

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителя и благополучия человека
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
20 марта 2020 г.

**2.3.7. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ
С СОСТОЯНИЕМ ПИТАНИЯ**

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ
К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ
ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.3.7.0168-20**

1. Разработаны: Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.Г. Шевкун, Е.В. Бобылева), ФБУЗ "Федеральный центр гигиены и эпидемиологии" Роспотребнадзора (В.Ю. Ананьев, Е.А. Кузьмина, Е.Н. Глушакова, О.В. Андросова, Д.С. Невольских, А.А. Гарбузова, Е.П. Пудовкина, Г.Д. Щербаков); ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" (Д.Б. Никитюк, А.К. Батурин, А.О. Камбаров, Е.А. Смирнова, Н.В. Жилинская, В.В. Бессонов, А.А. Кочеткова, Н.А. Бекетова, М.А. Макаренко, М.С. Сокуренок, М.Н. Богачук); МГУ им. М.В. Ломоносова (С.В. Киселев).
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 20 марта 2020 г.
3. МР 2.3.7.0168-20 введены взамен МР 2.3.7.0153-19 "Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов", утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2019.

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) определяют:

- порядок оценки показателей качества, в том числе пищевой ценности пищевой продукции (содержание макро- и микронутриентов) и показателей безопасности в рамках мониторинговых исследований качества и безопасности пищевой продукции;
- порядок оценки доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.

1.2. МР предназначены для специалистов управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, Амурской области, Архангельской области, Астраханской области, Белгородской области, Брянской области, Владимирской области, Волгоградской области, Вологодской области, Воронежской области, г. Москве, г. Санкт-Петербургу, Еврейской автономной области, Забайкальскому краю, Ивановской области, Иркутской области, Кабардино-Балкарской Республике, Калининградской области, Калужской области, Камчатскому краю, Карачаево-Черкесской Республике, Кемеровской области - Кузбассу, Кировской области, Костромской области, Краснодарскому краю, Красноярскому краю, Курганской области, Курской области, Ленинградской области, Липецкой области, Магаданской области, Московской области, Мурманской области, Ненецкому автономному округу, Нижегородской области, Новгородской области, Новосибирской области, Омской области, Оренбургской области, Орловской области, Пензенской области, Пермскому краю, Приморскому краю, Псковской области, Республике Адыгея (Адыгея), Республике Алтай, Республике Башкортостан, Республике Бурятия, Республике Дагестан, Республике Ингушетия, Республике Калмыкия, Республике Карелия, Республике Коми, Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, Республике Марий Эл, Республике Мордовия, Республике Саха (Якутия), Республике Северная Осетия - Алания, Республике Татарстан (Татарстан), Республике Тыва, Республике Хакасия, Ростовской области, Рязанской области, Самарской области, Саратовской области, Сахалинской области, Свердловской области, Смоленской области, Ставропольскому краю, Тамбовской области, Тверской области, Томской области, Тульской области, Тюменской области, Удмуртской Республике, Ульяновской области, Хабаровскому краю, Ханты-Мансийскому автономному

округу - Югре, Челябинской области, Чеченской Республике, Чувашской Республике, Чукотскому автономному округу, Ямало-Ненецкому автономному округу, Ярославской области (далее - управления Роспотребнадзора), федеральных бюджетных учреждений здравоохранения - центров гигиены и эпидемиологии в указанных субъектах Российской Федерации (далее - федеральные бюджетные учреждения здравоохранения - центры гигиены и эпидемиологии), ФБУЗ "Федеральный центр гигиены и эпидемиологии" Роспотребнадзора и подведомственных научных организаций в целях проведения в 2023 году мониторинговых исследований качества и безопасности пищевой продукции и определения доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции и оценка доступа к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, являются составной частью социально-гигиенического мониторинга.

2.2. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции позволяет:

- проводить оценку качества и безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на территории Российской Федерации;
- выявлять не соответствующие установленным значениям по показателям качества (этикеточная надпись, результаты исследований) и безопасности (результаты исследований) пищевые продукты;
- выявлять фальсифицированные пищевые продукты;
- вести учет не соответствующей требованиям, установленным для показателей качества и безопасности пищевой продукции, фальсифицированной пищевой продукции и изготовителей этой продукции, и формировать решения о проведении контрольно-надзорных мероприятий;
- провести сравнительную оценку полученных результатов по показателям качества и безопасности пищевой продукции, что позволит обосновать необходимость проведения дополнительных мероприятий по контролю качества и безопасности за определенными видами пищевой продукции в регионе;
- обосновывать экономически эффективные программы, направленные на повышение качества пищевой продукции для принятия управленческих решений разного уровня;
- получать данные по естественной вариабельности энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции;
- получать данные о необходимости разработки новых методик определения показателей качества и безопасности пищевой продукции.

2.3. Оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в том числе пищевой продукции, обогащенной белком, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами, макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами, биологически активными веществами, а также специализированной пищевой продукции, и пищевой продукции со сниженным содержанием насыщенных жиров, трансизомеров жирных кислот, простых сахаров и пищевой соли, позволяет:

- проводить мониторинг наличия пищевой продукции и доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;
- разрабатывать для пищевой промышленности предложения по расширению ассортимента и объемов производства отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;
- вести учет предприятий пищевой промышленности, ассортимента и объемов производства в субъектах Российской Федерации обогащенной отечественной пищевой продукции;
- разрабатывать приоритетные направления действий по устранению дефицита макро- и микронутриентов у населения, в том числе путем просвещения населения принципам здорового питания через средства массовой информации, создания и организации выпуска буклетов, памяток и другой печатной продукции, реализуемой в школах, средних и высших учебных заведениях, организациях общественного питания, в торговых точках, а также средствах радио- и телекоммуникации и сети Интернет;
- разрабатывать предложения по включению в рационы питания для организованных коллективов и предприятий общественного питания отечественной обогащенной пищевой продукции, а также пищевой продукции со сниженным содержанием насыщенных жиров, трансизомеров жирных кислот, простых сахаров и пищевой соли.

2.4. МР предусматривают:

- алгоритм выборки торговых точек для отбора образцов пищевой продукции с целью проведения исследований по оценке показателей качества и безопасности, для оценки доступа населения к отечественной пищевой

продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- порядок формирования перечня пищевой продукции для оценки ее качества и безопасности, а также перечня пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- порядок оценки результатов показателей качества и безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения мониторинга наличия пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- алгоритм оценки обеспеченности доступа населения к пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.

III. АЛГОРИТМ ВЫБОРКИ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК

3.1. Оценка качества и безопасности пищевой продукции и доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей ликвидации дефицита макро- и микронутриентов, проводится на федеральном и региональном уровнях.

3.2. Для выборки торговых точек используются данные Федерального реестра юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность на территории Российской Федерации (соответствующего субъекта Российской Федерации), деятельность которых подлежит федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому надзору, который формируется с учетом видов деятельности, предусмотренных общероссийскими классификаторами - общероссийским классификатором видов экономической деятельности (далее - ОКВЭД) и общероссийским классификатором пищевой продукции по видам экономической деятельности (ОКПД).

3.3. Формирование списка торговых точек проводится управлениями Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации и федеральными бюджетными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации и корректируется ежегодно. Список согласовывается с ФБУЗ "Федеральный центр гигиены и эпидемиологии" Роспотребнадзора.

3.4. Для формирования основы выборки создается база данных, в которую включают все торговые объекты с кодами ОКВЭД:

- 47.11 Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах;

- 47.11.1 Торговля розничная замороженными продуктами в неспециализированных магазинах;

- 47.11.2 Торговля розничная не замороженными продуктами, включая напитки и табачные изделия, в неспециализированных магазинах;

- 47.11.3 Деятельность по розничной торговле большим товарным ассортиментом с преобладанием продовольственных товаров в неспециализированных магазинах;

- 47.2 Торговля розничная пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах;

- 47.81 Торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией.

При этом из базы данных исключаются торговые точки, представленные без указания корректного физического (фактического) адреса или наименования торгового объекта, а также не специализирующиеся на продаже пищевой продукции, такие как специализированные магазины, занимающиеся продажей алкогольной продукции, табака, чая, кулинарии; торговые палатки, занимающиеся продажей шаурмы, столовые, кафе, кондитерские, пекарни, павильоны горячего питания; торговые точки, находящиеся в зданиях аэропортов; вендинговые аппараты.

3.5. Объем выборки торговых точек (n) в каждом регионе определяется по формуле (1):

$$n = \frac{t^2 * s^2}{d^2} \div 1 + \frac{1}{N} * \frac{t^2 * s^2}{d^2} \quad (1),$$

где t - квантиль нормального распределения для заданного уровня доверительной вероятности (t = 1,96 при уровне доверительной вероятности P = 95%);

S² - дисперсия изучаемого признака в совокупности;

d - ошибка выборки (d = 3%);

N - общее количество торговых точек в совокупности в регионе.

При отборе торговых объектов проводится стратификация, в процессе которой торговые точки группируются в первую очередь по типу населенного пункта (при их наличии), на территории которого расположен объект:

- 1) города с численностью более 1 млн;
- 2) города с численностью от 500 тыс. до 1 млн;
- 3) города с численностью от 100 тыс. до 500 тыс;
- 4) города с численностью менее 100 тыс;
- 5) муниципальные районы, включающие в себя поселки городского типа (ПГТ) и сельские населенные пункты.

Торговые точки каждой группы подразделяются по кодам ОКВЭД:

- 1) 47.11 Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах;
- 2) 47.2 Торговля розничная пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах;
- 3) 47.81 Торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией.

Число торговых точек ($N(i)$) <1> для каждой страты и доля этой страты в совокупности торговых точек ($p(i)$) <1> данного региона рассчитывается по формуле (2):

$$p(i) = \frac{N(i)}{N} \quad (2),$$

Объем выборки в каждой страте ($n(i)$) <1> рассчитывается по формуле (3):

<1> При $i = 1 \div 15$.

$$n(i) = \frac{n}{p(i)} \quad (3) \quad <2>$$

<2> При получении дробного результата, он округляется до ближайшего целого числа.

3.6. Объем выборки торговых объектов для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции отечественного производства, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов, в каждом субъекте Российской Федерации должен включать не менее 500 торговых точек из общего перечня торговых точек.

В качестве первой торговой точки для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции в основной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i)$, который сгенерирован при помощи датчика случайных чисел в интервале от 1 до $h(i)$ (например, в компьютерной программе Excel) <3>. В качестве второй торговой точки из данной страты в основной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i) + h(i)$ и т.д., пока не будет отобрано необходимо количество торговых точек из данной страты - $N(i)$.

<3> Для выбора 1-ой точки - = СЛЧИС() * 10 (Выбор точки должен начинаться с 1 по 10 точку - пишется формула = СЛЧИС() * (10 - 1) + 1 т.е. = СЛЧИС() * 10).

Шаг отбора ($h(i)$) <4> рассчитывается по формуле (4):

<4> Полученный дробный результат округляется до ближайшего целого числа.

$$h(i) = \frac{n(i)}{N(i)} \quad (4),$$

где $n(i)$ - общее число торговых точек в регионе;

$N(i)$ - объем выборки для оценки качества и безопасности пищевой продукции в регионе.

Одновременно формируются два списка торговых точек для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции: основной и запасной. Оба списка, "основной" и "запасной", нумеруются от первого номера до последнего.

В первую очередь обследуются торговые точки из основного списка. Если по каким-либо причинам объект из основного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес и т.п.), на замену берется торговая точка с идентичным номером из запасного списка. Если по каким-либо причинам объект из запасного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес и т.п.), торговая точка на замену не берется.

3.7. Объем выборки торговых объектов для оценки качества и безопасности пищевой продукции в каждом субъекте Российской Федерации должен включать не менее 100 торговых точек из общего перечня торговых точек.

В качестве первой торговой точки для оценки показателей качества и безопасности в запасной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i) + 1$. В качестве второй торговой точки из данной страты в запасной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i) + h(i) + 1$ и т.д., пока не будет отобрано необходимо количество торговых точек из данной страты - 100.

Одновременно формируются два списка торговых точек для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции: основной и запасной. Оба списка, "основной" и "запасной", нумеруются от первого номера до последнего.

В первую очередь обследуются торговые точки из основного списка. Если по каким-либо причинам объект из основного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес и т.п.), на замену берется торговая точка с идентичным номером из запасного списка. Если по каким-либо причинам объект из запасного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес и т.п.), торговая точка на замену не берется.

IV. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ ПЕРЕЧНЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Формирование списков пищевых продуктов, подлежащих отбору для последующего определения показателей качества и безопасности, а также для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, проводится в первый год и корректируется ежегодно с учетом результатов анализа мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов, проведенного за предыдущий год, результатов анализа наличия пищевых продуктов и доступа населения к пищевым продуктам, в первую очередь, обогащенных пищевых продуктов, и особенностей структуры потребления пищевых продуктов в субъектах Российской Федерации.

4.2. В качестве данных о структуре потреблении пищевой продукции населением используются данные:

- Федеральной службы государственной статистики о среднедушевом годовом потреблении основных групп пищевых продуктов ("Потребление пищевых продуктов в домашних хозяйствах");

- специальных исследований фактического питания населения, основанных на оценке индивидуального потребления пищевых продуктов в рамках мониторинга за структурой питания населения.

4.3. Выбор продуктов формируется исходя из их пищевой ценности и способности обеспечивать потребности организма человека эссенциальными пищевыми веществами.

Основным источником белка являются мясо и мясопродукты (говядина, курица, свинина нежирная, печень говяжья, колбасы, сосиски, мясные консервы), рыба и морепродукты (треска и другая рыба, кальмары, рыбные консервы), яйца, сыр, молоко и молочная продукция (молоко, кисломолочные продукты, творог нежирный), горох и фасоль, хлеб.

Основными источниками жира являются мясопродукты (колбаса вареная, сосиски, сардельки, варено-копченые и сырокопченые колбасы), молоко и молочные продукты (молоко, сметана, творог), масло сливочное, майонез.

Основными источниками полиненасыщенных жирных кислот являются растительные масла (подсолнечное, оливковое, соевое, рапсовое и др.), сельдь, скумбрия, лосось, форель, рыбный жир.

Основными источниками пищевых волокон являются овсяные отруби, хлеб зерновой, бобовые, овощи, фрукты, крупа гречневая.

Основными источниками витамина С являются шиповник, перец сладкий, капуста брюссельская, цветная, белокочанная (в том числе квашенная), томаты, смородина черная, листовые салаты, цитрусовые.

Основными источниками витамина В1 являются хлеб (особенно из муки грубого помола), бобовые, крупы (гречневая, овсяная, пшеница), свинина, печень говяжья, дрожжи пекарские

Основными источниками витамина В2 являются крупа гречневая и овсяная, молоко и кисломолочные и жидкие молочные продукты, печень говяжья, сыр, творог, яйца, рыба, мясо, птица, пекарские дрожжи.

Основными источниками витамина В6 являются мясо, печень говяжья, птица, рыба, бобовые, крупы, овсяные хлопья, хлеб, пекарские дрожжи.

Основными источниками витамина РР являются крупа гречневая и овсяная, мясо, птица, печень говяжья, рыба, бобовые, хлеб, пекарские дрожжи.

Основными источниками фолиевой кислоты являются салат зеленый, цветная капуста, спаржа, шпинат, печень говяжья, почки, хлеб, сыр, грибы, орехи.

Основными источниками витамина В12 являются печень, субпродукты мясные (почки, сердце), мясо, жидкие молочные продукты, творог, сыр, яйца.

Основными источниками биотина являются яйцо куриное, печень говяжья, сыр, пшеничные отруби, пекарские дрожжи, орехи.

Основными источниками витамина А являются рыбный жир, масло сливочное, яйца, печень говяжья.

Основными источниками витамина Е являются масла растительные (подсолнечное, оливковое, кукурузное, соевое, хлопковое, рапсовое), майонез, орехи (миндаль, лесной орех, арахис, грецкие орехи), горох, фасоль

Основными источниками витамина D являются печень трески, рыба, масло сливочное, яйца.

Основными источниками кальция являются молоко и кисломолочные продукты, творог, сыр, листовая зелень.

Основными источниками фосфора являются сыр, творог, мясо, птица, рыба, хлеб, крупы (гречневая, овсяная), бобовые, картофель.

Основными источниками калия являются картофель, сухофрукты (изюм, курага, инжир, чернослив), сыр, мясо, бобовые, орехи, яблоки.

Основными источниками магния являются бобовые, гречневая и овсяная крупы, хлеб пшеничный с отрубями, орехи, сухофрукты (курага, чернослив, инжир).

Основными источниками железа являются мясо, печень говяжья, хлеб ржаной, грибы.

Основными источниками цинка являются печень говяжья, мясо, сыр, бобовые, орехи, крупа овсяная, яблоки.

Основными источниками йода являются рыба и морепродукты, морская капуста.

Основными источниками марганца являются овсяная крупа, фасоль, сыр, хлеб пшеничный, орехи, мясо, шпинат.

Основными источниками селена являются мясо, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, грибы, чеснок.

4.4. Основными источниками глютена является пищевая продукция на основе злаковых культур (пшеницы, ржи, ячменя, овса).

4.5. Отбор образцов для оценки качества и безопасности пищевой продукции в торговых точках региона проводится таким образом, чтобы в течение года был произведен отбор образцов из всех торговых точек, определенных на текущий год, и в разные периоды года. План отбора образцов пищевых продуктов из торговых точек утверждается руководителем Управления Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации.

4.6. Проведение отбора образцов разных изготовителей (с акцентом на отечественную региональную продукцию) для оценки качества и безопасности пищевой продукции в 2023 году проводится по всему ассортименту пищевой продукции, представленному в приложении 1 к настоящим МР, при наличии данных пищевых продуктов в торговых точках. При этом необязательно в одной торговой точке отбирать все образцы из ассортимента пищевой продукции, представленной в приложении 1 к настоящим МР. Важно, чтобы образцы пищевой продукции были отобраны из всех торговых точек, определенных в выборке. При отсутствии в конкретной торговой точке тех или иных видов пищевой продукции, указанных в приложении 1 к настоящим МР, они могут отбираться в других торговых точках.

При отборе продукции необходимо обеспечить максимальное ценовое разнообразие отбираемой продукции. Так, в случае отбора трех проб пищевой продукции необходимо отобрать одну пробу продукции с низкой ценой, одну пробу со средней ценой и одну пробу с ценой выше среднего. Средняя цена пробы определяется по результатам анкетирования торговых точек.

4.7. Для оценки качества и безопасности пищевой продукции образцы отбираются в соответствии с нормативными документами, устанавливающими порядок отбора пищевой продукции для анализа.

4.8. Количество образцов для исследования показателей качества и безопасности пищевой продукции

определяется планом на проведение лабораторных исследований в рамках реализации федерального проекта "Укрепление общественного здоровья" национального проекта "Демография".

4.9. Рекомендуемое количество образцов по каждой позиции пищевой продукции указано в приложении 1 к настоящим МР и отбирается из общей выборки торговых точек (на 2023 год - 100 торговых точек).

Отбор образцов пищевой продукции для оценки показателей качества и безопасности не допускается производить в магазинах, не включенных в "основной" или "запасной" списки (п. 3.7 настоящих МР).

4.10. В процессе отбора образцов для оценки показателей качества пищевой продукции особое внимание уделяется оценке маркировки (этикеточной надписи и/или вкладышей для биологически активных добавок к пище) на соответствие ее требованиям технических регламентов, в том числе по показателям пищевой ценности, ингредиентному составу (включая пищевые добавки), а также условиям хранения и срокам годности пищевой продукции. Эти данные вносятся в акт отбора образцов, а этикеточная надпись прикладывается к акту отбора образцов.

4.11. В рамках проведения мониторинговых лабораторных исследований для оценки качества пищевой продукции на 2023 год допускается использовать не входящие в область аккредитации испытательных лабораторий методики испытаний, однако во всех испытательных лабораториях, осуществляющих исследования, должен быть обеспечен сквозной контроль их качества.

4.12. В рамках проведения мониторинговых лабораторных исследований для оценки безопасности пищевой продукции на 2023 год допускается использовать только входящие в область аккредитации испытательных лабораторий методики испытаний.

4.13. Перечень рекомендуемых методов исследований для определения показателей качества пищевой продукции приведен в приложении 2 к настоящим МР.

Перечень методов исследований для определения показателей безопасности пищевой продукции приведен в "Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (далее - Перечень) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, а также в Перечнях стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований других технических регламентов Таможенного союза или Евразийского экономического союза, устанавливающих обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции, дополняющие и (или) уточняющие требования ТР ТС 021/2011".

В случае отсутствия в Перечне методик исследований, необходимых для определения установленных показателей, применяются методики, позволяющие определить требуемый показатель.

4.14. Перечень пищевых продуктов, способствующих устранению дефицита макро- и микронутриентов представлен в приложении 3 к настоящим МР.

4.15. На основании данных о потреблении пищевой продукции, перечней пищевых продуктов, способствующих устранению дефицита макро- и микронутриентов (приложение 3 к настоящим МР), управлениями Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации совместно с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" в субъектах Российской Федерации формируется Анкета оценки наличия пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов (приложение 4 к настоящим МР).

4.16. Пояснения к оценке обогащенной и специализированной пищевой продукции и заполнению анкеты по оценке обеспеченности населения доступом к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в отношении этих продуктов представлены в приложении 5 к настоящим МР.

4.17. Анкетирование по оценке наличия пищевой продукции, в том числе отечественного производства, проводится во всех торговых объектах, попавших в выборку в каждом субъекте Российской Федерации в течение года. При этом управлениями Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации совместно с ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" в субъектах Российской Федерации формируется список торговых точек таким образом, чтобы в каждом районе, входящем в субъект Российской Федерации, равномерно было проведено анкетирование в течение года.

Анкетирование по оценке наличия пищевой продукции, в том числе отечественного производства, не допускается проводить в магазинах, не включенных в основной или запасной списки (п. 3.6 настоящих МР).

4.18. В целях цифровой идентификации пищевой продукции для каждой отобранной пробы вносятся сведения о штрих-коде (в виде цифровых значений).

V. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ МОНИТОРИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1. В соответствии с приложением 1 настоящих МР, образцы пищевой продукции подвергаются органолептическому анализу. Данные по показателям пищевой ценности, указанные на этикетке, заносятся в базу данных и сравниваются с результатами проведенных аналитических исследований по каждому образцу. При указании на маркировке сведений о наличии добавленного сахара эти сведения также вносятся в базу данных.

Типичные представители отдельных жирных кислот представлены в приложении 6 к настоящим МР.

Содержание насыщенных жирных кислот (МНЖК), мононенасыщенных жирных кислот (ММНЖК) и полиненасыщенных жирных кислот (МПНЖК) в пищевой продукции определяется по формуле:

$$M_{\text{ЖК}} = \frac{\sum \text{ЖК}}{100} \cdot m_{\text{жир}}$$

где МЖК - масса полиненасыщенных, мононенасыщенных или насыщенных жирных кислот, г/100 г продукта;

$\sum \text{ЖК}$ - сумма полиненасыщенных, мононенасыщенных или насыщенных жирных кислот, рассчитанных методом внутренней нормализации (% от суммы ЖК);

$m_{\text{жир}}$ - измеренная массовая доля жира, г/100 г продукта.

В приведенном варианте расчета общих углеводов пищевые волокна учитываются в их составе. В случае, если в пищевом продукте проводилось определение пищевых волокон, содержание углеводов может быть указано в виде: углеводы - г/100 г продукта (из них пищевых волокон - г/100 г продукта).

Особенностью расчета энергетической ценности пищевого продукта, в составе которого были определены пищевые волокна, является то, что пищевые волокна не имеют энергетической ценности и поэтому вклад углеводов в энергетическую ценность продукта должен быть уменьшен на количество содержащихся в нем пищевых волокон.

Производитель вправе не проводить определение пищевых волокон, поэтому, если их содержание не было указано на этикетке продукта, но определено аналитически при выполнении настоящего исследования, то обнаруженное расхождение в энергетической ценности (связанное с содержанием пищевых волокон) не может расцениваться как отклонение в качественной характеристике продукта.

Если данные по содержанию витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и жирных кислот отсутствуют в этикеточной надписи (для необогащенных пищевых продуктов), то результаты проведенных аналитических исследований по этим показателям сравниваются с величинами таблиц химического состава российских пищевых продуктов аналогичного наименования <5>. Для обогащенных пищевых продуктов данные аналитических исследований сравниваются с показателями, вынесенными на этикетку (или вкладыш).

<5> Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. справочник//М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.

5.2. Результаты исследований по показателям безопасности оцениваются в соответствии с техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС, действующими в отношении исследуемой категории пищевых продуктов.

5.3. Наличие и количественное содержание пищевых добавок оценивается в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).

5.4. При наличии в пищевой продукции растительных ингредиентов, имеющих генно-модифицированные аналоги, необходимо провести скрининговое исследование на наличие рекомбинантной ДНК: 1) ананас; 2) баклажаны; 3) бобы; 4) вигна (спаржевая фасоль); 5) дыня; 6) кабачковые; 7) картофель; 8) кукуруза; 9) лен; 10) люцерна; 11) папайя; 12) пшеница; 13) рапс; 14) рис; 15) сафлор красильный; 16) сахарная свекла; 17) сахарный тростник; 18) сладкий перец; 19) слива; 20) соя; 21) томаты; 22) хлопок; 23) цикорий; 24) яблоки.

Особое внимание следует обращать на продукты, содержащие в своем составе сою, кукурузу, рапс, папайю. В случае выявления маркеров рекомбинантной ДНК (регуляторные элементы - промоторы CaMV 35S, FMV35S, терминатор NOS), необходимо провести идентификацию трансформационного события и количественное определение ГМО в пищевом продукте. В случае выявления незарегистрированных ГМ линий (отрицательные результаты в исследованиях по идентификации разрешенных в Российской Федерации линий при обнаружении маркеров рекомбинантной ДНК) образцы необходимо направить в опорные базы для дальнейших исследований - идентификации незарегистрированных линий ГМО, количественного определения содержания ГМО.

5.5. Полученные аналитические данные используются для оценки качества и безопасности по изученным показателям для каждого вида пищевой продукции.

5.6. При наличии данных, которые показывают наличие пищевой продукции, не отвечающей требованиям безопасности, информация передается в Управление Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации для принятия решения о проведении контрольно-надзорных мероприятий в отношении такой продукции.

5.7. На основании полученных данных рассчитывается доля образцов пищевой продукции, не соответствующих установленным требованиям по показателям пищевой ценности, вынесенным на этикетку, или величинам, установленным в таблицах химического состава российских пищевых продуктов (с учетом ошибки метода анализа и естественной вариабельности содержания), пищевым добавкам, а также показателям безопасности.

5.8. Полученные первичные данные и процент образцов пищевой продукции, не соответствующих установленным величинам по показателям пищевой ценности, вынесенным на этикетку, или величинам, установленным в таблицах химического состава российских пищевых продуктов (с учетом ошибки метода анализа и естественной вариабельности содержания), пищевым добавкам, а также показателям безопасности, направляются в ФБУЗ "Федеральный центр гигиены и эпидемиологии" Роспотребнадзора для обобщения и анализа полученных результатов по субъектам и в целом по Российской Федерации для формирования федерального информационного фонда.

VI. АЛГОРИТМ ОЦЕНКИ ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ

6.1. Оценка доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в том числе отечественного производства, проводится в пять этапов.

6.2. На первом этапе осуществляется первичная оценка наличия в торговых точках в регионе пищевой продукции. Первичная оценка осуществляется путем внесения фактических сведений о наличии пищевой продукции в конкретной торговой точке в соответствующую анкету (приложение 4 к настоящим МР).

6.3. На втором этапе по анкетным данным (приложение 4 к настоящим МР) осуществляется анализ доли пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов. Доля пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, определяется в процентах - как соотношение количества наименований пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, к общему количеству наименований пищевой продукции, представленной в анкете (приложение 4 к настоящим МР), умноженное на 100.

На этом же этапе проводится анализ доли отечественной пищевой продукции в торговых точках региона, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов. Доля отечественной пищевой продукции определяется в процентах - как соотношение количества наименований отечественной пищевой продукции к общему количеству наименований пищевой продукции, находящейся в наличии в торговых точках региона, умноженное на 100.

Аналогичным образом проводится анализ доли обогащенной пищевой продукции, а также анализ конкретных видов (по наименованиям) пищевой продукции в торговых точках региона.

Сведения, полученные в ходе анализа на втором этапе по региону, усредняются. В рамках второго этапа путем усреднения значения показателей также определяется минимальная цена на каждую категорию пищевой продукции, представленной в приложении 4 к настоящим МР.

6.4. На третьем этапе осуществляется оценка показателя доступа населения к пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов.

Оценка показателя доступа населения к пищевой продукции выражается в доле населения, имеющего в регионе доступ к необходимому количеству торговых точек, способных обеспечить необходимой продукцией, и определяется как соотношение минимального и фактического количества торговых точек в регионе, умноженное на 100.

Минимальное количество торговых точек определяется с учетом плотности населения:

- при плотности населения до 5 тыс. человек на кв. км - 2 торговых объекта;
- при плотности населения от 5 тыс. до 10 тыс. человек на кв. км - 4 торговых объекта;
- при плотности населения от 10 тыс. до 15 тыс. человек на кв. км - 6 торговых объектов;
- при плотности населения свыше 15 тыс. человек на кв. км - 8 торговых объектов.

Фактическое наличие торговых точек в регионе определяется на основании списка торговых точек, сформированного в соответствии с п. 3.3 настоящих МР.

В качестве данных о плотности населения в регионе используются данные Федеральной службы государственной статистики о численности и составе населения региона.

Сведения, полученные в ходе анализа на третьем этапе, усредняются.

6.5. Полученные усредненные данные по наличию пищевой продукции и доступу населения к пищевой продукции, иллюстрируют долю населения, имеющего доступ к пищевой продукции, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов, включая продукцию отечественного производства, обогащенную пищевую продукцию и отдельные виды (по наименованиям) пищевых продуктов.

6.6. На четвертом этапе определяются коэффициенты доступа пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, по ассортименту и по минимальной цене.

Среднее значение ассортимента пищевой продукции i -го типа (x_i) определяется по формуле (9):

$$X_i = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n x_{ij} \quad (9),$$

где x_{ij} - количество пищевой продукции i -го рассматриваемого типа в j -ой торговой точке;

n - количество торговых точек.

Среднеквадратичное отклонение ассортимента пищевой продукции i -го типа ($\sigma_{x,i}$) определяется по формуле (10):

$$\sigma_{x,i} = \sqrt{\frac{1}{n} \sum_{j=1}^n (X_i - x_{ij})^2} \quad (10)$$

Нормированное среднее значение ассортимента, коэффициент Шарпа ($S_{x,i}$) определяется по формуле (11):

$$S_{x,i} = \frac{X_i}{\sigma_{x,i}} \quad (11)$$

Среднее значение минимальной цены пищевой продукции i -го типа (P_i) определяется по формуле (12):

$$P_i = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n p_{ij} \quad (12),$$

где p_{ij} - соответствующая минимальная цена пищевой продукции.

Среднеквадратичное отклонение минимальной цены пищевой продукции i -го типа ($\sigma_{p,i}$) определяется по формуле (13):

$$\sigma_{p,i} = \sqrt{\frac{1}{n} \sum_{j=1}^n (P_i - p_{ij})^2} \quad (13)$$

Нормированное среднее значение минимальной цены ($S_{p,i}$) определяется по формуле (14):

$$S_{p,i} = \frac{P_i}{\sigma_{p,i}} \quad (14)$$

Эмпирический размах значений изучаемой величины (r) определяется по формуле (15):

$$r = x_{\max} - x_{\min} \quad (15)$$

Разбивается отрезок значений $[0; 1]$ набора величин y_i на N промежутков длины $1/N$. Обозначается через Δ_i^N промежутков $[(i-1)/N; i/N]$, $i = 1, 2, \dots, N-1$; $\Delta_N^N = [1-1/N; 1]$.

Частотой события A_i^N , состоящего в том, что значение случайной величины y_i принадлежали промежутку Δ_i^N , по данной выборке $\{y_1, \dots, y_K\}$ называется количество $n_i(N, K)$ значений y_k , попавших в этот промежуток.

Относительной частотой события (A_i^N) определяется по формуле (16):

$$\nu_i(N, K) = n_i(N, K) / K \quad (16)$$

Совокупность величин $\nu_i(N, K)$ называется эмпирическим распределением или выборочной плотностью функции распределения $f_K(y)$. Соответствующий график-гистограмма называется полигоном распределения вероятностей. Эмпирической или выборочной функцией распределения называется ступенчатая неубывающая

функция $F_k(a) = \text{Prob}\{x \leq a\}$, определяемая по эмпирическому распределению частот.

Согласованный уровень значимости (q), определяется по формуле (17):

$$1 - q = \int_{x_{\min}}^{x_q} f(x) dx = 1 - \frac{x_q - x_{\min}}{r} \quad (17)$$

Соответствующее значение x_q реализует найденную зависимость.

Для анализа ассортимента выбирается естественная гистограммная оценка плотности распределения в виде эмпирической частоты V_{ik} того, что в торговой точке, относящейся к поселению i-го типа, находится в наличии k сортов данной продукции. Приводятся характеристики этого распределения: мода (если есть), среднее значение и среднеквадратичное отклонение, согласованный уровень значимости и значение признака в стационарной точке.

При отсутствии моды и монотонном распределении, определяются полученные значения как наличие самоорганизации социально-экономической системы, для таких систем характерно наличие стационарной точки распределения признака на уровне "20 на 80". Наличие моды свидетельствует о наличии целеполагающего управления, для которого стационарная точка существенно сдвинута в большую или меньшую стороны.

Аналогичные величины определяются для распределения минимальной цены по торговым точкам с разницей, что эта величина нормируется в соответствии с размахом выборки, а гистограмма строится для 20 классовых интервалов равномерного разбиения.

Сравнительный анализ доступности проводится по следующим показателям для двух индикаторов доступности - ассортимента и минимальной цены:

- среднее значение ассортимента;
- устойчивость ассортимента, характеризующаяся величиной нормированного среднего;
- согласованный уровень значимости q распределения ассортимента, который показывает, что доля 1 - q ассортимента содержится в доле q торговых точек региона;
- критическое число, характеризующее стационарную точку q распределения ассортимента;
- коэффициент доступности пищевой продукции по ассортименту (δ) определяется по формуле (18):

$$\delta = \frac{x_q - \sigma_x}{q} \quad (18);$$

- среднее значение минимальной цены;
- устойчивость минимальной цены, характеризующаяся величиной нормированного среднего;
- согласованный уровень значимости q распределения минимальной цены, который показывает, что доля 1 - q цен содержится в доле q торговых точек региона;
- коэффициент доступности пищевой продукции по ассортименту (δ_p) определяется по формуле (19):

$$\delta_p = \frac{p_q - \sigma_p}{q} \quad (19)$$

6.7. На пятом этапе осуществляется оценка показателя экономической доступности населения к пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов.

Оценка показателя экономической доступности (Э) определяется по формуле (20):

$$\mathcal{E} = \frac{\sum P_j * 3_j}{D_i} * 100\% \quad (20),$$

где P_j - количество j-го пищевого продукта, кг;

P_j - средняя минимальная цена j-го пищевого продукта, руб./кг или руб./л;

Ді - расходы на питание населения в месяц, руб., определяются по формуле (21):

$$D_i = \frac{Z_i}{C_i} \quad (21),$$

где Z_i - средняя заработная плата населения в регионе, руб.;

C_i - потребительские расходы на питание населения, руб.

В качестве данных о количестве j-го пищевого продукта используются данные о минимальных наборах пищевых продуктах потребительской корзины для регионов.

В качестве данных о средней заработной плате населения в регионах используются данные Федеральной службы государственной статистики о численности и составе населения региона.

6.8 Полученные данные могут быть дополнены информацией об использовании цветовой маркировки критически значимых пищевых веществ на этикетке пищевой продукции.

Приложение 1
к МР 2.3.7.0168-20

АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НА 2023 ГОД

**Хлеб пшеничный - всего не менее 3 образцов
хлебобулочные изделия из муки высшего сорта (хлеб пшеничный
формовой, батон нарезной); хлебобулочные изделия из муки
1 сорта (хлеб пшеничный подовый, хлеб паляница, батон
простой, батон нарезной); хлебобулочные изделия
из муки 2 сорта (хлеб подовый)**

1. Жиры
2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Пищевые волокна (сумма)
7. Витамин В1
8. Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)
9. Энергетическая ценность (расчетная)

**Хлеб ржано-пшеничный - всего не менее 3 образцов
хлебобулочные изделия из муки ржано-пшеничной 2 сорта (хлеб
бородинский), хлебобулочные изделия из муки ржано-пшеничной
1 сорта (хлеб рижский), хлебобулочные изделия из муки
ржано-пшеничной (хлеб украинский)**

1. Жиры
2. Белки
3. Зола
4. Влажность
5. Углеводы (расчетные)
6. Пищевые волокна (сумма)
7. Витамин В1
8. Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)

9. Энергетическая ценность (расчетная)

**Обогащенные зерновые продукты, в том числе
экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные
и др.), готовые завтраки (шарики, подушечки и др.) -
всего не менее 3 образцов**

1. Жиры

2. Белки

3. Зола

4. Влажность

5. Углеводы (расчетные)

6. Пищевые волокна (сумма)

7. Витамины (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке)

8. Минеральные вещества Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)

9. Энергетическая ценность (расчетная)

Йодированная соль - не менее 2 образцов

1. Минеральные вещества I

**Макаронные изделия из муки высшего и первого сорта
(требующие варки) - всего не менее 3 образцов**

1. Жиры

2. Белки

3. Зола

4. Влажность

5. Углеводы (расчетные)

6. Витамин B1

7. Минеральные вещества Na, K

8. Энергетическая ценность (расчетная)

**Безглютеновые продукты (маркировка "без глютена"):
хлебобулочные изделия (без начинки) - не менее 3 образцов,
зерновые завтраки - не менее 3 образцов; макаронные изделия
(требующие варки) - не менее 3 образцов**

1. Жиры

2. Белки

3. Зола

4. Влажность

5. Углеводы (расчетные)

6. Энергетическая ценность (расчетная)

7. Глютен

**Соки не концентрированные фруктовые (абрикосовый,
ананасовый, апельсиновый, виноградный, вишневый, персиковый,
сливовый, яблочный), овощные (морковный, свекольный,
томатный) - всего не менее 3 образцов**

1. Углеводы (моно- и дисахариды) - сахароза, глюкоза, фруктоза

2. Пищевые волокна (сумма) - определяются только в неосветленных соках
3. Витамины - С; для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке
4. Минеральные вещества Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)
5. Консерванты E200 - E203, E210 - E213
6. Красители - E102, E110, E122, E123, E127 - E129, E131 - E133, E142 - необходимо учитывать возможное присутствие незаявленных химических веществ (синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве
7. Органические кислоты (щавелевая, муравьиная, винная, янтарная, молочная, уксусная, лимонная, яблочная)
8. Массовая доля растворимых сухих веществ (BRIX)

**Сосиски ("Молочные"), сардельки
("Говяжьи" и "Свиные") - всего не менее 3 образцов
Колбасы варено-копченые ("Любительская", "Московская"),
вареные ("Докторская", "Молочная") - всего
не менее 5 образцов**

1. Жиры
2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (сумма)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

3. Белки
4. Зола
5. Влажность
6. Углеводы (расчетные)
7. Минеральные вещества Na, Fe, K
8. Консерванты E200 - E203, E210 - E213
9. Красители - E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133 - необходимо учитывать возможное

присутствие незаявленных химических веществ (синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве

10. Энергетическая ценность (расчетная)

11. Микробная трансглутаминаза

**Сырые полуфабрикаты мясные кусковые -
не менее 2 образцов
Сырые полуфабрикаты мясные рубленые -
не менее 2 образцов
Сырые полуфабрикаты из мяса птицы кусковые -
не менее 2 образцов
Сырые полуфабрикаты из мяса птицы рубленые -
не менее 2 образцов**

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (сумма)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

3. Белки

4. Зола

5. Влажность

6. Углеводы (расчетные)

7. Минеральные вещества Na, Fe, K

8. Консерванты E200 - E203, E210 - E213

9. Красители - E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133 - необходимо учитывать возможное присутствие незаявленных химических веществ (синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве

10. Энергетическая ценность (расчетная)

11. Микробная трансглутаминаза

Яйцо куриное - не менее 3 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав в желтке - насыщенные жирные кислоты, мононенасыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты

Насыщенные жирные кислоты:

- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- вакценовая кислота C18:1 11-транс
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимонодоновая) кислота C20:5
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6

3. Белки

4. Витамины А, Е

5. Минеральные вещества Ca, Fe, Zn, I

**Молоко, пастеризованное с жирностью 2,5% и 3,2% -
не менее 2 образцов; сливки, стерилизованные
с жирностью 10,0% - не менее 2 образцов**

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (расчетные)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0

- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- гондэйкоциловая (гондэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимонодовая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5

3. Белки

4. Зола

5. Углеводы (расчетные)

6. Витамин В2 (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке)

7. Минеральные вещества Са (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)
8. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)
9. Энергетическая ценность (расчетная)

Кисломолочная продукция: йогурты, содержащие сахара с жирностью 3,2% и 6,0%, - всего не менее 5 образцов (в т.ч. йогурты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами, - не менее 3 образцов), кефир 3,2% жирности (без фруктовых и иных наполнителей) - не менее 5 образцов, из них биокефир - не менее 3 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (суммы)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахоловая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозопентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозопентаеновая) кислота C22:5

3. Белки

4. Зола

5. Влажность

6. Углеводы (расчетные)

7. Углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза (для продукции, содержащей сахара)

8. Витамин B2 (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке)

9. Минеральные вещества Na, Ca, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке)

10. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)

11. Энергетическая ценность (расчетная)

12. Заквасочная (технологическая) и пробиотическая микрофлора (*Bifidobacterium* spp., *Lactobacillus* spp., *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus* spp., *Propionibacterium* spp.) с последующей идентификацией до вида указанных на этикетке микроорганизмов

Сметана с жирностью 15% и более - не менее 2 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (суммы)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0

- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- гентадионовая (гентадиановая) кислота C21:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценная) кислота C14:1
- пентадеценная кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценная) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценная) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценная) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценная) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- нервоновая (селахоловая) кислота C24:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимонононовая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодононовая (докозапентаеновая) кислота C22:5

3. Белки

4. Зола

5. Влажность

6. Углеводы (расчетные)

7. Витамины B2, A

8. Минеральные вещества Ca

9. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)

10. Энергетическая ценность (расчетная)

Творог с жирностью 5% и более - не менее 2 образцов

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (суммы)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозацидиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозацидиеновая) кислота C20:2

- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимононовая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5

3. Белки

4. Зола

5. Влажность

6. Углеводы (расчетные)

7. Витамины B2, A

8. Минеральные вещества Са

9. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)

10. Энергетическая ценность (расчетная)

11. Микробная трансглютаминаза

**Полутвердые сыры без добавок с жирностью 40% и более
("Костромской", "Голландский", "Угличский", "Российский") -
не менее 2 образцов**

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидоновая (эйкозановая) кислота C20:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1
- пентадеценовая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимонодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5

3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)

4. Белки

5. Зола

6. Влажность

7. Углеводы (расчетные)

8. Витамин B2

9. Минеральные вещества Ca, Na, K

10. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)

11. Энергетическая ценность (расчетная)

12. Микробная трансглутаминаза

**Масло сливочное с жирностью 72% и более -
не менее 2 образцов**

1. Жиры

2. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- гондолоидиновая (гондолоидановая) кислота C21:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимонононовая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2

- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5
- 3. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
- 4. Зола
- 5. Влажность
- 6. Витамин А
- 7. Стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин)
- 8. Энергетическая ценность (расчетная)
- 9. Титруемая кислотность - только в сладкосливочной и кислосливочной продукции

Рыба океаническая, пресноводная (минтай, горбуша, кета, форель, треска, карп, судак) охлажденная - всего не менее 4 образцов
Рыба океаническая (форель, треска) мороженая глазированная - всего не менее 3 образцов
Рыба пресноводная (карп, судак) мороженая глазированная - всего не менее 3 образцов

1. Минеральные вещества I, P, Na
2. Масса ледяной глазури
3. Определение качества рыбной продукции (охлажденная/подверженная замораживанию с последующим размораживанием рыба)

Оливковое масло - не менее 2 образцов

1. Жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (суммы)

Насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0
- капроновая (гексановая) кислота C6:0
- каприловая (октановая) кислота C8:0
- каприновая (декановая) кислота C10:0
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0

Мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1
- пентадеценивая кислота C15:1
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1

Полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2
- линоэладиковая кислота C18:2
- α-линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3
- γ-линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5

2. Кислотное число

3. Перекисное число

**Конфеты, глазированные шоколадом с корпусками
(грильяжные, кремо-сбивными, помадные, пралине, пралине
со слоями вафель, сбивными) - всего не менее 3 образцов**

1. Жиры
2. Трансизомеры жирных кислот (сумма)
3. Белки
4. Зола
5. Влажность
6. Углеводы (расчетные)
7. Углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза
8. Энергетическая ценность (расчетная)

Печенье, в том числе обогащенное - не менее 3 образцов

1. Жиры
2. Трансизомеры жирных кислот (сумма)

3. Белки
4. Зола
5. Влажность
6. Углеводы (расчетные)
7. Углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза
8. Пищевые волокна (сумма)
9. Весь спектр витаминов, указанных на этикетке
10. Весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке
11. Энергетическая ценность (расчетная)

**Свежие овощи и фрукты (яблоки, огурцы, томаты) -
не менее 3 образцов по каждой группе**

1. Пищевые волокна (сумма) - только в яблоках
2. Витамин С - только в яблоках
3. Минеральные вещества Fe, K
4. Свинец
5. Мышьяк
6. Кадмий
7. Ртуть
8. Нитраты

Приложение 2
к МР 2.3.7.0168-20

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕКОМЕНДУЕМЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Определение
органолептических показателей**

ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

ГОСТ ISO 8586-1-2011 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ИСО 7304-94 Крупка и макаронные изделия из твердой пшеницы. Органолептическая оценка кулинарных свойств спагетти

ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 28283-2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха

ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

ГОСТ 29245-91 Консервы молочные. Методы определения физических и органолептических показателей

ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32103-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32104-2013 Консервы. Продукция соковая. Нектары фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32105-2013 Консервы. Продукция соковая. Напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32876-2014 Продукция соковая. Сок томатный. Технические условия

ГОСТ 32920-2014 Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33632-2015 Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей

ГОСТ 33741-2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 34177-2017 Консервы мясные. Общие технические условия

ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки

ГОСТ Р ИСО 22935-3-2011 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов

ГОСТ Р 54757-2011 Консервы молочные, молочные составные и молокосодержащие сгущенные. Органолептический анализ. Термины и определения

Определение содержания жира

ГОСТ 5481-2014 Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя

ГОСТ 5668-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26829-86 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

ГОСТ 29247-91 Консервы молочные. Методы определения жира

ГОСТ 31469-2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ Р 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998

Определение жирнокислотного состава

ГОСТ 30418-96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

ГОСТ 31663-2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31665-2012 Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31754-2012 Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот

ГОСТ 32150-2013 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Метод определения жирно-кислотного состава

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32915-2014 Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии

ГОСТ 34178-2017 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 54686-2011 Кондитерские изделия. Метод определения массовой доли насыщенных жирных кислот

ГОСТ Р 55483-2013 Мясо и мясные продукты. Определение жирнокислотного состава методом газовой хроматографии

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998

Определение белка

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка

ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 25011-2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25179-2014 Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка

ГОСТ 31795-2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и зола спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 34454-2018 Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54662-2011 Сыры и сыры плавленые. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля

Определение углеводов (моно-, дисахаридов)

ГОСТ 31669-2012 Пищевая продукция. Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33527-2015 Молочные и молочные составные продукты для детского питания. Определения массовой

доли моно- и дисахаридов с использованием капиллярного электрофореза

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-69-2011 Напитки. Плодоовощная продукция, БАД, мед. Определение фруктозы, глюкозы и сахарозы методом капиллярного электрофореза с использованием системы капиллярного электрофореза "Капель"

Определение пищевых волокон (сумма)

ГОСТ 54014-2010 Продукты пищевые. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

МИ 01.00282-2008/0174.01.07.13 Продукты пищевые. Методические указания. Определение содержания растворимых и нерастворимых пищевых волокон в пищевых продуктах и БАД к пище

Определение золы

ГОСТ ISO 2171-2016 Культуры зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение золы при сжигании

ГОСТ 5901-2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 15113.8-77 Концентраты пищевые. Методы определения золы

ГОСТ 25555.4-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы

ГОСТ 27494-2016 Мука и отруби. Методы определения зольности

ГОСТ 31727-2012 (ISO 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы

ГОСТ 31795-2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 33946-2016 Продукция соковая. Гравиметрический метод определения массовой доли золы

Определение влажности

ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности

ГОСТ 9793-2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26808-2017 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 30305.1-95 Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги

ГОСТ 31964-2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 33319-2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33977-2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ

ГОСТ 55361-2012 Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля

ГОСТ Р 54668-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества

Определение витамина Е

ГОСТ EN 12822-2014 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е (альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,1 мг/100 г)

ГОСТ ISO 20633-2018 Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение содержания витамина Е и витамина А с помощью нормально-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,1 мг/100 г)

ГОСТ 32043-2012 Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,01 мг/г)

ГОСТ 32307-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,1 мг/100 г)

ГОСТ Р 54634-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,5 мг/100 г)

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998. - 340 с. (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,2 мг/100 г)

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-10-2007 Методика выполнения измерений массовой доли витаминов А (в форме ретинола) и Е (в форме альфа-токоферола) в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа "Люмохром"

Определение витамина А

ГОСТ ISO 12080-1-2016 Молоко обезжиренное сухое. Определение содержания витамина А. Часть 1. Колориметрический метод (предел обнаружения витамина А составляет от 300 мкг/100 г)

ГОСТ ISO 12080-2-2016 Молоко обезжиренное сухое. Определение содержания витамина А. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина А составляет от 300 мкг/100 г)

ГОСТ ISO 20633-2018 Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение содержания витамина Е и витамина А с помощью нормально-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина А составляет от 10 мкг/100 г)

ГОСТ 26573.1-93 Премиксы. Методы определения витамина А (предел обнаружения витамина А составляет от 6 мкг/г)

ГОСТ 32043-2012 Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е (предел обнаружения витамина А составляет от 3 мкг/г)

ГОСТ 32307-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина А составляет от 10 мкг/100 г)

ГОСТ Р 54635-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А (предел обнаружения витамина А составляет от 50 мкг/100 г)

СТБ EN 12823-1-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение содержания полного-транс-ретинола и 13-цис-ретинола (предел обнаружения витамина А составляет от 30 мкг/100 г)

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998. - 340 с. (предел обнаружения витамина А составляет от 10 мкг/100 г)

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-10-2007 Методика выполнения измерений массовой доли витаминов А (в форме ретинола) и Е (в форме альфа-токоферола) в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа "Люмохром"

Определение витамина D

ГОСТ EN 12821-2014 Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D3) и эргокальциферола (витамина D2) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина D составляет от 0,4 мкг/100 г)

ГОСТ ISO 14892-2016 Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина D с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина D составляет от 10 мкг/100 г)

ГОСТ 32043-2012 Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/г)

ГОСТ 32307-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/100 г)

ГОСТ 32916-2014 Молоко и молочная продукция. Определения массовой доли витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/100 г)

ГОСТ Р 54637-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D₃ (предел обнаружения витамина D составляет от 10 мкг/100 г)

Определение витамина В1

ГОСТ EN 14122-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 29138-91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище (предел обнаружения витамина В1 составляет от 0,005 мкг/кг - подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище)

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998 (предел обнаружения витамина В1 составляет от 0,5 мкг/см³)

М 04-56-2009 Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом на анализаторе жидкости "Флюорат-02"

Определение витамина В2

ГОСТ EN 14152-2013 Продукты пищевые. Определение витамина В(2) с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище (предел обнаружения витамина В2 составляет от 0,006 мг/кг - подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище)

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998 (предел обнаружения витамина В2 составляет от 0,08 мкг/см³)

М 04-56-2009 Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В1 и В2 флуориметрическим методом на анализаторе жидкости "Флюорат-02"

Определение витамина В6

ГОСТ EN 14164-2014 Продукты пищевые. Определение витамина В(6) с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14663-2014 Продукция пищевая. Определение витамина В(6) (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (предел обнаружения витамина В6 составляет от 0,034 мг/100 г).

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище (предел обнаружения витамина В6 составляет от 0,005 мкг/кг - подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище)

Определение витамина В9

ФР.1.31.2013.16147 Методика измерений фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа

Определение витамина С

ГОСТ 24556-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 30627.2-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты) (предел обнаружения аскорбиновой кислоты от 100 мг/кг).

ГОСТ 31643-2012 Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной

жидкостной хроматографии (предел обнаружения аскорбиновой кислоты от 5 до 1000 мг/дм³)

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-07-2010 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика измерений массовой доли витамина С флуориметрическим методом на анализаторе жидкости "Флюорат-02"

Определение каротиноидов

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

ГОСТ Р 54058-2010 Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

Определение минеральных веществ

ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 31707-2012 Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 33824-2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34228-2017 Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51575-2000 Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов//Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: Брандес, Медицина, 1998

МУ 31-04/04 Методика выполнения измерений массовых концентраций цинка, кадмия, свинца и меди во всех группах пищевых продуктов и продовольственного сырья, включая алкогольные и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, а также в кормах и продуктах их переработки

МУ N 31-07/04 Методика выполнения измерений содержания йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, кормах и продуктах их переработки, лекарственных препаратах, витаминах, БАДах, биологических объектах методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

Определение консервантов

ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9794-2015 Продукты мясные. Методы определения общего фосфора

ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 31504-2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33332-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33809-2016 Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34228-2017 Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-51-2008 Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция. Методика

измерений массовой концентрации кофеина, аскорбиновой, сорбиновой, бензойной кислот и их солей, сахарина и ацесульфамата К методом капиллярного электрофореза

М 04-59-2009 Продовольственное сырье и пищевые продукты, БАД. Методика измерений массовой доли консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфамата калия, сахарина и его солей) методом капиллярного электрофореза

Определение синтетических красителей

ГОСТ 31504-2012 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33278-2015 Консервы фруктовые. Определение массовой доли пищевых синтетических красителей методом тонкослойной хроматографии

ГОСТ 34229-2017 Продукция соковая. Определение синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33457-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод количественного определения синтетических красителей с применением ион-парного экстрагирования

ГОСТ Р ИСО 13496-2013 Мясо и мясные продукты. Обнаружение красителей. Метод тонкослойной хроматографии

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 (ParaRed)

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

М 04-48-2012 Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция. Методика измерений массовой концентрации синтетических красителей методом капиллярного электрофореза

Определение органических кислот

ГОСТ 32771-2014 Продукция соковая. Определение органических кислот методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33410-2015 Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

М 04-47-2012 Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения. Методика измерения массовой концентрации органических кислот и солей методом капиллярного электрофореза с использованием системы капиллярного электрофореза "Капель"

Определение стерина

ГОСТ 31979-2012 Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стерина

ГОСТ 33490-2015 Молоко и продукция молочная. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 33608-2015 Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34456-2018 Молоко и продукция молочная. Определение состава стерина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

Р 4.1 1672-03 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

Определение заквасочной (технической) и пробиотической микрофлоры

ГОСТ ISO 7889-2015 Йогурт. Подсчет характерных микроорганизмов. Методика подсчета колоний микроорганизмов после инкубации при температуре 37 °С.

ГОСТ ISO 29981-2013 Продукты молочные. Подсчет презумптивных бифидобактерий. Метод определения количества колоний при температуре 37 °С.

ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия.

ГОСТ 33491-2015 Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия.

ГОСТ 56145-2014 Продукты пищевые функциональные. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ Р 56139-2014 Продукты пищевые функциональные. Методы определения и подсчета пробиотических микроорганизмов

ГОСТ Р 56201-2014 Продукты пищевые функциональные. Методы определения бифидогенных свойств

МУ 2.3.2.2789-10 Методические указания по санитарно-эпидемиологической оценке безопасности и функционального потенциала пробиотических микроорганизмов, используемых для производства пищевых продуктов

МУК 4.2.999-00 Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах

Определение сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)

ГОСТ Р 54761-2011 Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка

Определение глицидола

ГОСТ Р ИСО 18363-1-2019 Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания сложных эфиров жирных кислот монохлорпропандиолов (МХПД) и глицидола с применением ГХ/МС. Часть 1. Метод с использованием быстрой щелочной перэтерификации и измерения содержания 3-МХПД и дифференциальное измерение содержания глицидола.

МУК 4.1.3547-19 Определение содержания 3-монохлорпропандиола, 2-монохлорпропандиола и глицидола в пищевых растительных маслах и животных жирах.

Определение транслугтаминазы

Методика измерений массовой доли микробной транслугтаминазы в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов "МГТ-ИФА".

Определение глутена

МУК 4.1.2880-11 Методы определения глутена в продовольственном сырье и пищевых продуктов

Определение качества охлажденной пищевой рыбной продукции

МУК 4.3.3551-19 Определение качества охлажденной пищевой рыбной продукции методом ЯМР-релаксометрии

Приложение 3
к МР 2.3.7.0168-20

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ

1. Хлебные продукты (хлеб и макаронные изделия, крупа и бобовые):

- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- хлебобулочные изделия из муки грубого помола или с отрубями
- хлеб зерновой
- крупа гречневая
- крупа овсяная (в т.ч. овсяные хлопья "Геркулес", овсяные отруби)
- крупа пшениная
- крупа манная
- крупа перловая
- макаронные изделия
- пшеничные отруби

- рис
- горох (в т.ч. зеленый горошек)
- фасоль
- соевые продукты
- дрожжи пекарские

2. Картофель

- картофель (в т.ч. замороженный)

3. Овощи и бахчевые, продукты их переработки

- капуста (в т.ч. цветная, брюссельская, белокочанная, брокколи)
- капуста белокочанная квашенная
- перец сладкий
- помидоры
- свекла
- салат зеленый
- шпинат
- петрушка
- укроп
- чеснок
- грибы (в т.ч. шампиньоны, лисички, белые)

4. Фрукты и ягоды и продукты их переработки

- яблоко
- яблочный сок
- персик
- апельсин
- мандарин
- лимон
- цитрусовые соки
- клубника
- крыжовник
- шиповник
- смородина черная
- облепиха
- малина
- черника
- айва
- хурма
- сухофрукты (в т.ч. курага, изюм, инжир, чернослив)

5. Мясо и мясопродукты

- говядина
- баранина
- свинина
- субпродукты (почки, печень)
- курица
- индейка
- колбасы вареные
- колбасы полукопченые
- колбасы сырокопченые
- сосиски, сардельки, шпикачки

6. Молоко и молочные продукты

- молоко
- кефир
- йогурт
- сметана
- сыр
- творог
- масло сливочное

7. Яйца

- яйца

8. Рыба и рыбопродукты

- рыба (в т.ч. лососевые, хек, треска, сельдь, пикша, рыбные палочки)
- печень трески
- морепродукты (в т.ч. кальмары, креветки)
- рыбные консервы
- рыбий жир
- морская капуста

9. Растительные масла

- подсолнечное масло
- оливковое масло
- соевое масло
- рапсовое масло
- кукурузное масло
- хлопковое масло
- майонез

10. Отдельные категории пищевой продукции

- обогащенные хлеб и хлебобулочные изделия
- обогащенные зерновые продукты (в т.ч. экструдированные завтраки)

- обогащенная соковая продукция
- обогащенная молочная продукция
- обогащенная масложировая продукция
- специализированная пищевая продукция для питания детей
- биологически активные добавки к пище

Приложение 4
к МР 2.3.7.0168-20

**ПРИМЕР АНКЕТЫ
ПО ОЦЕНКЕ НАЛИЧИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, НА 2023 ГОД**

Вид продукта	Количество наименований продуктов (общее)	Количество наименований продуктов (отечественного производства)	Количество наименований продуктов с маркировкой "светофор"	Минимальная цена, руб./кг (л) <6>	Максимальная цена, руб./кг (л) <8>
хлеб пшеничный					
хлеб ржано-пшеничный					
хлебобулочные изделия из муки грубого помола или с отрубями, в том числе					
хлеб зерновой					
рис					
крупа манная					
крупа гречневая					
крупа овсяная					
крупа пшенная					
крупа перловая					
макаронные изделия					
обогащенные хлеб и хлебобулочные изделия					
обогащенные зерновые продукты, в том числе экструдированные					
завтраки					
специализированная пищевая продукция для питания детей на зерновой основе					
картофель					
капуста					
свекла					
томаты					
квашенная капуста					
замороженные овощные смеси					
специализированная пищевая продукция для питания детей на основе овощей					
яблоки					
сухофрукты					
обогащенная соковая продукция					
специализированная пищевая продукция для питания детей на плодово- ягодной основе					
говядина					

баранина
 свинина
 мясные субпродукты
 индейка
 курица
 колбаса вареная
 сосиски
 мясные консервы
 специализированная
 пищевая продукция для
 питания детей на мясной
 основе
 молоко
 кефир
 йогурт
 творог
 сыр
 обогащенная молочная
 продукция
 специализированная
 пищевая продукция для
 питания детей на
 молочной основе
 яйцо куриное
 рыба океаническая
 рыба пресноводная
 рыбные консервы
 масло подсолнечное
 обогащенная
 масложировая продукция
 биологически активные
 добавки к пище
 йодированная соль

 <6> Для яиц цена указывается за 1 десяток.

Приложение 5
 к МР 2.3.7.0168-20

ПОЯСНЕНИЯ К ОЦЕНКЕ ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОБОГАЩЕННОЙ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

N Группа пищевой п/ продукции п	Пояснения к оценке доступа населения к отдельным группам пищевой продукции
1 Обогащенная пищевая продукция (в т.ч. хлеб и хлебобулочные изделия, зерновые продукты (экструдированные завтраки), соковая продукция, пищевые концентраты, молочная продукция, масложировая продукция)	При оценке наличия обогащенной пищевой продукции в торговых точках необходимо обращать внимание на упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке обогащенной пищевой продукции в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово "обогащенный". Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции макро- и микронутриентов (в том числе белка, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотических микроорганизмов и др.), их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг (г) на 100 г (мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов, если они установлены.
2 Специализированная пищевая продукция для питания детей раннего возраста	При оценке наличия специализированной пищевой продукции для питания детей до 3 лет, в торговых точках необходимо обращать внимание на упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой специализированной пищевой продукции необходимо обращать внимание на возраст детей, для

- которых предназначена данная категория продукции.
Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или минеральных веществ и/или пробиотических микроорганизмов, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г (мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности детей в зависимости от возраста в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов если они установлены.
- 3 Специализированная пищевая продукция для питания детей старше 3 лет
При оценке наличия специализированной пищевой продукции для питания детей старше 3 лет в торговых точках необходимо обращать внимание на индивидуальную упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой специализированной пищевой продукции необходимо обращать внимание на возраст детей, для которых предназначена данная категория продукции. Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или минеральных веществ и/или пробиотических микроорганизмов, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г (мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности детей в зависимости от возраста в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов если они установлены.
- 4 Биологически активные добавки к пище
При оценке наличия биологически активных добавок к пище в торговых точках в "Анкету по оценке обеспеченности населения доступом к отечественной пищевой продукции на 2023 год" не следует вносить данные по наличию натуральных травяных сборов, травяных чаев и фиточаев.
При оценке наличия биологически активных добавок к пище в торговых точках необходимо обращать внимание на индивидуальную упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой продукции в области применения обращать внимание для какой возрастной группы предназначена данная продукция.
Дополнительно указываются наименования входящих в состав такой продукции макро- и микронутриентов (в том числе белка, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотических микроорганизмов и др.), их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта на 100 г (мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах в зависимости от половозрастной принадлежности населения, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов, если они установлены.

Приложение 6
к МР 2.3.7.0168-20

ТИПИЧНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Тривиальное название	Систематическое название (IUPAC)	Брутто формула	Рациональная полуразвернутая формула
Насыщенные жирные кислоты			
Бегеновая кислота	Докозановая кислота	C21H43COOH	CH ₃ (CH ₂)20COOH
Арахидоновая кислота	Эйкозановая кислота	C19H39COOH	CH ₃ (CH ₂)18COOH
Стеариновая кислота	Октадекановая кислота	C17H35COOH	CH ₃ (CH ₂)16COOH
Маргариновая кислота	Гептадекановая кислота	C16H33COOH	CH ₃ (CH ₂)15COOH
Пальмитиновая кислота	Гексадекановая кислота	C15H31COOH	CH ₃ (CH ₂)14COOH
Миристиновая кислота	Тетрадекановая кислота	C13H27COOH	CH ₃ (CH ₂)12COOH
Лауриновая кислота	Додекановая кислота	C11H23COOH	CH ₃ (CH ₂)10COOH
Каприновая кислота	Декановая кислота	C9H19COOH	CH ₃ (CH ₂)8COOH
Каприловая кислота	Октановая кислота	C7H15COOH	CH ₃ (CH ₂)6COOH
Капроновая кислота	Гексановая кислота	C5H11COOH	CH ₃ (CH ₂)4COOH

Масляная кислота	Бутановая кислота	C ₃ H ₇ COOH	CH ₃ (CH ₂) ₂ COOH
Ненасыщенные жирные кислоты (Мононенасыщенные жирные кислоты)			
Пальмитолеиновая кислота	цис-9-гексадеценовая кислота	C ₁₅ H ₂₉ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₅ -CH=CH-(CH ₂) ₇ -COOH
Олеиновая кислота	цис-9-октадеценовая кислота	C ₁₇ H ₃₃ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₇ -CH=CH-(CH ₂) ₇ -COOH
Элаидиновая кислота	транс-9-октадеценовая кислота	C ₁₇ H ₃₃ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₇ -CH=CH-(CH ₂) ₇ -COOH
Цис-вакценовая кислота	цис-11-октадеценовая кислота	C ₁₇ H ₃₃ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₅ -CH=CH-(CH ₂) ₉ -COOH
Транс-вакценовая кислота	транс-11-октадеценовая кислота	C ₁₇ H ₃₃ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₅ -CH=CH-(CH ₂) ₉ -COOH
Гадолеиновая кислота	цис-9-эйкозеновая кислота	C ₁₉ H ₃₇ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₉ -CH=CH-(CH ₂) ₇ -COOH
Гондоиновая кислота	цис-11-эйкозеновая кислота	C ₁₉ H ₃₇ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₇ -CH=CH-(CH ₂) ₉ -COOH
Эруковая кислота	цис-13-докозеновая кислота	C ₂₁ H ₄₁ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₇ -CH=CH-(CH ₂) ₁₁ -COOH
Ненасыщенные жирные кислоты (Полиненасыщенные жирные кислоты)			
Линолевая кислота	цис,цис-9,12-октадекадиеновая кислота	C ₁₇ H ₃₁ COOH	CH ₃ (CH ₂) ₃ -(CH ₂ -CH=CH) ₂ -(CH ₂) ₇ -COOH
γ-Линоленовая кислота	цис,цис,цис-6,9,12-октадекатриеновая кислота	C ₁₇ H ₂₉ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₃ -(CH ₂ -CH=CH) ₃ -(CH ₂) ₆ -COOH
α-Линолсеновая кислота	цис,цис,цис-9,12,15-октадекатриеновая кислота	C ₁₇ H ₂₉ COOH	CH ₃ -(CH ₂ -CH=CH) ₃ -(CH ₂) ₇ -COOH
Арахидоновая кислота	цис-5,8,11,14-эйкозотетраеновая кислота	C ₁₉ H ₃₁ COOH	CH ₃ -(CH ₂) ₄ -(CH=CH-CH ₂) ₄ -(CH ₂) ₂ -COOH
Докозагексаеновая кислота	цис,цис,цис,цис,цис,цис-4,7,10,13,16,19-докозгексаеновая кислота	C ₂₁ H ₃₁ COOH	CH ₃ -CH ₂ -(CH=CH-CH ₂) ₆ -(CH ₂) ₂ -COOH
Эйкозапентаеновая кислота	5Z,8Z,11Z,14Z,17Z)-5,8,11,14,17-Эйкозапентаеновая кислота	C ₁₉ H ₂₉ COOH	CH ₃ -CH ₂ -(CH=CH-CH ₂) ₅ -(CH ₂) ₂ -COOH

НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

1. Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании".
4. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации".
5. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 N 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года".
6. Паспорт федерального проекта "Укрепление общественного здоровья" национального проекта "Демография" (утвержденный Президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 N 16).
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 02.02.2006 N 60 "Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга".
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 N 883 "Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения".
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.04.2016 N 291 "Об утверждении Правил установления субъектами Российской Федерации нормативов минимальной обеспеченности населения площадью торговых объектов и методики расчета нормативов минимальной обеспеченности населения площадью торговых объектов, а также о признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 24.09.2010 N 754".

11. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 N 1364-р "Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года".
12. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19.04.2017 N 738-р "Об утверждении плана мероприятий по реализации Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г.".
13. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
14. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
15. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
16. Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).
17. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012).
18. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).
19. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
20. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
21. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).
22. Приказ Минздрава России от 19.08.2016 N 614 "Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания".

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

База данных - упорядоченная совокупность данных, предназначенных для хранения, накопления и обработки информации.

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

Доступ населения к пищевой продукции - сопоставление минимального и фактического количества продовольственных торговых объектов, при котором во всех населенных пунктах страны оценивается возможность приобретения населением пищевых продуктов.

Жирные кислоты - алифатические одноосновные карбоновые кислоты с открытой цепью, содержащиеся в этерифицированной форме в жирах, маслах и восках растительного и животного происхождения.

Жиры - сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот.

Качество пищевой продукции - совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека.

Мониторинг за качеством пищевой продукции - система наблюдения, анализа, оценки качества пищевой продукции, производимой, импортируемой и реализуемой на территории Российской Федерации.

Мононасыщенные жирные кислоты - алифатические одноосновные карбоновые кислоты, содержащие, в основном, одну двойную связь или, редко, тройную связь.

Насыщенные жирные кислоты - алифатические одноосновные карбоновые кислоты с открытой неразветвленной цепью, содержащей четное число атомов углерода, соединенных одинарными связями.

Образец пищевой продукции - единица потребительской продукции, используемая в качестве представителя этой продукции при испытаниях или оценке качества.

Пищевая ценность пищевой продукции - потребительское свойство пищевой продукции, характеризующие наличие и количество составляющих ее нутриентов (пищевых веществ) и энергетическую ценность, необходимых для удовлетворения физиологических потребностей организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты - алифатические одноосновные карбоновые кислоты, содержащие две или

более двойные или тройные связи.

Проба пищевой продукции - представительное количество пищевой продукции, отобранное из общего количества образца.

Социально-гигиенический мониторинг - государственная система наблюдения, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья, оценки и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания человека, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием на него факторов среды обитания человека для принятия мер по устранению вредного воздействия на население факторов среды обитания человека.

Стерины - полициклические спирты, относящиеся к классу стероидов, которые содержатся в животном и растительном пищевом сырье и продукции из них.

Трансизомеры жирных кислот - ненасыщенные жирные кислоты с как минимум одной двойной связью в транс-конфигурации.

Фальсифицированная пищевая продукция - пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной, и (или) недостоверной.

Экономическая доступность пищевой продукции - возможность приобретения пищевой продукции по сложившимся ценам в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления.