

ЗАТВЕРДЖЕНО
Фізична особа-підприємець

_____ **ФРАЦУК**
" ___ " _____ 2023 р.

ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ.

Технічні умови

ТУ У 10.8-2755806229-001:2023

(Уведено вперше)

Дата надання чинності
з _____ 2023р.
Без обмеження терміну дії

РОЗРОБЛЕНО
Фізична особа-підприємець

_____ **ФРАЦУК**
" ___ " _____ 2023 р.

ЗМІСТ

1	СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ	3
2	НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ	4
3	ТЕХНІЧНІ УМОВИ	8
4	ВИМОГИ БЕКЗПЕКИ	20
5	ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗАЦІЇ	20
6	ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ	21
7	МЕТОДИ КОНТРОЮВАННЯ	22
8	ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ	23
9	ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА	24
	АРКУШ ОБЛІКУ ЗМІНИ ТЕХНІЧНИХ УМОВ	25

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Ці технічні умови поширюються на вироби кондитерські, а саме цукерки, батончики, пряники (далі – вироби, продукція), що виготовляють з борошна з додаванням фруктів та горіхів, плодів, ягід, арахісової пасти, згущеного молока, повітряного рису і та какао, готові до споживання без додаткового кулінарного оброблення.

1.2 Вироби призначені для реалізації в роздрібній та оптовій торговельних мережах.

1.3 Показники безпеки для життя, здоров'я населення, охорони навколишнього природного середовища викладені в пунктах в розділах 4-5.

1.4 Власником цих технічних умов є фізична особа-підприємець **Фрацук Т. П.** Без згоди власника ці технічні умови не можуть бути повністю чи частково відтворені, тиражовані та розповсюджені.

1.5 Власник зобов'язаний перевіряти технічні умови регулярно, але не рідше одного разу на п'ять років після надання їм чинності чи останнього перевіряння, якщо не виникає потреби перевіряти їх раніше у разі прийняття нормативно-правових актів, відповідних національних (міждержавних) стандартів та інших нормативних документів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені у технічних умовах.

1.6 Приклад умовного позначення при замовленні:

«ЦУКЕРКА WHITE WIDOW згідно з ТУ У 10.8-2755806229-001:2023».

Ці Технічні умови придатні для цілей добровільної сертифікації.

Технічні умови треба перевіряти регулярно, але не рідше одного разу на п'ять років, після надання їм чинності чи останньої перевірки, якщо не виникає потреби перевірити їх раніше у разі прийняття нормативно-правових актів, відповідних національних (міждержавних) стандартів та інших нормативних документів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені у Технічних умовах.

Для забезпечення відповідності цих ТУ законодавству, потребам виробників та споживачів, рівню розвитку науки і техніки, інтересам держави,

вимогам міжнародних, регіональних стандартів та кодексів усталеної практики, власник ТУ проводить їх періодичну перевірку (організовує та координує діяльність з проведення перевірки належних йому ТУ).

Після проведення перевірки на зворотній стороні титульного аркуша ТУ власник робить відмітку із зазначенням напису «ТУ перевірено», дати перевірки, а також посади, прізвища, ім'я, по батькові та підпису відповідальної особи.

Якщо за результатами перевірки ТУ встановлено їх невідповідність законодавству, потребам виробників та споживачів, рівню розвитку науки і техніки, інтересам держави, вимогам міжнародних, національних стандартів та кодексів усталеної практики, до таких ТУ вносять зміни або розробляють ТУ на заміну чинних.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

В цих технічних умовах є посилання на такі нормативні документи:

Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.1997 № 771/97-ВР

Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023-ХІІ

Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" № 1393-ІV від 14.01.2000р.

Закону України «Про охорону атмосферного повітря» № 2707-ХІІ від 16.10.1992р.

Постанова КМУ № 50 від 21.01.2000р. "Загальні вимоги до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції"

Постанова КМУ № 465 від 25.03.1999р. «Про затвердження Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»

ДСТУ 1009:2005	Цукор ванільний. Технічні умови
ДСТУ 1055:2006	Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови
ДСТУ 3147-95	Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3583:2015	Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою
ДСТУ 4273:2015	Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови
ДСТУ 4462.3.01:2006	Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій
ДСТУ 4462.3.02:2006	Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги
ДСТУ 4497:2005	Мед натуральний. Технічні умови
ДСТУ 4597:2006	Концентрат соєвий харчовий. Технічні умови
ДСТУ 4623:2006	Цукор білий. Технічні умови. Із Поправками та Зміною № 1
ДСТУ 4634:2006	Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп`яні. Загальні технічні умови
ДСТУ 4660:2017	Напівфабрикати. Глазурі та маси для формування. Загальні технічні умови
ДСТУ 4947:2008	Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту мікотоксину патуліну
ДСТУ 5020:2008	Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками зерна
ДСТУ 5028:2008	Яйця курячі харчові. Технічні умови
ДСТУ 5046:2008	Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні вимоги
ДСТУ 7183:2010	Плоди субтропічних культур свіжі. Технічні умови
ДСТУ 7350:2013	Концентрати харчові. Методи визначання сахарози
ДСТУ 7661:2014	Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання та готування проб
ДСТУ 7662:2014	Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до вживання та оцінювання дисперсності суспензії
ДСТУ 7670:2014	Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів
ДСТУ 7963:2015	Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів
ДСТУ 8004:2015	Концентрати харчові. Методи визначання вологи
ДСТУ 8040:2015	Продукти харчові. Метод виявлення та визначання
	<i>Bacillus cereus</i>

ДСТУ 8404:2015	Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукту та крупності помелу
ДСТУ 8446:2015	Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів
ДСТУ 8447:2015	Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів
ДСТУ 8051:2015	Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів
ДСТУ 8298:2015	Плоди та ядра фундука. Технічні умови
ДСТУ 8535:2015	Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів
ДСТУ 9027:2020	Системи управління якістю. Настанови щодо вхідного контролю продукції
ДСТУ prEN 1672-1-2001	Обладнання для харчової промисловості. Вимоги щодо безпеки і гігієни. Основні положення. Частина 1. Вимоги щодо безпеки (prEN 1672-1:1994, IDT)
*ДСТУ EN 1672-1:2022	Харчове обладнання. Основні поняття. Частина 1. Вимоги щодо безпеки (EN 1672-1:2014, IDT)
ДСТУ EN 1672-2:2018	Устаткування для харчової промисловості. Основні положення. Частина 2. Вимоги щодо гігієни (EN 1672-2:2005 + A1:2009, IDT)
*ДСТУ EN 1672-2:2022	Обладнання для харчової промисловості. Основні принципи. Частина 2. Гігієнічні вимоги (EN 1672-2:2020, IDT)
ДСТУ EN 12824:2004	Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення Salmonella (EN 12824:1997, IDT)
ДСТУ EN 12955-2001	Продукти харчові. Визначення афлатоксину В ₁ та суми афлатоксинів В ₁ , В ₂ , Д ₁ , Д ₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкірою та похідних від цих продуктів. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою пост колонкової дериватизації та очищення на імунній Колонці
ДСТУ ISO 780:2011	Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)
ДСТУ ISO 3634:2004	Продукти овочеві. Визначання вмісту хлоридів (контрольний метод) (ISO 3634:1979, IDT)
ДСТУ ISO 6637-2001	Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний

	метод безполуменевої атомної абсорбції (ISO 6637:1984, IDT)
ДСТУ OIML R 79:2017	Товари фасовані. Вимоги до маркування фасованих товарів (OIML R 79:2015, IDT)
ДСТУ OIML R 87:2017	Кількість фасованого товару в упаковках (OIML R 87:2016, IDT)
ДБН В.2.2-28:2010	Будинки адміністративного та побутового призначення
ДБН В.2.5-28-2018	Природне і штучне освітлення
ДБН В.2.5-64:2013	Внутрішній водопровід та каналізація
ДБН В.2.5-67:2013	Опалення, вентиляція та кондиціонування
ДСН 3.3.6.037-99	Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
ДСН 3.3.6.039-99	Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
ДСН 3.3.6.042-99	Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
ДСанПіН 2.2.4-171-10	Державні санітарні норми та правила. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною
ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферного повітря, воді водоймищ, ґрунті
ГН 6.6.1.1-130-2006	Державні гігієнічні нормативи “Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді”, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 03.05.2006р. № 256 та зареєстровані в міністерстві юстиції України від 17.07.2006р. № 845/12719
МВ 6.6.1-10.10.17.158-08	Методичні вказівки. Відбір проб, первинна обробка
	та визначення вмісту ^{137}Cs та ^{90}Sr в харчових продуктах, затверджені наказом МОЗ України від 11.08.2008 № 446
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови
ГОСТ 10444.2-94	Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 14192-96	Маркування вантажів
ГОСТ 30178-96	Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів
ГОСТ 30518-97	Продукти харчові. Методи виявлення та

визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 за № 145

Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом МВС України від 30.12.2014р. № 1417

Наказ МОЗ України № 246 від 21.05.2007р. «Про затвердження Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій»

Наказ МОЗ України № 280 від 23.07.2002р. «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 08.08.2002р. № 639/6927

Наказ МОЗ України від 13.05.2013 № 368 «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»

Наказ МОЗ України № 548 від 19.07.2012р. «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»

Наказ МОЗ України від 09.11.2010 р. № 971 «Про затвердження Переліку харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів».

Наказ МОЗ України № 52 від 14.01.2020 «Про затвердження гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць»

Наказ МОЗ України № 1596 від 14.07.2020 «Про затвердження гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин у повітрі робочої зони»

* з моменту набрання чинності – 31.12.2023 р.

3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1 Кондитерські вироби повинні відповідати вимогам цих технічних умов, виготовлятися за рецептурами з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку, а також відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», чинних в Україні санітарних правил та норм, та принципам НАССР.

3.2 Асортимент

3.2.1 В залежності від сировини продукцію виготовляють в наступному асортименті:

- цукерка white widow;
- цукерка lemon kush;
- цукерка hindu kush;
- цукерка cbd mazar ;
- цукерка cbd xl;
- цукерка kratom skunk
- цукерка amanita kush
- цукерка purple lion
- цукерка blue dream
- цукерка opium lemon kush
- пряники медові з cbd

** можуть змінюватись смаки в залежності від складників, що не впливає на безпечність кінцевого продукту*

3.3 Характеристики

3.3.1 За органолептичними показниками вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	У вигляді батончика, геометричної фігури, зі шматочками фруктів, горіхів та інших добавок
Колір	Властивий кольору добавок, що їх застосовують
Смак і запах	Властивий даному виду виробів з виявленим смаком і запахом застосовуваних добавок. Без сторонніх смаків та присмаків

3.3.2 За фізико-хімічними показниками продукти повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж	7,5	Згідно з ДСТУ 8004
Масова частка сахарози, %, не менше ніж:	20,0	Згідно з ДСТУ 7350
Масова частка хлоридів у солоних виробих, %, не більше ніж:	6,0	Згідно з ДСТУ ISO 3634
Масова частка металомангітної домішки (розмір окремих частинок не більше ніж 0,3 мм у найбільшому лінійному розмірі), %, не більше ніж:	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ДСТУ 5020
Наявність побічних і мінеральних домішок, зараженість шкідниками хлібних запасів	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 5020

Примітка 1. Дозволено під час зберігання та реалізації в торговельній мережі підвищення масової частки вологи у солоних виробих до 9 %, усіх інших – до 11 %.

Примітка 2. Масова частка сахарози для кожного виду виробів повинна відповідати розрахунковому вмісту згідно з рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,5 %.

3.3.3 Вміст токсичних елементів та радіонуклідів у концентратах харчових не повинен перевищувати допустимі рівні ГН 6.6.1.1-130 та зазначені у таблиці 3.

Таблиця 3 – Показники безпеки

Назва показника	Допустимі рівні	Методи контролювання
Вміст токсичних елементів, мг/кг, не більше ніж:		
свинцю	0,5	Згідно з ГОСТ 30178
кадмію	0,1	Згідно з ГОСТ 30178
ртуті	0,03	Згідно з ДСТУ ISO 6637
Вміст мікотоксинів, мг/кг, не більше ніж:		
афлотоксину В ₁	0,005	Згідно з ДСТУ EN 12955
патуліну	0,05	Згідно з ДСТУ 4947
Вміст радіонуклідів, Бк/кг, не більше ніж:		
цезію - (¹³⁷ Cs)	30	Згідно з МВ 6.6.1.- 10.10.17.158
стронцію - (⁹⁰ Sr)	10	

3.3.4 Вміст нітратів і пестицидів у виробих не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000, наказом МОЗ України від 13.05.2013р. № 368 «Регламенту максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», наказом МОЗ України від 19.07.2012 № 548 «Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів».

3.3.5 За мікробіологічними показниками продукція повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 – Мікробіологічні показники

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$5 \cdot 10^4$	Згідно з ДСТУ 8446
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	в 0,1 г - не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 12824
Staph. aureus в 1 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2
B. cereus, КУО, в 1 г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з ДСТУ 8040
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1 \cdot 10^3$	Згідно з ДСТУ 8447

3.3.6 Контроль за вмістом харчових добавок проводять в процесі підготовки та освоєння виробництва нових видів продукції та визначаються за методиками, атестованими та затвердженими у встановленому порядку.

3.4 Вимоги до сировини

3.4.1 Для виготовлення продукції використовують таку сировину:

- рисове борошно згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- вівсяне борошно згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- конопляне борошно згідно з чинною нормативною документацією або

закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- кокосове борошно згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- борошно пшеничне згідно ГСТУ 46.004;
- гарбузове насіння згідно ДСТУ 5046;
- крупа кукурудзяна згідно ДСТУ 1055;
- пластівці кукурудзяні, мигдальні згідно ДСТУ 4634;
- цукор білий згідно ДСТУ 4623;
- сіль кухонна ДСТУ 3583;
- молоко сухе незбиране, молоко сухе знежирене згідно ДСТУ 4273;
- емульгатор (соєвий лейцитин) згідно ДСТУ 4597;
- яйця курячі згідно ДСТУ 5028;
- ванілін згідно ДСТУ 1009;

- какао-олія згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- конопляна олія згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- фундук згідно з ДСТУ 8298 або чинною нормативною документацією,

або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- мигдаль згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- фініки згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- інжир згідно ДСТУ 7183 або з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- кокосова стружка згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- шоколадна та молочні глазур згідно з ДСТУ 4660 або з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- мед натуральний згідно ДСТУ 4497 або з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування

центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- барники харчові згідно з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- гриби сушені згідно з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

- канабідіол (CBD) 10% згідно з чинною нормативною документацією, або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

* Дозволяється використовувати іншу сировину та матеріали, згідно з чинною нормативною документацією або закордонного виробництва, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України та за наявності документу, що підтверджує якість продукції;

3.4.2 Дозволено використані інші види сировини вітчизняного та/або закордонного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів та дозволени до застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я України.

3.4.3 Кожну партію сировини, що надходять на виробництво, супроводжують відповідним дозвільним документом, згідно чинного

законодавства, із зазначенням показників якості та безпеки (декларація виробника) та інформацією про наявність чи відсутність генетично модифікованих організмів (відповідно до чинного законодавства).

3.4.4 Сировина, яка внесена до «Переліку харчових продуктів щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів», затвердженого Міністерством охорони здоров'я України від 09.11.2010р. № 971 та надходить на виробництво, повинна супроводжуватися протоколом випробувань про вміст генетично модифікованих організмів.

3.4.5 Сировина, що надходить на виробництво за вмістом нітратів, токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів повинна відповідати вимогам Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України від 13.05.2013р. № 368, пестицидів – ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000, вміст мікробіологічних показників не повинен перевищувати рівні, затвердженими наказом МОЗ України № 548 від 19.07.2012р., вміст радіонуклідів не повинен перевищувати рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130.

3.4.7 Строк зберігання сировини, яка надходить на виробництво не повинен бути меншим за строк придатності до споживання готового продукту.

3.4.8 Контроль якості сировини і матеріалів проводять згідно супровідних документів про якість виробника (постачальника), який гарантує якість та безпечність продукції.

3.5 Пакування

3.5.1 Продукція повинна бути запакована таким чином, щоб забезпечити її належну збереженість та безпеку при транспортуванні та зберіганні.

3.5.2 Вироби фасують та упаковують:

- фольгу металеву згідно з чинним нормативним документом;
- клейку етикетку згідно з чинним нормативним документом;
- поліетиленові плівку згідно з чинним нормативним документом;

3.5.3 Кількість продукту повинна відповідати відомостям, що зазначені в тексті маркування (етикетування) із допустимим відхиленням відповідно до

ДСТУ OIML R 87.

Середнє арифметичне значення маси нетто пакувальних одиниць у вибірці, відібраній з партії, для контролю маси нетто, повинно бути не менше (дорівнювати або бути більшим) від вказаного в маркуванні.

3.5.4 Споживча тара з продукцією може пакуватися в групове пакування:

- в коробки згідно з документацією виробника, виготовлені з картону пакувального згідно з чинним нормативним документом чи інших пакувальних матеріалів;

- в групове пакування: поліетиленовою термозбіжною плівкою згідно з чинною нормативною документацією, обгортковим папером, мішковим папером.

Внутрішній простір коробок повинен бути заповнений таким чином, щоб уникнути переміщення пакувальних одиниць під час транспортування.

В групове пакування може вкладатись листівка вкладка з додатковою інформацією про добавку дієтичну в кількості, що відповідає кількості одиниць споживчої тари.

Коробки повинні бути заклеєні дисперсією полівінілацетною чи запаковані іншим способом, що забезпечує збереження продукції. Групове пакування з паперу обклеюють клейовою стрічкою (типу скотч) згідно з чинним нормативним документом чи перев'язують шпагатом згідно з чинним нормативним документом чи запаковують іншим способом, що забезпечує збереження продукції.

Групова тара може бути самостійною пакувальною одиницею і поставлятися без транспортного пакування.

3.5.5 Споживчу та групову тару з добавкою дієтичною пакують в ящики з гофрованого картону згідно з ДСТУ 7276 чи формують групове пакування поліетиленовою термозбіжною плівкою згідно з чинною нормативною документацією. Стики клапанів ящиків оклеюють клейовою стрічкою (типу скотч) згідно з чинним нормативним документом.

3.5.6 Допускається використання тари та пакувальних матеріалів згідно з

іншим чинним нормативним документом чи розробленим на заміну вищезазначених нормативних документів або імпортованої. Всі види тари і пакувальних матеріалів повинні бути дозволеними для застосування в харчовій чи фармацевтичній галузі в установленому порядку. При поставці на експорт пакування згідно з договором (контрактом).

3.6 Маркування

3.6.1 На кожен одиницю споживчого пакування наносять маркування за допомогою етикетки, згідно з чинною нормативною документацією, або методом друку безпосередньо по тарі, чи в інший спосіб, який дозволяє чітко прочитування інформації.

3.6.2 Маркування повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Закону України «Про основні принципи та вимоги до якості та безпеки харчових продуктів», та містити наступну інформацію:

- назву, адресу підприємства-виробника, його знак для товарів та послуг;
- адресу потужностей виробництва (місце знаходження);
- найменування харчового продукту;
- перелік інгредієнтів в порядку зменшення їх маси, у тому числі харчових добавок, що використовувались у їх виробництві та інгредієнти–алергени повинні бути виділені (шрифтом, кольором, стилем). Перелік вказується після слова «Склад:», та кількість певних інгредієнтів (в %), якщо вони вказані в назві або виділені на маркуванні словами, малюнками чи графічним зображенням.
- виділення алергенів жирним шрифтом або окрема вказівка про те, що є певна категорія складників у складі, що може викликати алергічну реакцію;
- поживну цінність із позначенням кількості жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукру, білків, та солі у встановлених одиницях виміру на 100 г харчового продукту та енергетичну цінність, виражену в кілоджоулях і

кілокалоріях на 100 г харчового продукту відповідно до рецептури. Інформація наводиться у формі таблиці. Для зручності споживача додатково можуть позначатися поживна та енергетична цінність на порцію споживання та рекомендована величина порції;

- штрих-код EAN;
- інформація про наявність (відсутність) ГМО згідно чинного законодавства;
- дату виробництва;
- мінімальний термін придатності, дата «Краще спожити до:».

Зазначається дата у форматі: день, місяць, рік (між цифрами любі прийняті розділові знаки: крапка, риска, дефіс, пробіл тощо) або посилання на місце де зазначена дата;

- номер партії виробництва;
- позначення цих технічних умов;
- умови зберігання.

Текст і реквізити маркування можуть бути замінені відповідно до вимог чинного законодавства.

Маркування може містити додаткову інформацію, що не суперечить чинному законодавству.

Маркування виконується державною мовою України та при потребі, мовою країни, в яку планується здійснювати експорт продукції.

3.6.3 Маркування не повинно містити наступне:

- вислови щодо можливої лікувальної дії, втамування болю;
- листи подяки, визнання, поради, якщо вони пов'язані з лікуванням чи полегшенням умов перебігу захворювань, а також посилання на таку інформацію;

- вислови, які спричиняють чи сприяють виникненню відчуття негативного психологічного стану.

3.6.4 Кількість поживних речовин повинна зазначатися у розрахунку на рекомендовану щоденну кількість (порцію) продукту, вказану в етикетуванні.

Дані про вміст поживних речовин можуть також наводитись у процентах стосовно рекомендованих (референсних) величин споживання. Проценти від рекомендованих (референсних) величин споживання поживних речовин можуть також наводитись у графічній формі.

3.6.5 Інформацію про генетично модифіковані організми (ГМО) в складі продукту наносять згідно вимог чинного законодавства України.

3.6.6 Транспортне маркування вантажу – згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знаку «Оберігати від вологи», «Крихке. Обережно», «Берегти від нагрівання».

3.6.7 На кожну одиницю транспортної тари наклеюють етикетку, виконану друкованим способом або наносять тисненням чи поліграфічним способом фарбою, дозволеною до використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я. Маркування транспортної тари повинно містити таку інформацію:

- назву продукту;
- назву та повну адресу виробника, адресу потужностей виробництва, номер телефону виробника або гарячої лінії;
- масу пакувальної одиниці і кількість одиниць або масу нетто та брутто (кг);
- мінімальний термін придатності, дата «Краще спожити до: ». Зазначається дата у форматі: день, місяць, рік (між цифрами любі прийняті розділові знаки: крапка, риска, дефіс, пробіл тощо);
- номер партії виробництва;
- умови зберігання (температурний режим, відносну вологість повітря);
- знак для товарів та послуг (за наявності);
- позначення цих ТУ;
- маніпуляційні знаки згідно з ГОСТ 14192: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи», «Берегти від сонячних променів».

3.6.8 При поставці на експорт мова маркування – згідно вимог договору-контракту.

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

4.1 Під час виробництва слід дотримуватись вимог, встановлених правилами по техніці безпеки та виробничої санітарії, на підприємствах харчоконцентратної промисловості, затвердженими у встановленому порядку.

4.2 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ДСТУ prEN 1672-1, *ДСТУ EN 1672-1, ДСТУ EN 1672-2.

4.3 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, встановлені ДСН 3.3.6.037.

4.4 Рівень вібрації на робочому місці повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039.

4.5 Освітлення приміщень повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28.

5.6 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042.

4.7 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам **Наказу МОЗ України № 1596 від 14.07.2020 р. «Про затвердження гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин у повітрі робочої зони».**

4.8 Пожежна безпека повинна відповідати Правилам пожежної безпеки в Україні, ДСТУ 8828.

4.9 Вода питна для споживання людиною повинна відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171.

5 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ

5.1 Стічні води під час виробництва прянощів та приправ очищають і повинні відповідати вимогам Постанови Кабміну від 25 березня 1999р. № 465 “Про затвердження Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами”.

5.2 Охорона ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюється у відповідності з вимогами "Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць", затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011р. за № 145.

5.3 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють у відповідності до вимог Закону України «Про охорону атмосферного повітря» № 2707-ХІІ від 16.10.1992р. та не повинні перевищувати норми **Наказу МОЗ України № 52 від 14.01.2020 р. «Про затвердження гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць»**.

5.4 Утилізація неякісної та небезпечної продукції повинна проводитися у відповідності до вимог Закону України № 1393-ІV від 14.01.2000р. "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції", Постанови КМУ № 50 від 21.01.2000 р. "Загальні вимоги до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" та ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02.

6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Вироби приймають партіями. Правила приймання – згідно з ДСТУ 7661. Вхідний контроль згідно ДСТУ 9027.

6.2 Партією вважають таку кількість продукції, яка виготовляється за один технологічний цикл, за однією рецептурою, однієї дати виробництва, в однакових виробничих умовах, що одержала свій номер та оформлена одним документом про якість.

Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документом установленної форми, який засвідчує якість продукції (декларація виробника), в якому вказують:

- назву продукту;
- назву виробника, його повну адресу, країну, телефон, адресу

потужностей виробництва;

- знак для товарів та послуг (за наявності);
- масу нетто, кг;
- кількість пакувальних одиниць з продукцією;
- номер і дата видачі посвідчення про якість;
- висновок про відповідність продукції з показниками якості і безпеки;
- дата виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цих технічних умов;
- підпис особи, що видала посвідчення.

6.3 Для перевірки відповідності продукції вимогам цих технічних умов проводять приймальне та періодичне контролювання.

6.4 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія продукції за якістю пакування та маркування, масою нетто, органолептичними та фізико-хімічними показниками. Масову частку металевих домішок підприємство виробник визначає один раз у півріччя.

6.5 Періодичність визначання показників безпеки і мікробіологічних показників: токсичних елементів — один раз у півріччя; радіонуклідів, мікробіологічних показників — один раз у квартал. Мікотоксини регламентують у сировині, в готовій продукції — один раз у рік.

6.6 В разі одержання незадовільних результатів випробувань, хоча б за одним із органолептичних та фізико-хімічних показників повторні випробування на вибірці того ж об'єму, відібраної від тієї ж партії продукції. Результати повторних випробувань поширюються на всю партію.

7 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

7.1 Контролювання показників якості та безпеки здійснюють атестовані лабораторії підприємств або інших організацій (згідно договірних відносин) по методах, вказаних в цих технічних умовах.

7.2 Відбирання виробів та підготовка проб для органолептичного і фізико-хімічного контролювання згідно з ДСТУ 7661, мінералізують проби для визначання токсичних елементів згідно з ДСТУ 7670.

7.3 Якість пакування та маркування, масу нетто визначають згідно з ДСТУ 8404.

7.4 Органолептичні показники визначають згідно з ДСТУ 7662.

7.5 Фізико-хімічні показники визначають згідно з методами зазначеними в таблиці 2.

7.6 Проби для мікробіологічного аналізування відбирають згідно з ДСТУ 8051, готують проби згідно з ДСТУ 7963, методи культивування мікроорганізмів – згідно з ДСТУ 8535.

Мікробіологічні показники визначають згідно з методами зазначеними в таблиці 4.

7.7 Контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів та радіонуклідів проводять згідно з методами зазначеними в таблиці 3.

7.8 Контролювання вмісту пестицидів – згідно з методиками, атестованими та затвердженими у встановленому порядку.

7.9 Контроль на наявність *V.cereus* проводять органи санітарно-епідеміологічного нагляду у випадках епідеміологічної ситуації.

8 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

8.1 Фасовані кондитерські вироби транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на цьому виді транспорту.

8.2 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати продукцію разом із продуктами чи матеріалами, що мають специфічний запах.

8.3 Під час перевезення, навантажування та розвантажування фасована продукція повинна бути захищена від атмосферних опадів.

8.4 Кондитерські вироби зберігають у сухих, чистих, добре вентиляльованих приміщеннях, які не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури не вище ніж 25 °С і відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

8.5 Під час зберігання на складах продукція повинна бути розміщена на стелажах стосами висотою не більше ніж 2,0 м.

Між стосами і стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менше ніж 1,0 м.

У разі зберігання продукції на піддонах висота стосу не повинна перевищувати 3,0 м.

8.6 Строк придатності продукції до споживання – не більше 6 місяців з дати виготовлення.

9 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

9.1 Виробник гарантує відповідність продукції вимогам цих технічних умов за умови дотримання умов транспортування та зберігання, зазначених у розділі 8.

9.2 Гарантійний термін зберігання (строк придатності до споживання)– згідно з вимогами 8.6 цих технічних умов.

