный: Сухой порошкообразный или гранулированный растворимый продукт, изготавливаемый из экстракта натурального обжаренного кофе, из которого частично или полностью удален кофеин.

Б.17 натуральный растворимый сублимированный кофе («фриздрайд»): Сухой агломерированный растворимый продукт, изготавливаемый из натурального кофейного экстракта путем его предварительного замораживания и последующей сушки в условиях вакуума и низкой температуры.

Б.18 кофейный нерастворимый напиток: Продукт, изготавливаемый из обжаренных молотых компонентов растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, овес и др.) с добавлением или без добавления жареного молотого кофе.

Б.19 кофейный растворимый напиток: Сухой порошкообразный или гранулированный растворимый продукт, изготавливаемый из экстрактов обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, овес и др.) с добавлением или без добавления натурального растворимого кофе.

Б.20 кофейный пастообразный напиток: Концентрированный (сгущенный) продукт, изготовляемый из экстрактов обжаренного растительного сырья (цикорий, ячмень, рожь, овес и др.) с использованием сгущенного молока или без него, а также с добавлением или без добавления натурального растворимого кофе.

Б.21 маргарин: Жиро-водный продукт бутербродного или столового назначения с массовой долей жира не менее 40 %, пластичной, мягкой или жидкой консистенции, изготовляемый с применением гидрогенизированных (гидрированных) и натуральных растительных масел с добавлением или без добавления молочных продуктов, жиров животных и рыб.

Б.22 твердый маргарин: Маргарин, сохраняющий свою форму и размер при температуре $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Б.23 мягкий маргарин: Маргарин, фасование которого осуществляют наливом в потребительскую тару (стаканчики, коробки и др.) после охлаждения и декристаллизации.

Б.24 жидкий маргарин: Маргарин, имеющий текучую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для контроля жидкого маргарина конкретного наименования.

Б.25 кулинарный жир: Высококонцентрированный жировой продукт с массовой долей жира 85 % и более, изготовленный из натуральных и гидрированных растительных масел и животных жиров.

Б.26 кремы на растительной жировой основе: Жиро-водные продукты, изготовляемые из высококачественных растительных масел с добавлением молочных белков и/или фруктов, натуральных соков и сиропов, пищевых добавок и ароматизаторов.

Б.27 алкогольные напитки: Водка, ликеро-водочные изделия, вино, коньяк, бренди, кальвадос, шампанское и иные напитки с объемной долей этилового спирта (крепостью) 7 % и более.

Б.28 кальвадосы: Алкогольные напитки, приготовленные из выдержанных или молодых яблочных спиртов с использованием компонентов древесины дуба.

Б.29 коньячные напитки: Алкогольные напитки, приготовленные из коньячных спиртов, выдержанных в контакте с древесиной дуба не менее одного года с добавлением при необходимости ректификованного этилового спирта, сахара, колера, дубового экстракта и воды.

Б.30 медовый напиток: Напиток, приготовленный на основе брожения медового сусла с добавлением или без добавления сахара, спирта, настоев пряноароматического сырья, пищевых вкусоароматических добавок и других компонентов.

Б.31 концентрированная основа: Готовый продукт, содержащий вкусовые натуральные компоненты в сочетании с ректификованным этиловым спиртом, являющимся консервирующим средством, и достаточный уровень биологически активных веществ, проявляющих целительные свойства, подтвержденные заключением фармацевтического или медицинского учреждения, рекомендуемый к использованию в качестве парафармацевтического пищевого продукта в виде вкусовой добавки в горячие, холодные напитки или воду.

Б.32 минеральные воды: Питьевые природные подземные воды, характеризующиеся постоянством химического состава.

Б.33 минерализованные воды: Питьевые минеральные воды, обогащенные неорганическими минеральными солями или восстановленные из натуральной минеральной соли минеральных вод с использованием питьевой воды.

Б.34 искусственно минерализованная вода: Питьевая вода с добавлением неорганических солей, обеспечивающих ее специфические вкусовые или лечебно-профилактические свойства, в количествах, не превышающих нормы, установленные Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Б.35 питьевая фасованная (бутылированная) вода: Вода как в естественном состоянии, так и после обработки, соответствующая требованиям безопасности для жизни и здоровья людей, независимо от источника, из которого она получена, предназначенная для питьевых целей и для приготовления продуктов питания, поставляемая потребителю в фасованном виде.

Б.36 концентрированный сок: Сок, из которого путем физического воздействия удалена часть содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 % по сравнению с содержанием сухих веществ в восстановленном соке соответствующего наименования, способный к брожению после восстановления подготовленной питьевой водой.

Б.37 нектар: Жидкий несброженный продукт, но способный к брожению, изготавливаемый из сока, пюре, в том числе концентрированных, пасты в любой комбинации друг с другом одного или нескольких наименований плодов, ягод, овощей и подготовленной питьевой воды с добавлением или без концентрированных ароматизирующих веществ, пищевых ингредиентов и добавок, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание – Массовая доля сока и/или пюре должна составлять не менее 25 % для фруктового нектара и не менее 50 % для овощного.

Б.38 сокосодержащий напиток: Жидкий продукт, полученный путем смешивания доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих фруктов, овощей или фруктовых овощных соков, пюре, в том числе концентрированных, паст в любой комбинации друг с другом с питьевой водой, сахаром или сахарами, медом с добавлением или без добавления пищевых добавок и ингредиентов, ароматизаторов, красителей, консервированный физическим или химическим способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание – Общая массовая доля фруктового и/или овощного сока и/или пюре в зависимости от вида фруктов и овощей должна составлять не менее 10 % для фруктовых и не менее 40 % для овощных напитков.

Б.39 палочки сурими (допускается аналог крабового мяса): Продукт, изготовленный из рыбного фарша с добавлением (или без добавления) креветочного фарша, вкусовых, ароматизирующих веществ и пищевого красителя.

Б.40 зернистая белковая икра: Продукт, изготовленный на основе белковых веществ животного происхождения с добавлением молотых рыб, рыбьего жира, растительных красителей, консервантов и других добавок.

Приложение В
(обязательное)

**Перечень пищевых продуктов,
на которые должны устанавливаться сроки годности**

Таблица В.1

Наименование продовольственных товаров	Коды по [2]
<p>Продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания Продукты на молочной основе: адаптированные молочные смеси Жидкие и пастообразные молочные продукты Продукты на молочно-зерновой основе Смеси молочные (с отварами, мукой, с фруктовыми добавками и витаминами) Лечебно-профилактическое и диетическое питание Специализированные продукты для лечебного питания детей Консервы овощные детского и диетического питания Консервы томатные детские Консервы плодовые и ягодные детского, диетического и диабетического питания Консервы мясные детские Консервы мясо-растительные детские Консервы рыбные детские</p>	15.88.10
<p>Мясо и мясопродукты, яичные продукты Мясо животных и птицы (включая субпродукты) охлажденное и замороженное фасованное Колбасные изделия и продукты из мяса Жиры животные пищевые Консервы мясные Консервы мясо-растительные и сало-бобовые Яичные продукты (включая яйца пищевые)</p>	01.24.20; 15.11.11; 15.11.12; 15.11.13; 15.11.14; 15.11.15; 15.11.16; 15.11.17; 15.11.18; 15.11.19; 15.11.30; 15.12.11; 15.12.12; 15.12.13; 15.13.11; 15.13.12; 15.89.12
<p>Рыба и рыбные продукты Рыба и морепродукты горячего копчения Рыба охлажденная Рыба и морепродукты холодного копчения, сушеные, вяленые, провесные, включая балычные изделия Икра рыб Рыба соленая, пряного посола и маринованная (включая сельдь) Пресервы рыбные и из морепродуктов Консервы рыбные и из морепродуктов</p>	05.00.12; 15.20.11; 15.20.13; 15.20.14; 15.20.15; 15.20.16
<p>Продукты из картофеля Продукты из картофеля быстрозамороженные Пюре картофельное сухое и крекеры Продукты из картофеля обжаренные Концентраты из картофеля Продукты из картофеля быстровосстанавливаемые и быстрораствориваемые Консервы из картофеля</p>	15.31.12

СТБ 1100-2007

Продолжение таблицы В.1

Наименование продовольственных товаров	Коды по [2]
<p>Переработанные и консервированные грибы, фрукты и овощи (кроме картофеля)</p> <p>Соки, сиропы, напитки плодовые и ягодные</p> <p>Консервы овощные и грибные (без соков и томатной пасты, пюре и соусов)</p> <p>Консервы томатные, соки овощные, напитки и сиропы овощные</p> <p>Консервы плодовые и ягодные (кроме соков, сиропов и напитков)</p> <p>Плоды, ягоды, пюре и пульпа плодовая и ягодная быстрозамороженные</p> <p>Овощи, фрукты и грибы соленые, квашеные, моченые и маринованные</p>	<p>15.32.10; 15.33.14; 15.33.15;</p> <p>15.33.14; 15.33.15</p>
<p>Растительные масла и продукты их переработки</p> <p>Растительные масла, предназначенные для реализации в розничной торговой сети</p> <p>Маргарин</p> <p>Жиры</p>	<p>15.41.11; 15.41.12; 15.41.13; 15.42.11; 15.42.12; 15.43.10; 15.62.10</p>
<p>Молочные продукты</p> <p>Масло коровье фасованное</p> <p>Масло топленое</p> <p>Продукция цельномолочная</p> <p>Продукты молочные сухие</p> <p>Продукция молочная нежирная</p> <p>Сыры жирные (включая брынзу) фасованные</p> <p>Консервы молочные</p> <p>Мороженое</p>	<p>15.51.11; 15.51.12; 15.51.20; 15.51.30; 15.51.40; 15.51.51; 15.51.52; 15.51.55</p>
<p>Пищевые концентраты</p> <p>Первые и вторые обеденные блюда</p> <p>Смеси овощные</p> <p>Сладкие блюда. Полуфабрикаты мучных изделий и молочные концентраты</p> <p>Каши и кисели молочные</p> <p>Напитки белковые сухие – концентраты</p> <p>Напитки молочные – концентраты (какао и кофейные)</p> <p>Геркулес, хлопья, палочки крупяные, воздушные зерна, лепестки (кукурузные, пшеничные, рисовые и др.)</p> <p>Сухие продукты экструзионной технологии</p>	<p>15.51.55; 15.61.24; 15.61.33; 15.89.11; 15.89.14</p>
<p>Мучные кондитерские изделия</p> <p>Печенье</p> <p>Галеты и крекеры</p> <p>Пряники и коврижки, пироги, пирожки и пончики</p> <p>Торты</p> <p>Пирожные</p> <p>Рулеты</p> <p>Вафли</p> <p>Сладости восточные</p> <p>Кексы</p> <p>Сладости мучные</p>	<p>15.81.12; 15.82.12; 15.82.13</p>

Окончание таблицы В.1

Наименование продовольственных товаров	Коды по [2]
<p>Шоколад, шоколадные и сахаристые изделия Конфеты глазированные шоколадной и шоколадно-молочной глазурью</p> <p>Конфеты глазированные помадой, сахарной и жировой глазурью и неглазированные Шоколад и шоколадные изделия Ирис Халва Мармелад и пастильные изделия Сладости сахарные Резинка жевательная</p>	15.84.21; 15.84.22; 15.84.23
<p>Фрукты, орехи и их части, семена обжаренные, соленые и консервированные в сахаре Чай и чайные продукты, кофепродукты Чай натуральный (сортовой) фасованный, в том числе с пищевкусовыми добавками Концентраты и напитки чайные и ароматизированные Концентраты и напитки кофейные Настои из трав</p>	15.33.23; 15.84.24 15.86.12; 15.86.13; 15.86.14; 15.86.15
<p>Приправы пищевкусовые Майонезы Кремы майонезные Сухие приправы и пищевые добавки Соусы, кетчупы и приправы овощные</p>	15.87.12
<p>Алкогольные напитки, фасованные в полимерную тару</p>	15.91.10; 15.93.12; 15.94.10; 15.95.10
<p>Квас, пиво, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Квас и напитки квасные Пиво Слабоалкогольные напитки с объемной долей этилового спирта менее 10 % Напитки газированные, напитки газированные диетические, напитки сухие, напитки негазированные</p>	15.91.10; 15.94.10; 15.96.10; 15.98.12
<p>Вода питьевая фасованная (бутылированная), минеральные питьевые воды Вода питьевая фасованная (бутылированная), минеральные лечебно-столовые и искусственно минерализированные воды Полуфабрикаты мясные, рыбные, молочные, овощные, из картофеля, мучные, крупяные и кулинарные изделия</p>	15.98.11; 15.98.12 15.13.12; 15.20.11; 15.20.14; 15.31.12; 15.33.12; 15.33.14; 15.33.24; 15.61.24; 15.81.12

Библиография

- [1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь СанПиН 2.3.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] Общегосударственный классификатор Республики Беларусь ОКРБ 007-98 Промышленная и сельскохозяйственная продукция. Часть 1