



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью "НПК НЕОФРУТ",

Адрес места нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 115035, РОССИЯ, город Москва, Космодамианская наб., д. 40-42, стр.3, эт. 1, пом. XVII, ком. 1.

Основной государственный регистрационный номер 1177746306760,

Телефон: +7499 391 39 08, Адрес электронной почты: npkneofruit@yandex.ru

в лице генерального директора Кольцова Владислава Юрьевича

заявляет, что Палочки фруктовые: чернослив с орехами, абрикосовая с фундуком

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "НПК НЕОФРУТ", Адрес места нахождения (адрес юридического лица) 115035, РОССИЯ, город Москва, Космодамианская наб., д. 40-42, стр.3, эт. 1, пом. XVII, ком. 1. адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 143985, РОССИЯ, Московская область, город Балашиха, микрорайон Железнодорожный, улица Автозаводская, 50А, Код ТН ВЭД 2007, Серийный выпуск, ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 "Палочки фруктовые. Технические условия"

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний № 28-10/10803, 28-10/10804 от 05.11.2019, выданных обществом с ограниченной ответственностью "Испытательная лаборатория "ЭКСИМТЕСТ" РОССИИ RU.0001.21ПЩ54. Схема декларирования 3д.

Дополнительная информация

Срок годности 24 месяца при температуре хранения от 0 °С до 20°С и относительной влажности не более 75%. Заявление заявителя о безопасности пищевой продукции при ее использовании в соответствии с назначением и принятии заявителем мер по обеспечению соответствия пищевой продукции требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" от 11.01.2019 г.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 11.11.2025

Владельцем



(подпись)

И.П.

Кольцов Владислав Юрьевич

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.НА57.В.02545/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 12.11.2019



Общество с ограниченной ответственностью
«Испытательная лаборатория
«Э К С И М Т Е С Т»

Индивидуальный номер в реестре аккредитованных лиц Федеральной Службы по
Аккредитации (Росаккредитации) РОСС RU.0001.21ПЩ 54

Юридический адрес: 129110, г. Москва, Орловский пер., д. 5, оф 214.

Фактический и почтовый адрес: 143026, Московская обл., Одинцовский р-н, Новоивановское рп, ул. Агрохимиков, д. 6.

ОГРН 1027714008266, ИНН 7714277530, КПП 770201001 (503232001)

тел/факс (495) 940 92 18, e-mail: eximtest@yandex.ru, <https://eximtestlab.ru/>

Протокол испытаний № 28-10/10803

от 05 ноября 2019 г

1. Наименование и характеристика объекта испытаний (измерений):
- **Фруктовая палочка «Чернослив с орехами»**

НД на продукцию: -
Упаковка: Комбинированная полимерная упаковка с этикеткой
Дата изготовления: 28.09.2019г.
Срок годности: 24 мес.
Условия хранения: -

Изготовитель: ООО «НПК НЕОФРУТ»
143985, Московская область, г. Балашиха, мкр. Железнодорожный,
ул. Автозаводская, д. 50А, офис 217

2. Основание для проведения испытаний
(наименование и реквизиты документа): Заявка № 10803 от 28.10.2019 г
- 2.1. Наименование заказчика: ООО «НПК НЕОФРУТ»
- 2.2. Юридический адрес заказчика: 115035, Россия, г. Москва, Космодамианская наб., д. 40-42, стр. 3, эт. 1, пом. XVII, ком. 1
3. Дата проведения испытаний: 28.10-05.11.2019г.
4. Образцы для испытаний:
- 4.1 Место отбора образцов (проб): ООО «НПК НЕОФРУТ»
143985, Московская область, г. Балашиха, мкр. Железнодорожный,
ул. Автозаводская, д. 50А, офис 217
- 4.2. Сопроводительная документация: -
- 4.3. Сведения о пробоотборе:
Ф.И.О. должность пробоотборщика: согласно заявке
Дата и время отбора образцов (проб): №10803 от «28» октября 2019 г.
НД на отбор проб:
- 4.4. Условия и способ доставки образцов (проб): автотранспортом
- 4.5. Дата и время поступления образцов: 28.10.2019 г 13:30
- 4.6. Количество (шт., кг, дм³) образца (пробы): 0,5 кг (10х50 г)
- 4.7. Код образца (пробы): 10813-ХБ-10.19
5. НД, регламентирующий объем лабораторных испытаний: Нерегламентированные показатели представлены фактическими результатами

6. Результаты испытаний:

№	Наименование характеристики	Ед. изм.	Наименование НД на метод испытаний	Значение характеристики физ. ед. величины	
				По НД	При испытаниях
1	2	3	4	5	6
Фруктовая палочка «Чернослив с орехами»					
1.	<i>Токсичные элементы:</i> Свинец Кадмий Мышьяк Ртуть	мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг	МУК 4.1.986-00 МУК 4.1.986-00 ГОСТ 31628-2012 ГОСТ 26927-86	не более 0,4 не более 0,03 не более 0,2 не более 0,02	0,069±0,024 менее 0,01 0,025±0,01 менее 0,003
2.	<i>Пестициды:</i> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	мг/кг мг/кг	МУ 2142-80 МУ 2142-80	не более 0,05 не более 0,1	менее 0,05 менее 0,05
3.	<i>Микотоксины:</i> Афлатоксин В1	мг/кг	ГОСТ 30711-2001	не более 0,005	менее 0,003
4.	<i>Микробиологические показатели:</i> КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в том числе сальмонеллы Плесени Дрожжи	КОЕ/г в 0,1 г в 25 г КОЕ/г КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013	не более 5х10 ⁴ не допускается не допускается не более 5х10 ² не более 5х10 ²	2х10 ² не обнаружено не обнаружено менее 100 менее 100

7. Дополнительные сведения: -

Руководитель Испытательной лаборатории:

Ответственный за оформление протокола испытаний

Р.А. Жижув

Е.Б. Семёнычева



Примечание: Данные настоящего протокола характеризуют только испытанный образец. Полное, частичное копирование, перепечатка протокола осуществляется по согласованию с руководством ИЛ. Ответственность за отбор проб несет Заказчик.



Кольцов В.Ю.



Общество с ограниченной ответственностью
«Испытательная лаборатория
«Э К С И М Т Е С Т»

Индивидуальный номер в реестре аккредитованных лиц Федеральной Службы по
Аккредитации (Росаккредитации) РОСС RU.0001.21ПЩ 54

Юридический адрес: 129110, г. Москва, Орловский пер., д. 5, оф 214.

Фактический и почтовый адрес: 143026, Московская обл., Одинцовский р-н, Новоивановское рп, ул. Агрохимиков, д. 6.

ОГРН 1027714008266, ИНН 7714277530, КПП 770201001 (503232001)

тел/факс (495) 940 92 18, e-mail: eximtest@yandex.ru, <https://eximtestlab.ru/>

Протокол испытаний № 28-10/10804

от 05 ноября 2019 г

1. Наименование и характеристика объекта испытаний (измерений):
- **Фруктовая палочка «Абрикосовая с фундуком»**

НД на продукцию: -
Упаковка: Комбинированная полимерная упаковка с этикеткой
Дата изготовления: 20.08.2019г.
Срок годности: 24 мес.
Условия хранения: -

Изготовитель: ООО «НПК НЕОФРУТ»
143985, Московская область, г. Балашиха, мкр. Железнодорожный,
ул. Автозаводская, д. 50А, офис 217

2. Основание для проведения испытаний
(наименование и реквизиты документа): Заявка № 10804 от 28.10.2019 г
- 2.1. Наименование заказчика: ООО «НПК НЕОФРУТ»
- 2.2. Юридический адрес заказчика: 115035, Россия, г. Москва, Космодамианская наб., д. 40-42, стр. 3, эт. 1, пом. XVII, ком. 1
3. Дата проведения испытаний: 28.10-05.11.2019г.
4. Образцы для испытаний:
- 4.1 Место отбора образцов (проб): ООО «НПК НЕОФРУТ»
143985, Московская область, г. Балашиха, мкр. Железнодорожный,
ул. Автозаводская, д. 50А, офис 217
- 4.2. Сопроводительная документация: -
- 4.3. Сведения о пробоотборе:
Ф.И.О. должность пробоотборщика: согласно заявке
Дата и время отбора образцов (проб): №10804 от «28» октября 2019 г.
НД на отбор проб:
- 4.4. Условия и способ доставки образцов (проб) автотранспортом
- 4.5. Дата и время поступления образцов: 28.10.2019 г 13:30
- 4.6. Количество (шт., кг, дм³) образца (пробы): 0,5 кг (10х50 г)
- 4.7. Код образца (пробы): 10814-ХБ-10.19
5. НД, регламентирующий объём лабораторных испытаний: Нерегламентированные показатели представлены фактическими результатами

6. Результаты испытаний:

№	Наименование характеристики	Ед. изм.	Наименование НД на метод испытаний	Значение характеристики физ. ед. величины	
				По НД	При испытаниях
1	2	3	4	5	6
Фруктовая палочка «Абрикосовая с фундуком»					
1.	<i>Токсичные элементы:</i> Свинец Кадмий Мышьяк Ртуть	мг/кг мг/кг мг/кг мг/кг	МУК 4.1.986-00 МУК 4.1.986-00 ГОСТ 31628-2012 ГОСТ 26927-86	не более 0,4 не более 0,03 не более 0,2 не более 0,02	0,074±0,026 менее 0,01 0,029±0,012 менее 0,003
2.	<i>Пестициды:</i> Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) ДДТ и его метаболиты	мг/кг мг/кг	МУ 2142-80 МУ 2142-80	не более 0,05 не более 0,1	менее 0,05 менее 0,05
3.	<i>Микотоксины:</i> Афлатоксин В1	мг/кг	ГОСТ 30711-2001	не более 0,005	менее 0,003
4.	<i>Микробиологические показатели:</i> КМАФАнМ БГКП (колиформы) Патогенные, в том числе сальмонеллы Плесени Дрожжи	КОЕ/г в 0,1 г в 25 г КОЕ/г КОЕ/г	ГОСТ 10444.15-94 ГОСТ 31747-2012 ГОСТ 31659-2012 ГОСТ 10444.12-2013 ГОСТ 10444.12-2013	не более 5х10 ⁴ не допускается не допускается не более 5х10 ² не более 5х10 ²	3х10 ² не обнаружено не обнаружено менее 100 менее 100

7. Дополнительные сведения: -

Руководитель Испытательной лаборатории:

Ответственный за оформление протокола испытаний



Р.А. Жижув

Е.Б. Семёнычева

Примечание: Данные настоящего протокола характеризуют только испытанный образец. Полное, частичное копирование, перепечатка протокола осуществляется по согласованию с руководством ИЛ. Ответственность за отбор проб несет Заказчик.



Кольцов В.Ю.

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НПК НЕОФРУТ»**

ОКПД2 10.39.25.110

Группа Н51
(ОКС 67.080.10)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «НПК НЕОФРУТ»
В.Ю. Кольцов
2017 г.



ПАЛОЧКИ ФРУКТОВЫЕ

Технические условия
ТУ 10.39.25-001-12681583-2017
(Утверждены впервые)

Дата введения в действие - 22.08 2017 г.

РАЗРАБОТАНО
ООО «НПК НЕОФРУТ»

август 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Коломенский филиал
ФБУ «ЦСМ Московской области»

Экспертное заключение

№ 48
от 22 августа 2017 г.



Москва
2017



1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на палочки фруктовые изготовленные из предварительно высушенных фруктов, сахара, измельченных обжаренных орехов или без них и другого сырья в соответствии с рецептурой.

Палочки фруктовые предназначены для реализации через розничную торговую сеть для непосредственного употребления в пищу и для использования в рационе питания личного состава вооруженных сил.

Технические условия пригодные для целей подтверждения соответствия.

1.1 В зависимости от используемых ингредиентов палочки фруктовые вырабатывают в следующем ассортименте:

- абрикосовая,
- виноградная,
- чернослиловая (чернослив),
- яблочная,
- абрикосово-яблочная,
- сливово-яблочная,
- яблочно-виноградная,
- абрикосовая с орехом,
- виноградная с орехом,
- чернослиловая (чернослив) с орехом,
- яблочная с орехом,
- абрикосово-яблочная с орехом,
- сливово-яблочная с орехом,
- яблочно-виноградная с орехом;

витаминизированные:

- абрикосовая обогащённая витаминами,
- чернослиловая (чернослив) обогащённая витаминами,
- абрикосовая с орехом обогащённая витаминами,
- чернослиловая (чернослив) с орехом обогащённая витаминами,
- фруктово-шоколадная с орехом обогащённая витаминами.

При формировании наименования палочек фруктовых слово «орех» заменяют на конкретный, используемый в соответствии с рецептурой орех, например: «Палочка фруктовая. Абрикосово-яблочная с фундуком».

1.2 Пример записи продукции при ее заказе и в сопроводительной документации:

«Палочка фруктовая. Абрикосовая, ТУ 10.39.25-001-126815832017».

1.3 Настоящие технические условия являются собственностью ООО «НПК НЕОФРУТ». Любое использование данных технических условий разрешается только с письменного согласия держателя подлинника– ООО «НПК НЕОФРУТ».

2 Требования к качеству и безопасности



2.1 Палочки фруктовые должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм, требований нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза.

2.2 По органолептическим показателям палочки фруктовые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателей	Характеристика показателям
Внешний вид форма	Измельченная фруктовая или фруктово-ореховая масса, с включениями дробленых орехов или без включений. В виде палочек, брикетов (произвольной геометрической формы). Поверхность неровная, матовая
Вкус и запах	Вкус свойственный сухим фруктам и внесенным в соответствии с рецептурой компонентам (орехам, шоколаду, какао). Запах соответствующий сухим фруктам, орехам и другим компонентам, внесенным в соответствии с рецептурой. Без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пластичная
Цвет	От светло - коричневого до темно - коричневого. Свойственный цвету используемых в соответствии с рецептурой компонентов

2.3 По физико-химическим показателям палочки фруктовые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименования показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	23,0
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,1
Массовая доля сорбата калия, %, не более	0,05
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Массовая доля аскорбиновой кислоты (витамина С), мг/100 г (для обогащенных витаминами)	25,0
Массовая доля компонентов, %, не менее сухих фруктов	60,0
орехов	15,0

Согласовано
Экспертное заключение № 480m 22.08.2017

2.3.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г палочек фруктовых в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование палочек фруктовых	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность) ккал/ кДж
абрикосовая	3,8	-	86,1	368,9/1544,5
виноградная	2,9	-	77,7	330,8/1385,0
сливовая (чернослив)	4,0	-	78,9	340,2/1424,3
яблочная	2,8	-	81,3	341,0/1427,7
абрикосово-яблочная	3,3	-	83,3	355,0/1486,3
сливово-яблочная	3,4	-	79,6	340,6/1426,0
яблочно-виноградная	1,3	-	74,5	324,9/1360,3
абрикосовая с фундуком	5,6	10,0	54,9	356,0/1490,5
сливовая (чернослив) с орехами	4,3	10,0	62,1	356,0/1490,5
яблочная с фундуком	4,7	10,0	56,9	337,0/1410,9
абрикосово-яблочная с фундуком	4,3	10,0	57,6	338,0/1415,1
сливово-яблочная с фундуком	3,7	10,0	58,7	340,0/1423,5
яблочно-виноградная с фундуком	3,7	10,0	58,4	338,4/1416,8
абрикосовая обогащённая витаминами	3,8	—	86,1	368,9/1544,5
сливовая (чернослив) обогащённая витаминами	4,0	—	78,9	340,2/1424,3
абрикосовая с орехом обогащённая витаминами	5,6	10,0	54,9	356,0/1490,5
сливовая (чернослив) с орехом обогащённая витаминами	4,3	10,0	62,1	356,0/1490,5
фруктово-шоколадная с орехами обогащённая витаминами	5,5	6,0	62,0	324,0/1356,5

2.3.2 Содержание витаминов А, Е, В1, В5 в палочках фруктовых обогащённых витаминами – в соответствии с приложением Б, гарантирует производитель, по фактической закладке.

2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в палочках

СОГЛАСОВАНО
480m 22.08.2017

фруктовых не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, пункт 6, в таблице нормы для продукции «фрукты, ягоды и продукты из них»), указанные в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Показатели	Допустимые уровни	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,4	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	
ртуть	0,02	
Микотоксины:		
афлатоксин В1	0,005	для продукции, содержащей орехи
патулин	0,05	яблоки и продукты из них
Пестициды:		
гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,1	

2.5 По микробиологическим показателям палочки фруктовые должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 (Приложение 1; Приложение 2, таблица 1, пункт 1.5, нормы для продукции «фрукты и ягоды (сухофрукты)», указанным в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
	БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
5×10^4	0,1	25	500	500

2.6 Требования к сырью

2.6.1 Для производства палочек фруктовых используют следующее сырьё:

- фрукты сушёные – по ГОСТ 32896 или по нормативной документации изготовителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке;

- виноград сушёный – по ГОСТ 6882;
- шоколад по 31721;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- ядра кешью - по ГОСТ 31855;



- ядра орехов лещины (фундука) - по ГОСТ 32287;
- ядро ореха грецкого - по ГОСТ 16833;
- сахар белый - по ГОСТ 33222;
- пищевую добавку, консервант, сорбат калия (E202) - по ГОСТ Р 55583;
- премикс витаминный по нормативной документации изготовителя, разрешенный к применению в пищевой промышленности в установленном порядке;
- воду питьевую - по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074.

2.6.2 Допускается использовать аналогичное сырьё отечественное или импортное, разрешенное к применению в пищевой промышленности в установленном порядке, по качеству и безопасности не уступающее требованиям 2.6.1.

2.6.3 Используемое сырьё должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям технических регламентов, СанПиН 2.3.2.1078.

Применение пищевых добавок регламентируется требованиями ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств».

2.6.4 Сырьё и пищевые добавки, применяемые для изготовления палочек фруктовых не должны содержать компонентов полученных с применением генно-инженерно модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения.

3 Маркировка

3.1 На каждую единицу потребительской и транспортной упаковки должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

3.2 На каждую единицу потребительской упаковки в доступном для прочтения месте, на этикетку наносят типографским способом, штемпелеванием, продавливанием или в виде этикетки маркировку, которая должна быть четкой и легко читаемой.

Средства нанесения маркировки должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукта, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Каждая единица потребительской упаковки должна содержать следующие информационные данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а));
- массу нетто (г);
- товарный знак (при наличии);
- пищевую ценность;
- состав продукта;
- содержание витаминов (для обогащённой витаминами продукции, в соответствии с приложением А);



- дату изготовления и дату упаковывания (число, месяц, год в виде двухзначных чисел);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящих технических условий, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза;
- сведения о наличии в продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

3.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие информационные данные:

- наименование и местонахождение изготовителя (адрес), товарный знак (при наличии);
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- количество единиц потребительской упаковки продукта в транспортной упаковке;
- массу нетто упаковочной единицы (г);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- обозначение настоящих технических условий;
- массу нетто, массу брутто (кг);
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии);
- необходимые предупредительные надписи или манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги».

Манипуляционные знаки на транспортную упаковку наносят в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51474.

3.3.1 Маркировка транспортной упаковки наносится путем наклеивания этикетки на торцовую часть ящика из гофрированного картона.

Клей применяемый для наклеивания этикеток должен быть изготовлен из декстрина - по ГОСТ 6034, поливинилацетатной эмульсии - по ГОСТ 18992 допущенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

3.4 Производитель вправе выносить на потребительскую и транспортную упаковку дополнительную информацию о продукте, свойствах продукта, дополнительную информацию идентифицирующую продукт. Данная информация должна быть достоверной, не должна противоречить требованиям ТР ТС 022/2011 и не должна вводить в заблуждение потребителей.

4 Упаковка

4.1 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для упаковывания палочек фруктовых, должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», в части оценки материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и обеспечивать сохранение качества и безопасность продукта при изготовлении, хранении, транспортировании и реализации в течение всего срока годности.

4.2 Палочки фруктовые упаковывают в потребительскую упаковку массой нетто от 20 до 150 г включительно.

4.2.1 В качестве потребительской упаковки используют:

- прочные, герметичные пакеты, изготовленные из многослойных пленочных материалов: полиэтилентерефталат - полиэтилена, полиэтилентерефталат - полиэтилена смесового по нормативной документации изготовителя;
- герметичные пакеты из металлизированного полиэтилентерефталат - полиэтилена по нормативной документации изготовителя;
- герметичные пакеты из комбинированных пленочных материалов полиэтилентерефталат-алюминиевой фольги - полиэтилена по нормативной по документации изготовителя;
- герметичную блистерную упаковку на основе полимерных или комбинированных материалов, пригодных для упаковывания пищевой продукции по нормативной или технической документации изготовителя.

4.2.2 Пакеты с палочками фруктовыми должны быть герметично сварены.

Сварной шов должен быть ровным, непрерывным, гладким, четким, без фиксированных складок, пережогов. Блистерная упаковка должна быть герметично закупорена термосвариванием.

4.2.3 Пакеты, блистеры с палочками фруктовыми должны быть чистыми и без механических повреждений.

4.2.4 Допускается использовать аналогичные упаковочные материалы по другой документации изготовителя.

4.3 Содержимое нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальному количеству, указанному на маркировке потребительской упаковки с учетом допускаемых отклонений.

Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального значения каждой упаковочной единицы не должно превышать предела допускаемых отрицательных отклонений - по ГОСТ 8.579 (Приложение А), указанных в таблице 6.

Т а б л и ц а 6

Номинальное количество нетто М, г или мг	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г или мг
св. 5 до 50 включ.	9	-
»» 50 »» 100»»	-	4,5
»» 100 »» 200»»	4,5	-

СОГЛАСОВАНО
Экспертное заключение № 48 от 22.08.2017

4.4 Упакованные в потребительскую упаковку палочки фруктовые упаковывают в транспортную упаковку, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ Р 54463. Ящики должны быть укомплектованы вкладышами и прокладками, исключающими свободное перемещение продукции внутри ящика.

4.4.1 По согласованию с заказчиком допускается использовать ящики из гофрированного картона без вкладышей.

4.4.2 По согласованию с заказчиком допускается использовать транспортную упаковку, бывшую в употреблении. Она должна быть чистой, без вмятин, сухой, не зараженной вредителями, без посторонних запахов.

4.4.3 Масса нетто готовой продукции в ящике должна быть не более 10 кг.

4.4.4 Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе - по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем - по ГОСТ 20477 шириной от 50 до 70 мм. Концы ленты должны заходить за прилегающие стенки ящика на расстояние не менее 40 мм.

Допускается по согласованию с заказчиком использовать другие виды упаковки и вспомогательные материалы для оклеивания ящиков из гофрированного картона, обеспечивающие сохранность упакованной продукции.

4.5 Производство и реализация палочек фруктовых в развес, без упаковки не допускается.

4.6 Палочки фруктовые, отгружаемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Палочки фруктовые принимают партиями. Правила приемки - по ГОСТ 1750.

5.2 Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной по настоящим техническим условиям в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.3 Качество упаковки и маркировки, массу нетто, органолептические и физико-химические показатели контролируют в каждой партии.

Массовую долю аскорбиновой кислоты (витамина С) определяют периодически, но не реже одного раза в квартал.

Контроль содержания витаминов А, Е, В₁, В₅ осуществляют по фактической закладке.

5.4 Порядок и периодичность контроля токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, контроль микробиологических показателей, ГМО устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.5 Результаты контроля заносят в товаросопроводительную документацию - удостоверение качества и безопасности, установленной изготовителем формы.

5.6 В реализацию палочки фруктовые направляют с копией удостоверения качества и безопасности.



5.7 Подлинник удостоверения качества и безопасности хранится на предприятии - изготовителе в течение 30 дней после окончания срока годности продукта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для контроля качества упаковки и маркировки, массы нетто, органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 1750.

Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

6.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 1750.

6.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 28561.

6.4 Наличие посторонних примесей визуально.

6.5 Наличие минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3.

6.6 Наличие примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323.

6.7 Массовая доля компонентов - по закладке в соответствии с рецептурой.

6.8 Определение массовой доли сернистого ангидрида - по ГОСТ 25555.5.

6.9 Определение массовой доли сорбата калия - по ГОСТ 26181.

6.10 Определение содержания афлатоксина В₁ - по ГОСТ 30711, патулина - по ГОСТ 28038.

6.11 Определение содержания токсичных элементов (мышьяк, ртуть, свинец, кадмий) - по ГОСТ 33824, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933.

6.12 Определение содержания пестицидов - по ГОСТ 30349, МУ 2142.

6.13 Общие правила микробиологических исследований - по ГОСТ ISO 7218.

6.14 Отбор проб для микробиологических исследований - по ГОСТ 31904.

6.15 Подготовка проб для определения микробиологических анализов - по ГОСТ 26669.

6.16 Методы культивирования микроорганизмов - по ГОСТ 26670.

6.17 Методы определения КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15.

6.18 Методы определения БГКП (колиформы) - по ГОСТ 31747.

6.19 Методы определения патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл - по ГОСТ 31659.

6.20 Методы выявления дрожжей и плесени - по ГОСТ 10444.12.

6.21 Определение генетически модифицированных организмов растительного происхождения - по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

6.22 Определение массовой доли аскорбиновой кислоты (витамина С) - по ГОСТ 24556, ГОСТ 31483, ГОСТ Р 52690, ГОСТ Р EN 14130,

- массовой доли витаминов группы В - по ГОСТ 31483, В₁ (тиаминхлорида) - по ГОСТ 29138, В₅ (никотиновой кислоты и никотиамида) - по ГОСТ 31483,

- массовой доли витаминов А, Е - по ГОСТ Р 52147, А - по ГОСТ Р 54635, Е - по ГОСТ Р 54634.

6.23 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в

данном разделе.

7 Правила транспортирования и хранения

7.1 Палочки фруктовые транспортируют всеми видами специализированного транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на конкретных видах транспорта.

7.2 Пакетирование грузов по ГОСТ 23285.

7.3 Палочки фруктовые хранят в хорошо проветриваемых складских помещениях на стеллажах или поддонах высотой не более пяти ящиков при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Хранение палочек фруктовых вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

7.4 Срок годности палочек фруктовых – не более 24 месяцев со дня изготовления.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует качество и безопасность выпускаемой продукции при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных настоящими техническими условиями.

Приложение А
(обязательное)

Сведения о содержании витаминов в палочках фруктовых, с указанием % от АУП¹⁾ (адекватного уровня потребления)

Таблица А.1 Содержание витаминов в палочке фруктовой «чернослив с орехами»

Единицы измерения	Наименование витаминов	АУП ¹⁾	Количество витаминов мг (мкг)/100 г	Сохранность, % ²⁾	Регламентируемое содержание витаминов, мг(мкг)/100 г	% НФП ¹⁾ в порции обогащенного продукта 50г
мг	Токофероловый эквивалент (Витамин Е)	15	5,8	85	5,0	15,5
мг	Витамин А	0,9	0,42	85	0,36	20,0
мг	Тиамин (Витамин В ₁)	1,5	0,65	80	0,52	18,0
мг	Пантатеновая кислота (Витамин В ₅)	5	1,62	85	1,37	14,0
мг	Витамин С	90	29,5	85	25	12,5
¹⁾ - Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации МР 2.3.1.2432 (для взрослых) ²⁾ - Потери в соответствии с рекомендациями производителя Примечание 1. Сведения о содержании витаминов на остальные наименования палочек фруктовых, в соответствии с рецептурами.						

Приложение Б
(справочное)
Перечень ссылочных документов

Обозначение документа	Наименование документа
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки»
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
ГОСТ ISO 7218-2011	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
ГОСТ 8.579-2002	Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 1750 - 86	Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний
ГОСТ 6034-2014	Декстрины. Технические условия
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 10444.12 - 2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15 - 94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13511 - 2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 15846 - 2002	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16833 - 2014	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 18251 - 87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18992-80	Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
ГОСТ 20477 - 86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
ГОСТ 24556-89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С
ГОСТ 25555.3 - 82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

СОГЛАСОВАНО
480722.08.2017

Обозначение документа	Наименование документа
ГОСТ 25555.5 - 2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы
ГОСТ 26181 - 84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26323-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
ГОСТ 26669 - 85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670 - 91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929 - 94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930 - 86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932 - 86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933 - 86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 28038-2013	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
ГОСТ 28501 - 90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28561 - 90	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
ГОСТ 29138-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)
ГОСТ 29140-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)
ГОСТ 30178 - 96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30538 - 97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711 - 2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
ГОСТ 31483-2012	Премиксы. Определение содержания витаминов: В1 (тиаминахлорида), В2 (рибофлавина), В3 (пантотеновой кислоты), В5 (никотиновой кислоты и никотиламида), В6 (пиридоксина), Вс (фолиевой кислоты), С (аскорбиновой кислоты) методом капиллярного электрофореза
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

СОГЛАСОВАНО
 Заслуженное заключение № 48 от 22.08.2017

Обозначение документа	Наименование документа
ГОСТ 31855-2012	Ядра кешью. Технические условия
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 32287-2013	Ядра орехов лещины. Технические условия
ГОСТ 32896-2014	Фрукты сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 33222-2015	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 50479-93	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР
ГОСТ Р 51232 - 98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51474 - 99	Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
ГОСТ Р 51766 - 2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ Р 52147-2003	Белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные добавки. Методы определения содержания ретинола-ацетата (витамина А), эргокальциферола (холекальциферола) (витамина D), токоферола-ацетата (витамина Е)
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
ГОСТ Р 52690-2006	Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С
ГОСТ Р 54463-2011	Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия
ГОСТ Р 54634-2011	Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е
ГОСТ Р 54635-2011	Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А
ГОСТ Р 55583-2013	Добавки пищевые. Калия сорбат Е202. Технические условия
ГОСТ Р ЕН 14130-2010	Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
СанПиН 2.1.4.1074 - 2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078 - 2001	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Обозначение документа	Наименование документа
МУК 2142 - 80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, в кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

При пользовании настоящими техническими условиями целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящими техническими условиями следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

**КОЛОМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
ИСПЫТАНИЙ В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Адрес: 140408, Московская область, г. Коломна, ул. Октябрьской революции, д. 347 тел: (496) 615-13-80



Директор Коломенского филиала
Д.В. Куликов

Экспертное заключение

№ 48 от 22 августа 2017 г.

на проект ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые. Технические условия»

На экспертизу представлены документы:

1 Проект технических условий ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые. Технические условия». Разработчик и держатель подлинника проекта: ООО «НПК НЕОФРУТ», адрес: 115035, г. Москва, Космодамианская наб., д.40-42, стр. 3, пом. ТАРП ЦАО.

Письмо-заявка ООО «НПК НЕОФРУТ» на проведение экспертизы от 13.07.2017 г., вх. № 5703/2.

Результаты экспертизы:

1 Экспертиза проекта ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые. Технические условия» проведена на соответствие требованиям ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению», ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте», ГОСТ 8.417-2002 «Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы физических величин», Постановления Правительства РФ от 31.10.2009 № 879 «Об утверждении Положения о единицах величин, допускаемых к применению в Российской Федерации», а также на соответствие требованиям действующего законодательства, на полноту и правильность ссылок на другие межгосударственные и национальные стандарты, нормативные документы.

2 Представленный на согласование проект ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые. Технические условия» по оформлению и содержанию соответствует требованиям ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

3 В разделах и подразделах проекта ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 полностью и правильно сделаны ссылки на документы, устанавливающие требования к качеству и безопасности палочек фруктовых их транспортированию, хранению, правилам приемки, методам отбора проб, контроля и испытаний. Требования к продукции установлены в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2002, ГОСТ 8.417-2002, Законов РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О стандартизации в РФ».

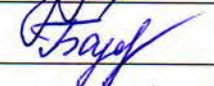
Выводы:

Представленный на экспертизу проект ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые. Технические условия» по результатам экспертизы подлежит согласованию.

Экспертизу провели:

Эксперт по стандартизации

Начальник отдела ИО

Н.Ю. Чуликова

М.В. Базавлук

КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ ПРОДУКЦИИ

Код ЦСМ	01	144	Группа КГС (ОКС)	02	Н51	Регистрационный номер	03	002022
----------------	-----------	-----	-------------------------	-----------	-----	------------------------------	-----------	--------

Код ОКП	11	ОКПД2 10.39.25.110
---------	-----------	--------------------

Наименование и обозначение продукции	12	Палочки фруктовые, палочки фруктовые обогащённые витаминами (витаминизированные)
--------------------------------------	-----------	--

Обозначение государственного стандарта	13	
--	-----------	--

Обозначение нормативного или технического документа	14	ТУ 10.39.25-001-12681583-2017
---	-----------	-------------------------------

Наименование нормативного или технического документа	15	Палочки фруктовые. ТУ
--	-----------	-----------------------

Код предприятия изготовителя по ОКПО и штриховому коду	16	12681583	
--	-----------	----------	--

Наименование предприятия-изготовителя	17	ООО «НПК НЕОФРУТ»
---------------------------------------	-----------	-------------------

Адрес предприятия изготовителя (индекс, город, улица, дом)	18	115053, Москва, Космодамианская наб., д.40-42, стр.3, пом. ТАРП ЦАО
--	-----------	---

Телефон	19	(499)714-04-84	Телефакс	20	
Телекс	21		Телетайп	22	

Наименование держателя подлинника	23	ООО «НПК НЕОФРУТ»
-----------------------------------	-----------	-------------------

Адрес держателя подлинника (индекс, город, улица, дом)	24	115053, Москва, Космодамианская наб., д.40-42, стр.3, пом. ТАРП ЦАО
--	-----------	---

Дата начала выпуска продукции	25	22.08.2017
-------------------------------	-----------	------------

Дата введения в действие нормативного или технического документа	26	22.08.2017
--	-----------	------------

Обязательность подтверждения соответствия	27	подлежит
---	-----------	----------

30. Характеристики продукции

Палочки фруктовые изготавливают из предварительно высушенных фруктов, сахара, измельченных обжаренных орехов или без них и другого сырья в соответствии с рецептурой.

Палочки фруктовые предназначены для реализации через розничную торговую сеть для непосредственного употребления в пищу и для использования в рационе питания личного состава вооруженных сил.

В зависимости от используемых ингредиентов палочки фруктовые вырабатывают в ассортименте, в том числе обогащенные витаминами (витаминизированные).

Массовая доля влаги, %, не более -23,0.

Палочки фруктовые соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.



		Фамилия	Подпись	Дата	Телефон
Представил	04	Кольцов		13.07.2017	(499) 714-04-84
Заполнил	05	Чуликова		22.08.2017	(496) 615-52-62
Зарегистрировал	06	Чуликова		22.08.2017	(496) 615-52-62
Ввел в каталог	07	Чуликова		22.08.2017	(496) 615-52-62

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НПК НЕОФРУТ»**

ОКПД2 10.39.25.110

Группа Н51
(ОКС 67.080.10)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «НПК НЕОФРУТ»
В.Ю. Кольцов
«10» ноября 2017 г.



Изменение №1

ПАЛОЧКИ ФРУКТОВЫЕ

**Технические условия
ТУ 10.39.25–001–12681583–2017**

**РАЗРАБОТАНО
ООО «НПК НЕОФРУТ»**

Москва
2017

Раздел 2

Пункт 2.3.

Дополнить Таблицу 2, строку Массовая доля компонентов, %, не менее:
«Сахар -25,0»

Раздел 4

Пункт 4.3 дополнить абзацем:

«Предел допустимых отклонений содержимого нетто от номинального значения каждой упаковочной единицы весом от 5 до 50г составляет ± 2 г.»

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«НПК НЕОФРУТ»

ОКПД 2 10.39.25.110

Группа Н51
(ОКС 67.080.10)

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «НПК НЕОФРУТ»



В.Ю. Кольцов
2019 г.

Изменение № 2

ТУ 10.39.25-001-12681583-2017

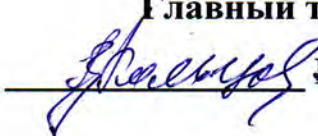
ПАЛОЧКИ ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие - 01 апреля 2019 г.

РАЗРАБОТАНО

ООО «НПК НЕОФРУТ»

Главный технолог

 В.П. Кольцова

Коломенский филиал

ФБУ «Ростест-Москва»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 02-033 от 16.07.2019

Москва
2019

Коломенский филиал

ФБУ «Ростест-Москва»

ЗАРЕГИСТРИРОВАН КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ

ВНЕСЕН В РЕЕСТР 16.07.2019

ЗА № 144/002022/02

Пункт 1.1 дополнить через запятую ассортиментом:

«- абрикосово – сливовая с фундуком,

- чернослив с орехами,

- абрикос с фундуком,

- сливовая с фундуком».

Пункт 2.2. Таблицу 1, изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

Наименование показателей	Характеристика показателей
Внешний вид форма	Измельченная фруктовая или фруктово-ореховая масса с матовой поверхностью, неровная с крупными и мелкими добавлениями орехов или без них. В виде палочек, брикетов, батончиков, квадратов толщиной до 15 мм, допускается наличие неровных краев и сколов. Поверхность неровная
Вкус и запах	Вкус свойственный соответствующим наименованиям сухофруктов и внесенным в соответствии с рецептурой компонентам (орехам, шоколаду, какао). Запах соответствующий сухим фруктам, орехам и другим компонентам, внесенным в соответствии с рецептурой. Без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пластичная, однородная
Цвет	От светло – коричневого до темно – коричневого. Свойственный цвету используемых в соответствии с рецептурой

Подпункт 2.3.1. Таблица 3, заголовок граф изложить в новой редакции;

Таблицу 3 дополнить строками:

Т а б л и ц а 3

Наименование палочек фруктовых	Белки, г, не менее	Жиры, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Энергетическая ценность (калорийность), ккал/ кДж, не менее
чернослив с орехами	4,3	10,0	62,1	356,0/1490,5
абрикос с фундуком	5,6	10,0	60,9	356,0/1490,5
сливовая с фундуком	4,3	10,0	62,1	356,0/1490,5
абрикосо-сливовая с фундуком	4,5	12,3	52,2	338,0/1410,5

Пункт 4.4. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 54463» на «ГОСТ 34033»

Пункт 6.21. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 52174» на «ГОСТ 34150».

КОЛОМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 02-033 от 16.07.2019

Приложение Б «Перечень ссылочных документов».

Исключить ссылки: «ГОСТ Р 54463-2011, ГОСТ Р 52174-2003» и их наименования;

дополнить ссылками: «ГОСТ 34033-2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия;

ГОСТ 34150-2017 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

Коломенский филиал

ФБУ «Ростест-Москва»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 02-033 от 16.07.2019



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В Г. МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ФБУ «РОСТЕСТ-МОСКВА»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Коломенского филиала
ФБУ «Ростест-Москва»

Д.В. Куликов

2019 г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на Изменение № 2 ТУ 10.39.25-001-12681583-2017
«Палочки фруктовые»

от 16.07.2019

№ 02-033

На экспертизу представлены:

Изменение № 2 ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые».

Технические условия ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые» с изменением.

Держатель подлинника ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые» - Общество с ограниченной ответственностью «НПК НЕОФРУТ».

Экспертиза проведена на соответствие Изменения № 2 ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 требованиям Федерального закона Российской Федерации от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», Постановления Правительства Российской Федерации от 31.10.2009 № 879 «Об утверждении Положения о единицах величин, допускаемых к применению в Российской Федерации», ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, ГОСТ Р 51740 - 2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению», а также на полноту и правильность ссылок на национальные и межгосударственные стандарты.

Экспертизой установлено:

Изменение № 2 Технических условий ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые» соответствует требованиям Федерального закона Российской Федерации от 29.06.2015 № 162-ФЗ, Постановления Правительства Российской Федерации от 31.10.2009 № 879, ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51740-2016, а также требованиям национальных и межгосударственных стандартов.

Заключение по результатам экспертизы:

Изменение № 2 Технических условий ТУ 10.39.25-001-12681583-2017 «Палочки фруктовые» согласовано.

Эксперт по стандартизации

Н.Ю. Чуликова

КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ ПРОДУКЦИИ (ИЗМЕНЕНИЕ)

ФБУ «Ростест-Москва»

01 Код
ЦСМ02 Код
ОКСЗАРЕГИСТРИРОВАН КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ
ВНЕСЕН В РЕЕСТР 16.04.2019
ЗА № 114/002022/02Регистрационный
номер

002022/02

10 Код ОКПД 2

11 Код ОКП

12 Наименование и
обозначение продукции13 Обозначение национального
стандарта (ГОСТ, ГОСТ Р)14 Обозначение документа
на конкретную продукцию15 Наименование документа
на продукцию

Изменение № 2 ТУ 10.39.25-001-12681583-2017

16 Код изготовителя по ОКПО

17 Наименование изготовителя

18 Юридический адрес изготовителя
(индекс; город; улица; дом)

19 Телефон

20 Электронная почта

21 Сайт

23 Наименование держателя
подлинника24 Юридический адрес держателя подлинника
(индекс; город; улица; дом, телефон)26 Дата введения в действие документа
на конкретную продукцию

27 Форма подтверждения соответствия

30. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ

30.1 Область применения

Палочки фруктовые изготавливают из предварительно высушенных фруктов, сахара, измельченных обжаренных орехов или без них и другого сырья в соответствии с рецептурой.

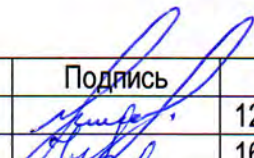
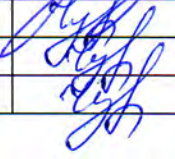
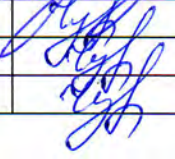
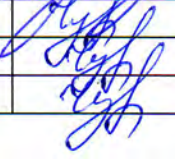
Палочки фруктовые предназначены для реализации через розничную торговую сеть для непосредственного употребления в пищу и для использования в рационе питания личного состава вооруженных сил.

В зависимости от используемых ингредиентов палочки фруктовые вырабатывают в ассортименте, в том числе обогащенные витаминами (витаминизированные).

Палочки фруктовые соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011.

30.2 Основные потребительские характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	23,0
Массовая доля сорбата калия, %, не более	0,05
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

		Фамилия	Подпись	Дата	Телефон
Представил	04	Кольцов		12.07.2019	(499) 714-04-84
Заполнил	05	Чуликова		16.07.2019	(496) 615-52-62
Зарегистрировал	06	Чуликова		16.07.2019	(496) 615-52-62
Ввёл в каталог	07	Чуликова		16.07.2019	(496) 615-52-62