

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

**замечаний и предложений (отзывов) по проекту актуализированного перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) 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 отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования»**

№ п/п	Положения проекта перечня стандартов (редакция, направленная на публичное обсуждение)	Наименование организации, представившей замечания и предложения (дата и номер письма)	Замечания или предложения (отзывы)	Заключение разработчика
1	2	3	4	5
1.	По проекту в целом	Государственная инспекция по экологической и технической безопасности при Правительстве Кыргызской Республики (от 18 октября 2017 г. № 06/3263)	Замечаний и предложений не имеем.	<b>Принято.</b>
2.	По проекту в целом, пункт 183	НО «Российский союз производителей соков» (от 23 октября 2017 г. № 188)	1. При наличии межгосударственного стандарта исключить из проекта перечня стандартов национальные стандарты.	<b>Принято во внимание.</b> Формирование проектов перечней стандартов осуществляется с учетом пунктов 6 – 8 Порядка о разработке перечней

			<p>2. Обратить внимание на то, что не представляется возможным ознакомиться в открытом доступе с текстами национальных стандартов РА, РК и КР.</p> <p>3. Исключить СТБ ГОСТ Р 51938-2006 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы», подготовленный как идентичный ГОСТ Р 51938-2002 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы». ГОСТ Р 51938-2002 включен в перечень стандартов к ТР ТС 023/2011.</p>	<p>стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161</p> <p><b>Принято во внимание.</b></p> <p><b>Отклонено.</b> В проект перечня стандартов включен ГОСТ Р 51938-2002.</p>
3.	Пункты 25, 144 и 163	Россельхознадзор (от 26 октября 2017 г. № ФС-СА-2/23083)	<p>Исключить стандарты, срок применения которых на территории РФ прекращается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» (до 01.07.2018);</li> <li>- ГОСТ Р 52174-2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (до 01.01.2019);</li> <li>- ГОСТ Р ЕН 14130-2010 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» (до 01.01.2019);</li> </ul> <p>Ввести заменяющие стандарты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» (с 01.07.2018);</li> <li>- ГОСТ 34150-2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с 01.01.2019);</li> </ul>	<p><b>Отклонено.</b> ГОСТ 25011-81 может быть исключен из перечня стандартов в установленном порядке после утративании силы на территории всех государствах-членах Союза. ГОСТ Р 52174-2003 и ГОСТ Р ЕН 14130-2010 могут быть исключены из перечня стандартов в установленном порядке после утративании силы в РФ.</p> <p><b>Принято.</b></p> <p><b>Отклонено.</b> В соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением</p>

			- ГОСТ 34151-2017 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» (01.01.2019).	Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, утвержденные с 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов при присоединении всех государств-членов Союза. К ГОСТ 34150-2017 и ГОСТ 34151-2017 к настоящему времени не присоединилась РК.
4.	55	ЗАО «Национальный институт стандартов» (Республика Армения) (от 1 ноября 2017 г. № б/н)	Предлагаем исключить ГОСТ 30364.1-97 «Продукты яичные. Методы физико-химического контроля» поскольку в РА действует ГОСТ 31469-2012 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа».	<b>Принято.</b>
5.	Пункты 25, 183 и 184	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (от 10 ноября 2017 г. № 21/1374)	Исключить СТБ ГОСТ Р 51938-2006 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы», подготовленный как идентичный ГОСТ Р 51938-2002 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения сахарозы». ГОСТ Р 51938-2002 включен в перечень стандартов к ТР ТС 023/2011.  Отметить, что ГОСТ Р ЕН 14130-2010 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» применяется до 01.01.2019 г., ГОСТ 25011-81 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка» - до 01.07.2018 г.  Отметить, что ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения» применяются до 01.01.2019 г.	<b>Отклонено.</b> В проект перечня стандартов включен ГОСТ Р 51938-2002.  <b>Принято.</b>  <b>Отклонено.</b> В соответствии с комментариями Росстандарта, действие ГОСТ Р 52173-2003 не отменено.

			<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»;</li> <li>- ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб»;</li> <li>- ГОСТ 27670-88 «Мука кукурузная. Метод определения жира»;</li> <li>- ГОСТ 31663-2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»;</li> <li>- ГОСТ 31664-2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»;</li> <li>- ГОСТ 31665-2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»;</li> </ul> <p>- ГОСТ 30623-98 «Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации»;</p> <p>- ГОСТ 34150-2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»;</p> <p>- ГОСТ 34151-2017 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p><b>Отклонено.</b> Метод основан на сравнении жирнокислотного состава продукции с данными, установленными приложениями к данному стандарту. Вместе с тем, в проект перечня стандартов включен ГОСТ 30418-96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»</p> <p><b>Отклонено.</b> В соответствии с пунктом 7 Решения Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161 межгосударственные стандарты, утвержденные с 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов при</p>
--	--	--	---	--

			<p>- ГОСТ 26971-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности».</p>	<p>присоединении всех государств-членов Союза. К ГОСТ 34150-2017 и ГОСТ 34151-2017 к настоящему времени не присоединилась РК.</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование такого показателя как «кислотность»</p>
6.	По проекту в целом	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (от 14 ноября 2017 г. № 529-01-12/972)	<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 5507-2012 «Семена масличных культур, растительные масла и жиры. Номенклатура»;</li> <li>- ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ 31759-2012 «Масло рапсовое. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ 31647-2012 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия»;</li> <li>- ГОСТ Р 55793-2013 «Продукты пищевые функциональные. Биологически активные добавки к пище. Требования к прослеживаемости»;</li> <li>- ГОСТ Р 55577-2013 «Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности»;</li> <li>- ГОСТ Р 56202-2014 «Продукция пищевая специализированная. Биологически активные добавки к пище. Требования к производству в соответствии с принципами надлежащей производственной практики»;</li> <li>- ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»;</li> </ul>	<p><b>Отклонено.</b> Стандарты не устанавливают методов исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения и исполнения ТР ТС 027/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования ТР ТС 027/2012</p>

			<p>- ГОСТ ISO 11133-2016 «Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред»;</p> <p>- ГОСТ ISO 13307-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Начальная стадия производства. Методы отбора проб»;</p> <p>- ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории»;</p> <p>- ГОСТ 31671-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении»;</p> <p>- ГОСТ ISO 16140-2011 «Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов»</p> <p>- ГОСТ ISO 3972-2014 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности»;</p> <p>- ГОСТ Р 57106-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия»</p> <p>Предлагаем включить:</p> <p>- ГОСТ 31665-2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»;</p> <p>- ГОСТ 7702.2.6-2015 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»;</p> <p>- ГОСТ 32149-2013 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа»;</p> <p>- ГОСТ 33536-2015 «Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»;</p>	<p><b>Принято.</b></p>
--	--	--	---	------------------------

			<p>- ГОСТ Р 56201-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения бифидогенных свойств»;</p> <p>- ГОСТ Р 54634-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е»;</p> <p>- ГОСТ Р 54637-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D3»;</p> <p>- ГОСТ Р 54674-2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определение Staphylococcus aureus»;</p> <p>- ГОСТ Р ИСО 24333-2011 «Зерно и продукты его переработки. Отбор проб»;</p> <p>- ГОСТ Р 50396.0-2013 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям»;</p> <p>- ГОСТ 31663-2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»;</p> <p>- ГОСТ 31664-2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»;</p> <p>- ГОСТ 31643-2012 «Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 32903-2014 «Продукция соковая. Определение водорастворимых витаминов: тиамин (B1), рибофлавин (B2), пиридоксин (B6) и никотинамида (PP) методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>Предлагаем включить:</p> <p>- ГОСТ 31903-2012 «Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков»;</p> <p>- ГОСТ ISO 10272-1-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 1. Метод обнаружения»;</p> <p>- ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 2. Метод подсчета</p>	<p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «антибиотики», «бактерии <i>Campylobacter</i> spp.», «волокна» и «пищевые волокна», «каротиноиды», «непищевые красители», «наночастицы» и</p>
--	--	--	--	--

			<p>колоний»;</p> <p>- ГОСТ Р 54655-2011 «Мед натуральный. Метод определения антибиотиков»;</p> <p>- ГОСТ Р 54014-2010 «Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом»;</p> <p>- ГОСТ Р 54058-2010 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов»;</p> <p>- ГОСТ Р 57029-2016 Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (Para Red);</p> <p>- ГОСТ Р 57103-2016 «Продукция пищевая специализированная. Методы отбора проб, выявления и определения содержания наночастиц и наноматериалов в составе сельскохозяйственной и пищевой продукции»;</p> <p>- ГОСТ Р 57108-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок контроля за содержанием наноматериалов в пищевой продукции»;</p> <p>- ГОСТ Р 57111-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок контроля за содержанием наноматериалов, применяемых в сельском хозяйстве»;</p> <p>- ГОСТ Р 57107-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок выявления и идентификации наноматериалов в растениях»;</p> <p>- ГОСТ 31983-2012 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов»;</p> <p>- ГОСТ 32572-2013 «Чай. Органолептический анализ»;</p> <p>- ГОСТ Р 51153-98 «Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода»;</p> <p>- ГОСТ ISO 11050-2013 «Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы. Метод определения загрязнений животного происхождения»;</p> <p>- ГОСТ Р 54642-2011 «Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ»;</p> <p>- ГОСТ 12572-2015 «Сахар. Метод определения цветности»;</p>	<p>«наноматериалы», «полихлорированные бифенилы», «органолептические показатели чая», «двуокись углерода», «загрязнения животного происхождения», «влага» и «сухие вещества», «цветность», «ферропримеси», «качество измельчения», «летучие кислоты», «этанол», «белизна», «микотоксины», «экстрактивные вещества», «зола» (для продукции «чай»), «антгельминтики», «бактерии <i>Listeria Monocytogenes</i>», «транзизомеры жирных кислот», «бактерии рода <i>Salmonella</i>», «содержание кристаллического сахара», «содержание полициклических ароматических углеводов», «афлатоксины», «содержание сухого обезжиренного остатка молока», «бактерий семейства <i>Enterobacteriaceae</i>», «цезий» и «стронций», «бактерии рода <i>Shigella</i>», «содержание дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона», «массовая концентрация витамина B12</p>
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 12573-2013 «Сахар. Метод определения ферропримесей»;</li> <li>- ГОСТ 24283-2014 «Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения»;</li> <li>- ГОСТ 25555.1-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения летучих кислот»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2448-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола»;</li> <li>- ГОСТ 26361-2013 «Мука. Метод определения белизны»;</li> <li>- ГОСТ 28038-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 9768-2011 «Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ»;</li> <li>- ГОСТ ISO 1576-2013 «Чай. Метод определения содержания водорастворимой и водонерастворимой золы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 1575-2013 «Чай. Метод определения общего содержания золы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 15598-2013 «Чай. Метод определения содержания грубых волокон»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»;</li> <li>- ГОСТ 32834-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антгельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria Monocytogenes</i>»;</li> <li>- ГОСТ 31754-2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот»;</li> <li>- ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;</li> <li>- ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>»;</li> <li>- ГОСТ 31652-2012 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-</li> </ul>	<p>в слабоалкогольных напитках», «остаточное содержание сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов», «остаточное содержание аминокликозидов», «содержание кокцидиостатиков», «содержание метаболитов нитрофуранов», «содержание хинолонов», «содержание метаболита фуразолидона», «бацитрацин», «перекисное число», «устойчивость к окислению», «мышьяк», «общее содержание золы в пряностях и приправах», «примеси растительного происхождения», «титруемая кислотность», «влажность».</p>
--	--	--	--	--

			<p>обработанных продуктов, содержащих кристаллический сахар»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31745-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 31748-2012 «Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 31681-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком»;</li> <li>- ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ 31468-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл»;</li> <li>- ГОСТ 32064-2013 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriaceae»;</li> <li>- ГОСТ 32164-2013 «Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137»;</li> <li>- ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90»;</li> <li>- ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella»;</li> <li>- Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах, утвержденных Минздравом СССР 27 июня 1990 г. № 5177-90;</li> <li>- ФР.1.31.2013.14281 (Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-4-13 от 28 февраля 2013 г.) «Методика измерения массовой концентрации витамина В12 в слабоалкогольных напитках методом иммуноферментного анализа»;</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			<p>- ГОСТ Р 54904-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ Р 54518-2011 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 32797-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 33634-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания антибиотиков фторхинолонового ряда»;</p> <p>- ГОСТ 33615-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания метаболита фуразолидона»;</p> <p>- МУК 4.1.3379-16 «Определение остаточных количеств бацитрацина в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа»;</p> <p>- ГОСТ Р ИСО 27107-2010 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке»;</p> <p>- ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137»;</p> <p>- ГОСТ 31758-2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение устойчивости к окислению (ускоренное</p>	
--	--	--	---	--

		<p>испытание на окисление)»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»;</li> <li>- ГОСТ ISO 712-2015 «Зерно и зерновые продукты. Определение содержание влаги. Контрольный метод»;</li> <li>- ГОСТ ISO 928-2015 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы»;</li> <li>- ГОСТ 26323-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения»;</li> <li>- ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности»;</li> <li>- ГОСТ 13586.5-2015 «Зерно. Метод определения влажности»;</li> </ul> <p>- ГОСТ Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;</p> <p>- ГОСТ Р 54640-2011 «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб»;</p> <p>- BS EN 12823-1:2014 «Продукты питания. Определение содержания витамина А методом жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение содержания полного-транс-ретинола и 13-Z-ретинола»</p> <p>- ГОСТ 31708-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа»;</p> <p>- ГОСТ Р ЕН 14130-2010 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ФР.1.31.2013.16147 (Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-32-13 от 21 октября 2013 г.) «Методика измерения массовой доли фолиевой кислоты в</p>	<p><b>Отклонено.</b> Указанные стандарты отменены в РФ: ГОСТ Р 52179-2003 с 15.02.2015 г., ГОСТ Р 54640-2011 с 30.06.2017 г.</p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарт не является межгосударственным.</p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарты были включены в пункты 81 и 163 проекта перечня стандартов соответственно, ФР.1.31.2013.16147 – в пункт 204 проекта перечня стандартов.</p>
--	--	---	---

			<p>специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа»;</p> <p>Исправить опечатку в пункте 89 проекта перечня стандартов в наименовании ГОСТ 32043-2012 заменить «Премиксы» на «Премиксы».</p>	<b>Принято.</b>
7.	4, 6, 8, 10, 14, 22, 33, 74, 75, 79, 85, 90, 96, 97, 102, 103, 104, 105, 107, 108, 111, 113, 114, 116, 122, 123, 131, 132 и 195	<p>Министерство здравоохранения Республики Казахстан (от 13 ноября 2017 г. № 19-2-19/126511//12-42/1836)</p>	<p>Информируем, что указанные стандарты не приняты в РК. На сайте АИС МГС РК не голосовал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»;</li> <li>- ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»;</li> <li>- ГОСТ ISO 707-2013 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»;</li> <li>- ГОСТ ISO 16649-2-2015 «Микробиология пищевой продукции. Горизонтальный метод подсчета бета-глюкуронидаза-положительных Escherichia coli (кишечная палочка). Часть 2. Методика подсчета колоний при температуре 44 С с применением 5-бromo-4-хлоро-3-индолил бета-D-глюкуронида»;</li> <li>- ГОСТ ISO/TS 13136-2016 «Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Полимеразная цепная реакция в режиме реального времени для определения патогенных микроорганизмов. Горизонтальный метод определения бактерий Escherichia coli, продуцирующих Шига-токсин, в том числе серо-групп O157, O111, O26, O103 и O145»;</li> <li>- ГОСТ EN 14663-2014 «Продукция пищевая. Определение витамина В6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии».</li> </ul> <p>Информируем, что указанные стандарты не приняты в РК. На сайте АИС МГС РК проголосовал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31483-2012 «Премиксы. Определение содержания витаминов: В1 (тиаминхлорида), В2 (рибофлавина), В3 (пантотеновой кислоты), В5 (никотиновой кислоты и никотинамида), В6 (пиридоксина), Вс (фолиевой кислоты), С</li> </ul>	<p><b>Принято во внимание.</b> В соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, утвержденные до 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов без условия присоединения всех государств-членов Союза.</p> <p><b>Принято во внимание.</b> В соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18</p>

		<p>(аскорбиновой кислоты) методом капиллярного электрофореза);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31486-2012 «Премиксы. Метод определения содержания витамина К3»;</li> <li>- ГОСТ 31660-2012 «Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода»;</li> <li>- ГОСТ 31980-2012 «Молоко. Спектрометрический метод определения массовой доли общего фосфора»;</li> <li>- ГОСТ 32196-2013 «Изделия макаронные безглютеновые. Иммуноферментный метод определения глютена»;</li> <li>- ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»;</li> <li>- ГОСТ 33838-2016 «Продукты переработки зерна. Иммуноферментный метод определения глютена»;</li> <li>- ГОСТ ISO 4833-2015 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Горизонтальный метод подсчета микроорганизмов. Методика подсчета колоний после инкубации при температуре 30°C»;</li> <li>- ГОСТ ISO 5765-1-2015 «Молоко сухое, сухие смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Часть 1. Ферментативный метод с использованием глюкозы в качестве составной части лактозы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 5765-2-2016 «Молоко сухое, сухие смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение содержания лактозы. Часть 2. Ферментативный метод с использованием галактозы в качестве составной части лактозы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 6887-1-2015 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 1. Общие правила подготовки исходной суспензии и десятикратных разведений»;</li> <li>- ГОСТ ISO 6887-5-2016 «Микробиология пищевой продукции и кормов. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 5. Специальные</li> </ul>	<p>октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, утвержденные до 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов без условия присоединения всех государств-членов Союза.</p>
--	--	---	--

			<p>правила подготовки молока и молочной продукции»;  - ГОСТ ISO 7889-2015 «Йогурт. Подсчет характерных микроорганизмов. Методика подсчета колоний микроорганизмов после инкубации при температуре 37 оС»;  - ГОСТ ISO 8262-1-2016 «Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла Бернтропа (контрольный метод). Часть 1. Продукты детского питания»  - ГОСТ ISO 8381-2016 «Продукты детского питания на основе молока. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)»;  - ГОСТ CEN/TS 15568-2015 «Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб»;  - ГОСТ EN 15111-2015 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Метод определения йода методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ICP-MS)»;</p> <p>Информируем, что ГОСТ 10444.8-2013, ГОСТ 10444.11-2013, ГОСТ 10444.12-2013, ГОСТ 12571-2013, ГОСТ 31904-2012 введены в РК.</p> <p>Обозначение СТ РК ГОСТ Р 51575-2000 заменить на СТ РК ГОСТ Р 51575-2003.</p> <p>Предлагаем включить:  - ГОСТ 23268.5-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния»</p>	<p><b>Принято.</b></p> <p><b>Принято.</b></p> <p><b>Отклонено.</b>  Согласно части 2 статьи 2 ТР ТС 027/2012 указанный технический регламент не распространяется на минеральную природную, лечебно-столовую, лечебную минеральную воду с минерализацией свыше 1 мг/дм<sup>3</sup> или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные</p>
--	--	--	---	---

			<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 24283-2014 «Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения»;</li> <li>- ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»;</li> <li>- ГОСТ 26573.3-2014 «Премиксы. Метод определения крупности»;</li> <li>- ГОСТ 31079-2002 «Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- ГОСТ 31468-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл»;</li> <li>- ГОСТ 31475-2012 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза»;</li> <li>- ГОСТ 31506-2012 «Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения»;</li> <li>- ГОСТ 31700-2012 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира»;</li> <li>- ГОСТ 31716-2012 «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- ГОСТ 31976-2012 «Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности»;</li> <li>- ГОСТ 31979-2012 «Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стерина»;</li> <li>- ГОСТ ISO 8069-2013 «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод). Введен впервые»;</li> <li>- СТ РК ГОСТ Р 51181-2008 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов»;</li> </ul>	<p>компоненты в количестве не ниже бальнеологических норм.</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «сальмонеллы», «качество измельчения», «крупность», «кислотное число жира», «кислотное число», «кислотность», «титруемая кислотность», «молочная кислота», «лактаты», «растительный жир», «жир немолочного происхождения», «растительный белок», «каротиноиды», «ксилит» и «сорбит».</p>
--	--	--	--	--



8.	6, 8, 10, 14, 32, 189 и 195	Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (от 15 ноября 2017 г. № 26-2-06/01-7790-КТРМ)	<p>В графе 4 «Примечание» проекта перечня стандартов в соответствии с Порядком разработки и принятия перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, необходимо установить переходные периоды по ограничению срока применения заменяемых и установлению срока начала действия новых ГОСТов, поскольку проекты перечней стандартов содержат как старые, так и новые заменяющие стандарты.</p> <p>Информируем о присоединении или неприсоединении РК к стандартам, указанным в проекте перечня стандартов, в том числе о том, что 23 ГОСТа в РК не приняты, по 6 ГОСТам не проведена процедура голосования и присоединения (приложение 1 к указанному письму).</p> <p>Обозначение СТ РК ГОСТ Р 51575-2000 заменить на СТ РК ГОСТ Р 51575-2003.</p> <p>В пункте 14 из примечания исключить слова «РК», так как в РК с 22.12.2014 г. введен в действие ГОСТ 12571-2013 «Сахар. Метод определения сахарозы».</p> <p>В пункте 32 из примечания исключить слова «РК», так как в РК принят ГОСТ 31904 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».</p> <p>Учесть, что в РК введены в действие ГОСТ 10444.8-2013,</p>	<p><b>Принято, с учетом</b> целесообразности подготовки уполномоченными органами государств-членов ЕАЭС предложений по установлению переходных периодов действия заменяемых стандартов в случае, если к замещающим их стандартам не присоединились указанные государства-члены.</p> <p><b>Принято во внимание.</b> В соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, утвержденные до 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов без условия присоединения всех государств-членов Союза.</p> <p><b>Принято.</b></p> <p><b>Принято.</b></p>
----	-----------------------------	---	---	--



			<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод). Введен впервые»;</li> <li>- ГОСТ 31468-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл»;</li> <li>- ГОСТ 24283-2014 «Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения»;</li> <li>- ГОСТ 26573.3-2014 «Премиксы. Метод определения крупности»;</li> <li>- ГОСТ 31700-2012 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира»;</li> <li>- СТ РК ИСО 660-2011 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности»;</li> <li>- ГОСТ 31079-2002 «Молоко сухое. Метод определения молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- ГОСТ 31716-2012 «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- ГОСТ ISO 8069-2013 «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов»;</li> <li>- ГОСТ 31979-2012 «Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стериннов»;</li> <li>- СТ РК ГОСТ Р 51181-2008 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов»;</li> <li>- ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»;</li> <li>- ГОСТ 31475-2012 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза»;</li> <li>- ГОСТ 31976-2012 «Йогурты и продукты йогуртные. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности»;</li> <li>- ГОСТ 31506-2012 «Молоко и молочные продукты.</li> </ul>	<p>ниже бальнеологических норм.</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «сальмонеллы», «качество измельчения», «крупность», «кислотное число жира», «кислотное число», «кислотность», «титруемая кислотность», «молочная кислота», «лактаты», «растительный жир», «жир немолочного происхождения», «растительный белок», «каротиноиды», «ксилит» и «сорбит».</p>
--	--	--	--	---

			Определение наличия жиров немолочного происхождения»	
9.	Пункт 99	Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром» (от 17 ноября 2017 г. № 10-03-02-07/3113-1)	<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара»;</li> <li>- ГОСТ 5904-82 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»;</li> <li>- СТБ 2397-2015 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»;</li> <li>- МВИ МН 4658-2013 «Определение содержания глиадина в продуктах питания с использованием тест-системы «Ridascreen Глиадин» производства R-Biofarm, Германия. Методика выполнения измерений;</li> <li>- ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»;</li> <li>- ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»;</li> <li>- ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа».</li> </ul>	<p><b>Принято.</b></p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарт уже был включен в пункт 99 проекта перечня стандартов.</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «ксилит» и «сорбит», крахмал не нормируется по физико-химическим показателям, методы определения которых устанавливает ГОСТ 7698-93, включенный в проект перечня стандартов.</p>
10.	По проекту в целом	Ассоциация производителей и потребителей масложировой продукции (от 18 ноября 2017 г. № б/н)	<p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31663-2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»;</li> <li>- ГОСТ 31664-2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в</li> </ul>	<b>Принято.</b>

			<p>молекулах триглицеридов»; ГОСТ 31665-2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»;</p> <p>- ГОСТ 30623-98 «Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации»;</p>	<p><b>Отклонено.</b> Метод основан на сравнении жирнокислотного состава продукции с данными, установленными приложениями к данному стандарту. Вместе с тем, в проект перечня стандартов включен ГОСТ 30418-96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»</p>
<b>Замечания и предложения, поступившие в Евразийскую экономическую комиссию после завершения периода публичного обсуждения</b>				
1.	Пункты 6, 10, 21, 32, 40, 54, 75, 93, 99, 117 и 181	Министерство здравоохранения Республики Беларусь (от 23 ноября 2017 г. № 6-14/3017)	Обращаем внимание, что в соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, включаются в проекты перечней стандартов при условии присоединения к ним всех государств-членов.	<p><b>Принято во внимание.</b> В соответствии с абзацем четвертым пункта 7 Порядка о разработке и принятии перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161 (Порядок вступил в силу 15.04.2017 г.), межгосударственные стандарты, утвержденные до 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов без условия присоединения к ним всех государств-членов Союза.</p>

		<p>Предлагаем исключить стандарты, к которым РБ не присоединилась:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30347-2016 «Молоко и молочная продукция. Методы определения <i>Staphylococcus aureus</i>» (с 01.09.2017 г.);</li>   <li>- ГОСТ 31486-2012 «Премиксы. Метод определения содержания витамина К3»;</li> <li>- ГОСТ 32916-2014 «Молоко и молочная продукция. Определения массовой доли витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»;</li> <li>- ГОСТ EN 12821-2014 «Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D3) и эргокальциферола (витамина D2) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ ISO 21527-1-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95».</li> </ul> <p>Предложения по включению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара»;</li> <li>- ГОСТ 5903-89 «Изделия кондитерские. Методы определения сахара»;</li> <li>- ГОСТ 7698-93 «Крахмал. Правила приемки и методы анализа» (до введения в РБ ГОСТ 33444-2015 «Крахмал и крахмалопродукты. Методы отбора проб»);</li> <li>- ГОСТ 8756.21-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира»;</li> <li>- ГОСТ 10444.2-94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>»;</li> <li>- ГОСТ 31083-2002 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения D-глюкозы и D-фруктозы»;</li> <li>- СТБ 2397-2015 «Изделия кондитерские. Правила приемки,</li> </ul>	<p><b>Принято.</b> Стандарт может быть включен в перечень стандартов в установленном порядке при условии присоединения РБ.</p> <p><b>Отклонено.</b> ГОСТ 31486-2012 утвержден 01.07.2013 г., ГОСТ 32916-2014 – с 01.01.2016 г., ГОСТ 33444-2015 – с 01.01.2017 г., ГОСТ EN 12821-2014 – с 01.01.2016 г., ГОСТ ISO 21527-1-2013 – с 01.07.2014 г.</p> <p><b>Принято.</b></p>
--	--	--	---

			<p>методы отбора и подготовки проб»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 5904-82 «Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб»;</li> <li>- ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»;</li> <li>- ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб»;</li> <li>- МВИ МН 1363-2000 «Метод по определению аминокислот в продуктах питания с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- МВИ МН 4658-2013 «Определение содержания глиаина в продуктах питания с использованием тест-системы «Ridascreen Глиадин» производства R-Biofarm, Германия. Методика выполнения измерений»;</li> <li>- МУК 4.1.033-95 «Методы контроля. Химические факторы. Определение селена в продуктах питания»;</li> </ul> <p>- ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СТБ 2160-2011 «Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы»;</li> <li>- МВИ. МН 5720-2016 «Определение хрома, железа, никеля, меди, цинка в пищевых продуктах и сырье методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой. Методика выполнения измерений»;</li> </ul> <p>- ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 29206-91 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических</li> </ul>	<p><b>Принято частично.</b> В проект перечня стандартов включен пункт 7.17 «Определение количества бифидобактерий в продуктах» ГОСТ 33491-2015. СТБ 2160-2011 включен в части правил приемки и методов отбора проб. МВИ. МН 5720-2016 включен в отношении показателей «железо», «медь» и «цинк».</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как</p>
--	--	--	---	---

			<p>консервах»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия»;</li> <li>ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности»;</li> <li>- ГОСТ ISO 762-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2448-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола»;</li> <li>- ГОСТ 10444.9-88 «Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens»;</li> <li>- ГОСТ EN 12014-2-2014 «Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ EN 14083-2013 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении»;</li> <li>- ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»;</li> <li>- ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка»;</li> <li>- ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»;</li> <li>- ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»;</li> <li>- ГОСТ 26935-86 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова»;</li> <li>- ГОСТ 28001-88 «Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А»;</li> <li>- ГОСТ 28038-2013 «Продукты переработки плодов и овощей.</li> </ul>	<p>«ксилит» и «сорбит», «аспартам», «сахарин», «кофеин и «бензоат натрия», «титруемая кислотность», «минеральные примеси», «растворимые сухие вещества», «этанол», «C. perfringens», «нитрат» и «нитрит», «свинец», «кадмий», «хром» и «молибден», «ртуть», «мышьяк», «олово», «никель», «микотоксины», «сухие вещества», «влага», «пестициды», «афлатоксины», «цезий» и «стронций», «азот».</p>
--	--	--	---	--

			<p>Методы определения микотоксина патулина»;</p> <p>- ГОСТ 28561-90 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги»;</p> <p>- ГОСТ 29270-95 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов»;</p> <p>- ГОСТ 30349-96 «Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов»;</p> <p>- ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности»;</p> <p>- ГОСТ 30710-2001 «Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов»;</p> <p>- ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1»;</p> <p>- ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»;</p> <p>- ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»;</p> <p>- ГОСТ 33411-2015 «Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов»;</p> <p>- ГОСТ 33412-2015 «Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции»;</p> <p>- ГОСТ 33413-2015 «Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли олова атомно-абсорбционным методом»;</p> <p>- ГОСТ Р 53183-2008 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением»;</p> <p>- ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137»;</p> <p>- ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90»;</p> <p>- СТБ ISO 8968-1-2008 «Молоко. Определение содержания</p>	
--	--	--	--	--

			<p>азота. Часть 1. Метод Кьельдаля»;</p> <p>- ГОСТ 31671-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении»</p> <p>- ГОСТ ИСО 21570-2009 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»</p> <p>Предлагаем исключить:</p> <p>- СТБ ГОСТ Р 51482-2001 «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора», т.к. ГОСТ 32009-2013 введен в действие на территории РБ с 01.03.2016 г;</p> <p>- исключить обозначение «РБ» в примечаниях к пунктам 6, 10, 21, 32, 40 и 181 проекта перечня стандартов, т.к. замещающие стандарты введены на территории РБ.</p>	<p><b>Отклонено.</b> Стандарт не устанавливает методов исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения и исполнения ТР ТС 027/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования ТР ТС 027/2012</p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарт уже был включен в пункт 99 проекта перечня стандартов.</p> <p><b>Принято.</b></p>
2.	По проекту в целом	<p>Роспотребнадзор (от 4 декабря 2017 г. № 01/16616-17-16)*</p> <p>* с учетом предложений ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (письмо от 14 ноября 2017 г. № 529-01-12/972) и Росстандарта (письмо</p>	<p>С учетом информации ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» предлагаем включить:</p> <p>- ГОСТ 32574-2013 «Чай зеленый. Технические условия»;</p> <p>- ГОСТ Р ИСО 5507-2012 «Семена масличных культур, растительные масла и жиры. Номенклатура»;</p> <p>- ГОСТ 31895-2012 «Сахар белый. Технические условия»;</p> <p>- ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия»;</p> <p>- ГОСТ 31759-2012 «Масло рапсовое. Технические условия»;</p> <p>- ГОСТ 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия»;</p>	<p><b>Отклонено.</b> Стандарты не устанавливают методов исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения и исполнения ТР ТС 027/2012 и осуществления оценки соответствия объектов</p>

		<p>от 30 октября 2017 г. № АШ-18075/03), а также информации об отсутствии замечаний и предложений от Министерства экономического развития Российской Федерации (письмо от 7 ноября 2017 г. № 31542-ОФ/Д26и) и Министерства здравоохранения Российской Федерации (письмо от 10 ноября 2017 г. № 14-1/10/1-7377)</p>	<p>- ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира. Технические условия»;  - ГОСТ 31647-2012 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия»;  - ГОСТ Р 55793-2013 «Продукты пищевые функциональные. Биологически активные добавки к пище. Требования к прослеживаемости»;  - ГОСТ Р 55577-2013 «Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности»;  - ГОСТ Р 56202-2014 «Продукция пищевая специализированная. Биологически активные добавки к пище. Требования к производству в соответствии с принципами надлежащей производственной практики»;  - ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»;  - ГОСТ ISO 11133-2016 «Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред»;  - ГОСТ ISO 13307-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Начальная стадия производства. Методы отбора проб»;  - ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории»;  - ГОСТ 31671-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении»;  - ГОСТ ISO 16140-2011 «Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов»  - ГОСТ ISO 3972-2014 «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности»;  - ГОСТ Р 57106-2016 «Продукты диетического лечебного и</p>	<p>технического регулирования  ТР ТС 027/2012</p>
--	--	--	---	---

			<p>диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия»</p> <p>Предлагаем включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 31665-2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»;</li> <li>- ГОСТ 7702.2.6-2015 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»;</li> <li>- ГОСТ 32149-2013 «Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа»;</li> <li>- ГОСТ 33536-2015 «Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов»;</li> <li>- ГОСТ Р 56201-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения бифидогенных свойств»;</li> <li>- ГОСТ Р 54634-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е»;</li> <li>- ГОСТ Р 54637-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D3»;</li> <li>- ГОСТ Р 54674-2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определение Staphylococcus aureus»;</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 24333-2011 «Зерно и продукты его переработки. Отбор проб»;</li> <li>- ГОСТ Р 50396.0-2013 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям»;</li> <li>- ГОСТ 31663-2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»;</li> <li>- ГОСТ 31664-2012 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения состава жирных кислот в положении 2 в молекулах триглицеридов»;</li> <li>- ГОСТ 31643-2012 «Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной</li> </ul>	<p><b>Принято.</b></p>
--	--	--	--	------------------------

			<p>жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 32903-2014 «Продукция соковая. Определение водорастворимых витаминов: тиамина (В1), рибофлавина (В2), пиридоксина (В6) и никотинамида (РР) методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>Предлагаем включить:</p> <p>- ГОСТ 31903-2012 «Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков»;</p> <p>- ГОСТ ISO 10272-1-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 1. Метод обнаружения»;</p> <p>- ГОСТ ISO/TS 10272-2-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы обнаружения и подсчета бактерий <i>Campylobacter</i> spp. Часть 2. Метод подсчета колоний»;</p> <p>- ГОСТ Р 54655-2011 «Мед натуральный. Метод определения антибиотиков»;</p> <p>- ГОСТ Р 54014-2010 «Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом»;</p> <p>- ГОСТ Р 54058-2010 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов»;</p> <p>- ГОСТ Р 57029-2016 Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (Para Red);</p> <p>- ГОСТ Р 57103-2016 «Продукция пищевая специализированная. Методы отбора проб, выявления и определения содержания наночастиц и наноматериалов в составе сельскохозяйственной и пищевой продукции»;</p> <p>- ГОСТ Р 57108-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок контроля за содержанием наноматериалов в пищевой продукции»;</p> <p>- ГОСТ Р 57111-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок контроля за содержанием наноматериалов, применяемых в сельском хозяйстве»;</p>	<p><b>Отклонено.</b></p> <p>В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «антибиотики», «бактерии <i>Campylobacter</i> spp.», «волокна» и «пищевые волокна», «каротиноиды», «непищевые красители», «наночастицы» и «наноматериалы», «полихлорированные бифенилы», «органолептические показатели чая», «двуокись углерода», «загрязнения животного происхождения», «влага» и «сухие вещества», «цветность», «ферропримеси», «качество измельчения», «летучие кислоты», «этанол», «белизна», «микотоксины», «экстрактивные вещества», «зола» (для продукции «чай»), «ангельминтики», «бактерии <i>Listeria Monocytogenes</i>», «трансизомеры жирных кислот», «бактерии рода <i>Salmonella</i>», «содержание кристаллического сахара»,</p>
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ Р 57107-2016 «Продукция пищевая специализированная. Порядок выявления и идентификации наноматериалов в растениях»;</li> <li>- ГОСТ 31983-2012 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов»;</li> <li>- ГОСТ 32572-2013 «Чай. Органолептический анализ»;</li> <li>- ГОСТ Р 51153-98 «Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода»;</li> <li>- ГОСТ ISO 11050-2013 «Мука пшеничная и крупка из твердой пшеницы. Метод определения загрязнений животного происхождения»;</li> <li>- ГОСТ Р 54642-2011 «Сахар. Методы определения влаги и сухих веществ»;</li> <li>- ГОСТ 12572-2015 «Сахар. Метод определения цветности»;</li> <li>- ГОСТ 12573-2013 «Сахар. Метод определения ферропримесей»;</li> <li>- ГОСТ 24283-2014 «Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения»;</li> <li>- ГОСТ 25555.1-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения летучих кислот»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2448-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола»;</li> <li>- ГОСТ 26361-2013 «Мука. Метод определения белизны»;</li> <li>- ГОСТ 28038-2013 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 9768-2011 «Чай. Метод определения водорастворимых экстрактивных веществ»;</li> <li>- ГОСТ ISO 1576-2013 «Чай. Метод определения содержания водорастворимой и водонерастворимой золы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 1575-2013 «Чай. Метод определения общего содержания золы»;</li> <li>- ГОСТ ISO 15598-2013 «Чай. Метод определения содержания грубых волокон»;</li> <li>- ГОСТ ISO 2173-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»;</li> </ul>	<p>«содержание полициклических ароматических углеводов», «афлатоксины», «содержание сухого обезжиренного остатка молока», «бактерий семейства Enterobacteriaceae», «цезий» и «стронций», «бактерии рода Shigella», «содержание дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона», «массовая концентрация витамина В12 в слабоалкогольных напитках», «остаточное содержание сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов», «остаточное содержание аминокликозидов», «содержание кокцидиостатиков», «содержание метаболитов нитрофуранов», «содержание хинолонов», «содержание метаболита фуразолидона», «бацитрацин», «перекисное число», «устойчивость к окислению», «мышьяк», «общее содержание золы в пряностях и приправах», «примеси растительного</p>
--	--	--	--	--

			<p>- ГОСТ 32834-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антгельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 32031-2012 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria Monocytogenes</i>»;</p> <p>- ГОСТ 31754-2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот»;</p> <p>- ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;</p> <p>- ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>»;</p> <p>- ГОСТ 31652-2012 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих кристаллический сахар»;</p> <p>- ГОСТ 31745-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания полициклических ароматических углеводородов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 31748-2012 «Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 31681-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком»;</p> <p>- ГОСТ 31694-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</p> <p>- ГОСТ 31468-2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл»;</p> <p>- ГОСТ 32064-2013 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства</p>	<p>происхождения», «титруемая кислотность», «влажность».</p>
--	--	--	---	--

			<p>Enterobacteriaceae»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 32164-2013 «Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137»;</li> <li>- ГОСТ 32163-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90»;</li> <li>- ГОСТ 32010-2013 «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Shigella»;</li> <li>- Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах, утвержденных Минздравом СССР 27 июня 1990 г. № 5177-90;</li> <li>- ФР.1.31.2013.14281 (Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-4-13 от 28 февраля 2013 г.) «Методика измерения массовой концентрации витамина В12 в слабоалкогольных напитках методом иммуноферментного анализа»;</li> <li>- ГОСТ Р 54904-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ 32798-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ Р 54518-2011 «Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ 32014-2012 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> <li>- ГОСТ 32797-2014 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;</li> </ul>	
--	--	--	---	--

			<p>- ГОСТ 33634-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания антибиотиков фторхинолонового ряда»;</p> <p>- ГОСТ 33615-2015 «Продукты пищевые, продовольственное сырье. Иммуноферментный метод определения остаточного содержания метаболита фуразолидона»;</p> <p>- МУК 4.1.3379-16 «Определение остаточных количеств бацитрацина в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа»;</p> <p>- ГОСТ Р ИСО 27107-2010 «Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке»;</p> <p>- ГОСТ 32161-2013 «Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137»;</p> <p>- ГОСТ 31758-2012 «Жиры и масла животные и растительные. Определение устойчивости к окислению (ускоренное испытание на окисление)»;</p> <p>- ГОСТ 31628-2012 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка»;</p> <p>- ГОСТ ISO 712-2015 «Зерно и зерновые продукты. Определение содержание влаги. Контрольный метод»;</p> <p>- ГОСТ ISO 928-2015 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы»;</p> <p>- ГОСТ 26323-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения»;</p> <p>- ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 13586.5-2015 «Зерно. Метод определения влажности»;</p> <p>- ГОСТ Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;</p> <p>- ГОСТ Р 54640-2011 «Сахар. Правила приемки и методы отбора проб»;</p>	<p><b>Отклонено.</b> Указанные стандарты отменены в РФ: ГОСТ Р 52179-2003 с 15.02.2015 г., ГОСТ Р 54640-2011 с 30.06.2017 г.</p>
--	--	--	--	--

			<p>- BS EN 12823-1:2014 «Продукты питания. Определение содержания витамина А методом жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение содержания полного-транс-ретинола и 13-Z-ретинола»</p> <p>- ГОСТ 31708-2012 «Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа»;</p> <p>- ГОСТ Р ЕН 14130-2010 «Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ФР.1.31.2013.16147 (Свидетельство об аттестации № 01.00225/205-32-13 от 21 октября 2013 г.) «Методика измерения массовой доли фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа»;</p> <p>Исправить опечатку в пункте 89 проекта перечня стандартов в наименовании ГОСТ 32043-2012 заменить «Премиксы» на «Премиксы».</p> <p style="text-align: center;"><u>Предложения Росстандарта:</u></p> <p>- ГОСТ 8756.13-87 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров»;</p> <p>- ГОСТ 8756.21-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира»;</p> <p>- ГОСТ 26186-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов»;</p> <p>- ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб»;</p> <p>- ГОСТ 31413-2010 «Водоросли, травы морские и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб»;</p> <p>- ГОСТ 31669-2012 «Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p>	<p><b>Отклонено.</b> Стандарт не является межгосударственным.</p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарты были включены в пункты 81 и 163 проекта перечня стандартов соответственно, ФР.1.31.2013.16147 – в пункт 204 проекта перечня стандартов.</p> <p><b>Принято.</b></p> <p><b>Принято.</b></p>
--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 32799-2014 «Продукция соковая. Определение свободных аминокислот методом ионообменной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 32903-2014 «Продукция соковая. Определение водорастворимых витаминов: тиамина (В1), рибофлавина (В2), пиридоксина (В6) и никотинамида (РР) методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 33424-2015 «Мясо и мясные продукты. Определение магния методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии»;</li> <li>- ГОСТ 33462-2015 «Продукция соковая. Определение натрия, калия, кальция и магния методом атомно-абсорбционной спектрометрии»;</li> <li>- ГОСТ 33527-2015 «Молочные и молочные составные продукты для детского питания. Определение массовой доли моно- и дисахаридов с использованием капиллярного электрофореза»;</li> <li>- ГОСТ EN 14164-2014 «Продукты пищевые. Определение витамина В(6) с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ Р ИСО 21571-2014 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот»;</li> <li>- ГОСТ Р 51258-99 (ДИН 10326-86) Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы;</li> <li>- ГОСТ Р 51259-99 (ДИН 10344-82) Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы;</li> <li>- ГОСТ Р 51452-99 «Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира»;</li> <li>- ГОСТ Р 51457-99 «Сыр и сыр плавленный. Гравиметрический метод определения массовой доли жира»;</li> <li>- ГОСТ Р 54634-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е»;</li> <li>- ГОСТ Р 54637-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D3»;</li> <li>- ГОСТ Р 54760-2011 «Продукты молочные составные и продукты детского питания на молочной основе. Определения</li> </ul>	
--	--	--	--	--

			<p>массовой концентрации моно- и дисахаридов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ Р 56201-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения бифидогенных свойств»;</p> <p>- ГОСТ 8764-73 «Консервы молочные. Методы контроля»;</p> <p>- ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 15113.5-77 «Концентраты пищевые. Методы определения кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 30648.4-99 «Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 26312.6-84 «Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсянных хлопьев»;</p> <p>- ГОСТ 26971-86 «Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Метод определения кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 27493-87 «Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке»;</p> <p>- ГОСТ 30648.5-99 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения активной кислотности»;</p> <p>- ГОСТ 8756.22-80 «Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина»;</p> <p>- ГОСТ 10574-91 «Продукты мясные. Методы определения крахмала» (до 01.01.2018);</p> <p>- ГОСТ 10574-2016 «Продукты мясные. Методы определения крахмала» (с 01.01.2018);</p> <p>- ГОСТ 19885-74 «Чай. Методы определения содержания танина и кофеина»;</p> <p>- ГОСТ 24283-2014 «Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения»;</p> <p>- ГОСТ 26188-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH» (до 01.01.2018);</p> <p>- ГОСТ 26188-2016 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH»</p>	<p><b>Принято частично</b> в отношении показателей «жир», «сахара» и «медь»</p> <p><b>Отклонено.</b> В ТР ТС 027/2012 отсутствует нормирование таких показателей как «кислотность», «активная кислотность», «каротин», крахмал не нормируется как физико-химический показатель, «танин» и «кофеин», «качество измельчения», «рН», «содержание жира в консервах и пресервах их рыб», «цвет, запах, вкуса и хруст муки и отрубков», «зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов», «крупность», «сорбит» и «ксилит», «маннит», «аспартам», «сахарин», «кофеин и «бензоат натрия», «влага», «сухие вещества», «массовые доли витаминов А и Е для растительных масел», «раскисление», «индекс растворимости», «стабилизаторы», «консерванты и красители»,</p>
--	--	--	---	---

			<p>(с 01.01.2018);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 26829-86 «Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира»;</li> <li>- ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста»;</li> <li>- ГОСТ 27559-87 «Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов»;</li> <li>- ГОСТ 27560-87 «Мука и отруби. Метод определения крупности»;</li> <li>- ГОСТ 29206-91 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах»;</li> <li>- ГОСТ 29301-92 (ISO 5554-78) «Продукты мясные. Метод определения крахмала»;</li> <li>- ГОСТ 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия»;</li> <li>- ГОСТ 30305.1-95 «Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги»;</li> <li>- ГОСТ 30305.3-95 «Консервы молочные сгущенные и продукты молочные сухие. Титриметрические методики выполнения измерений кислотности»;</li> <li>- ГОСТ 30417-96 «Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е»;</li> <li>- ГОСТ 30637-99 «Молоко. Методы определения раскисления»;</li> <li>- ГОСТ 30648.3-99 «Продукты молочные для детского питания. Методы определения влаги и сухих веществ»;</li> <li>- ГОСТ 30648.6-99 «Продукты молочные для детского питания. Метод определения индекса растворимости»;</li> <li>- ГОСТ 31503-2012 «Молоко и молочная продукция. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 31504-2012 «Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</li> <li>- ГОСТ 31506-2012 «Молоко и молочные продукты. Определение наличия жиров немолочного происхождения»;</li> <li>- ГОСТ 31659-2012 «Продукты пищевые. Метод выявления</li> </ul>	<p>«жиры немолочного происхождения», «бактерии рода Salmonella», «кислотного числа жира», «стабильные изотопы углерода», «стабильные изотопы водорода», «стабильные изотопы кислорода», «молочная кислота» и «лактаты», «аскорбиновая кислота в соках и соковой продукции», «биогенные амины», «кислотное число», «стерин», «размеры костных частиц», «антоцианины», «общий диоксид серы», «фумаровая кислота», «органические кислоты», «глюкозные и фруктозные сиропы», «каротиноиды», «гваякол», «формольное число», «хлориды в соковой продукции», «пролин», «содержание растительных масел и жиров на растительной основе», «белковый состав», «анионы», «зола в соковой продукции», «азот», «ацесульфам калия», «сахарина», «цикламат» «охратоксин А», «зеараленон», «дезоксиниваленон», «уксусная кислота (ацетат)», «лактоулоза», «массовая доля костных включений и</p>
--	--	--	--	---

		<p>бактерий рода Salmonella»;</p> <p>- ГОСТ 31700-2012 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира»;</p> <p>- ГОСТ 31714-2012 «Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов углерода методом масс-спектрометрии»;</p> <p>- ГОСТ 31715-2012 «Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов водорода методом масс-спектрометрии»;</p> <p>- ГОСТ 31716-2012 «Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов»;</p> <p>- ГОСТ 31717-2012 «Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение аскорбиновой кислоты ферментативным методом»;</p> <p>- ГОСТ 31718-2012 «Соки и соковая продукция. Идентификация. Определение стабильных изотопов кислорода методом масс-спектрометрии»;</p> <p>- ГОСТ 31789-2012 «Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 31933-2012 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа»;</p> <p>- ГОСТ 31979-2012 «Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стериннов»;</p> <p>- ГОСТ 32224-2013 «Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц»;</p> <p>- ГОСТ 32709-2014 «Продукция соковая. Методы определения антоцианинов»;</p> <p>- ГОСТ 32711-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение общего диоксида серы ферментативным методом»;</p> <p>- ГОСТ 32712-2014 «Продукция соковая. Определение fumarовой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 32771-2014 «Продукция соковая. Определение органических кислот методом обращенно-фазовой</p>	<p>кальция мяса птицы механической обвалки», «пищевые волокна», «бета-глюканы».</p>
--	--	---	---

			<p>высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 32800-2014 «Продукция соковая. Определение наличия добавок глюкозных и фруктозных сиропов методом газовой хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 33277-2015 «Продукция соковая. Определение массовой концентрации каротиноидов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 33312-2015 «Продукция соковая. Определение гваякола методом газовой хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 33313-2015 «Продукция соковая. Определение формольного числа методом потенциметрического титрования»;</p> <p>- ГОСТ 33437-2015 «Продукция соковая. Определение хлоридов методом потенциметрического титрования»;</p> <p>- ГОСТ 33438-2015 «Продукция соковая. Определение пролина спектрофотометрическим методом»;</p> <p>- ГОСТ 33460-2015 «Продукция соковая. Определение ксилита, сорбита и маннита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ 33490-2015 «Молоко и молочная продукция. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»;</p> <p>- ГОСТ 33528-2015 «Молоко и молочные продукты. Идентификация белкового состава электрофоретическим методом в полиакриламидном геле»;</p> <p>- ГОСТ 33914-2016 «Продукция соковая. Определение анионов методом ионообменной хроматографии» (с 01.01.2018);</p> <p>- ГОСТ 33946-2016 «Продукция соковая. Гравиметрический метод определения массовой доли золы» (с 01.01.2018);</p> <p>- ГОСТ 34111-2017 «Продукция соковая. Определение содержания азота методом Кьельдаля» (с 01.07.2018);</p> <p>- ГОСТ ISO 10727-2013 «Чай и чай растворимый. Определение содержания кофеина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ EN 12856-2015 «Продукция пищевая. Определение ацесульфамата калия, аспартама и сахарина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>- ГОСТ EN 12857-2015 «Продукция пищевая. Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;</p> <p>- ГОСТ EN 15835-2013 «Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования»;</p> <p>- ГОСТ EN 15850-2013 «Продукты пищевые. Определение зеараленона в продуктах для детского питания на кукурузной основе, ячменной, кукурузной и пшеничной муке, поленте и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрическим детектированием»;</p> <p>- ГОСТ EN 15891-2013 «Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра»;</p> <p>- ГОСТ Р 51181-98 «Концентраты пищевые детского и диетического питания. Методика выполнения измерений массовой доли каротиноидов»;</p> <p>- ГОСТ Р 51438-99 «Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания азота по Кьельдалю» (до 01.07.2018);</p> <p>- ГОСТ Р 51441-99 «Соки фруктовые и овощные. Ферментативный метод определения содержания уксусной кислоты (ацетата) с помощью спектрофотометрии»;</p> <p>- ГОСТ Р 51939-2002 «Молоко. Метод определения лактулозы»;</p> <p>- ГОСТ Р 52417-2005 «Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция»;</p> <p>- ГОСТ Р 54014-2010 «Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом»;</p>	
--	--	--	---	--

			<p>- ГОСТ Р 54058-2010 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов»;</p> <p>- ГОСТ Р 57513-2017 «Продукция пищевая специализированная. Методы определения бета-глюканов»;</p> <p>- ГОСТ 23268.6-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов натрия»;</p> <p>- ГОСТ 23268.7-78 «Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов калия»;</p> <p>- ГОСТ 24027.0-80 «Сырье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб»;</p> <p>- ГОСТ 24027.1-80 «Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей»;</p> <p>- ГОСТ 24027.2-80 «Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла»;</p> <p>- ГОСТ 20264.2-88 «Препараты ферментные. Методы определения протеолитической активности»;</p> <p>- ГОСТ 20264.4-89 «Препараты ферментные. Методы определения амилолитической активности»;</p> <p>- ГОСТ 26185-84 «Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Методы анализа»;</p> <p>- ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»;</p>	<p><b>Отклонено.</b> Согласно части 2 статьи 2 ТР ТС 027/2012 указанный технический регламент не распространяется на минеральную природную, лечебно-столовую, лечебную минеральную воду с минерализацией свыше 1 мг/дм<sup>3</sup> или при меньшей минерализации, содержащие биологически активные компоненты в количестве не ниже бальнеологических норм.</p> <p><b>Отклонено.</b> Стандарты не устанавливает методов исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения и исполнения ТР ТС 027/2012 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования ТР ТС 027/2012</p>
--	--	--	--	--

			<p>- ГОСТ Р 53974-2010 «Ферментные препараты для пищевой промышленности. Методы определения протеолитической активности»;</p> <p>- ГОСТ Р 54060-2010 «Продукты пищевые функциональные. Идентификация. Общие положения»;</p> <p>- ГОСТ 34150-2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» (с 01.01.2019);</p> <p>- ГОСТ ISO 9526-2017 «Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания железа методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии» (с 01.01.2019);</p>	<p><b>Отклонено.</b> В соответствии с пунктом 7 Порядка о разработке перечней стандартов, утвержденного Решением Совета Комиссии от 18 октября 2016 г. № 161, межгосударственные стандарты, утвержденные с 15.04.2017 г., включаются в перечни стандартов при присоединении всех государств-членов Союза. К ГОСТ 34150-2017 и ГОСТ ISO 9526-2017 к настоящему времени не присоединилась РК.</p>
--	--	--	---	---