

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Факультет/учебный институт Аграрно-технологический институт

Кафедра/учебный департамент Агроинженерный департамент

Заведующий кафедрой/директор

Учебного департамента

Агроинженерный департамент

Поддубский Антон Александрович

сентябрь 2022г.

Курсовая работа

Магистра

Направление/Специальность 27.04.01 «Стандартизация и метрология»

Профиль/специализация «Техническое регулирование»

ТЕМА Оценка соответствия на пищевую продукцию «Кефир»

Выполнил студент

Репко Светлана Владимировна

Группа ССМмз-01-20

Студ. Билет №1032200607

Руководитель научно-исследовательской работы

Доцент к.т.н. Кочнева М.В.

г. Москва

2022 г.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ПРОИЗВОДСТВО И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КЕФИРА	5
1.1 Технология производства	5
1.2 Из какого сырья может вырабатываться кефир	6
2.1 Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)	7
2.2 Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции	7
2.3 Соответствие требованиям по органолептическим характеристикам	7
2.4 Соответствие продукта физико-химическим показателям	8
3. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ	10
3.1. Сырье для изготовления продукта	10
4. МАРКИРОВКА	11
4.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии со следующим уточнением	11
4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары, транспортного пакета - в соответствии	11
5. УПАКОВКА	12
5.1. Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта	12
5.2. Правила приемки	12
6. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	13
6.1. Отбор и подготовка проб к анализу	13
6.2 Определение токсичных элементов	13
6.3 Определение микробиологических показателей	14
7 АККРЕДИТОВАННАЯ ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ	15

7.1 Лаборатория или организация	15
7.2 ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.	15
8. ФЗ N 412-ФЗ "ОБ АККРЕДИТАЦИИ В НАЦИОНАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ АККРЕДИТАЦИИ"	17
8.1. Обязательства экспертных организаций	17
9. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ КЕФИРА	19
9.1. Обязательные требования технического регламента	19
9.2 Комплект документов для декларирования	20
10. СХЕМА ДЕКЛАРИРОВАНИЯ 4Д	22
10.1. Что включает в себя схема декларирования 4д	22
10.2. Техническая документация	23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	24
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	25

Введение

Цель: изучить особенности производства кефира, идентификацию и способы фальсификации, правила приемки, отбора проб, проанализировать показатели безопасности кефира и испытаний продукции, существующие методы оценки качества и экспертизы кефира.

Задачи: изучить и проанализировать технологию производства и классификацию кефира;

- изучить способы идентификации и экспертизы качества кефира;

- изучить правила приемки и отбора проб и испытания продукции;

Кефир: Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

1 Производство и показатели качества кефира

1.1 Технология производства

Существует множество требований к сырью и его хранению. Чаще всего для производства кефира применяют резервуарный способ. При этом кефир синтезируют из натурального молока чаще всего второго сорта. Его кислотность должна составлять 190Т. Что касается плотности, то она допустима не более 1,0300кг/м³. Жирность может быть различной, так как в ходе производства кефира жирность снижают либо повышают до необходимого уровня. Если жирность нужно снизить, то его убирают с помощью сепарирования. Если жирность, наоборот, нужно увеличить, то к нему просто добавляют сливки.

Технология производства кефира включает в себя множество операций:

приемка и подготовка сырьевых материалов;

нормализация;

гомогенизация;

пастеризация;

охлаждение;

заквашивание;

сбраживание;

охлаждение сгустка;

созревание сгустка;

фасовка продукта.

классификация кефира

Кефир относят к продуктам смешанного брожения. В отличие от других видов диетических продуктов, кефир готовят с применением естественной симбиотической закваски - кефирных грибков.

После внесения кефирных грибков в молоко начинается не только молочнокислое, но и спиртовое брожение и при определенных условиях накапливается значительное количество спирта.

Сочетание молочной кислоты, образующейся при молочнокислом брожении, углекислоты и спирта обуславливает специфический освежающий, слегка острый вкус и сметанообразную газированную или пенистую консистенцию продуктов этой группы. Лечебные свойства кефира хорошо

известны в народной медицине и объясняются накоплением антибиотических веществ (низина и других, вырабатываемых дрожжевыми клетками).

1.2 Из какого сырья может вырабатываться кефир

В зависимости от используемого молочного сырья кефир может вырабатываться:

из натурального молока;

из нормализованного молока;

из восстановленного молока;

из рекомбинированного молока;

из их смесей.

В зависимости от массовой доли жира продукт подразделяют на:

обезжиренный (0,1%);

нежирный (0,3; 0,5; 1,0%);

маложирный (1,2; 1,5; 2,0; 2,5%);

классический (2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5%);

жирный (4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0%);

высокожирный (7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 9,0; 9,5%).

2. Показатели безопасности кефира

2.1 Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)

Показатель	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Молоко и молочная продукция	25 (50 - для концентрата лактулозы, белка молочного, казеина)
В готовом к употреблению продукте.		
Показатель	Допустимые уровни	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	0,01	Кефир
E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Кефир
S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Кефир

2.2 Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	
- мышьяк	0,05	
- кадмий	0,03	
- ртуть	0,005	
- ДДТ и его метаболиты	0,05	

2.3 Соответствие требованиям по органолептическим характеристикам

Наименование показателя	Характеристика

Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе
Консистенция и внешний вид	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков

2.4 Соответствие продукта физико-химическим показателям

Наименование показателя	Норма	
Массовая доля жира, %, не менее	менее 0,5 (обезжиренный)	0,5; 1,0; 1,2; 1,5; 2,0; 2,5; 2,7; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5; 4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,2; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9
Массовая доля белка, %, не менее	3,0	
Кислотность, °Т	От 85 до 130 включ.	
Фосфатаза или пероксидаза	Не допускается	
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4±2	
Примечание - Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений ("от ... до ", %).		

Отбор и подготовка проб к анализу - по ГОСТ 26809.1

Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто продукта - по ГОСТ 3622

Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867

Определение кислотности - по ГОСТ 3624

Определение фосфатазы, пероксидазы - по ГОСТ 3623

Определение токсичных элементов

свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

мышьяка - по ГОСТ 30538

кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

ртути - по ГОСТ 26927

Определение пестицидов - по ГОСТ 23452

Определение антибиотиков - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение микробиологических показателей:

бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 32901

Staphylococcus aureus - по ГОСТ 30347

бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 31659

молочнокислых микроорганизмов - по ГОСТ 10444.11

3. Требования к сырью

3.1. Сырье для изготовления продукта

- молоко коровье сырое по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко обезжиренное - сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко коровье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сгущенное, концентрированное - сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки - сырье по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки пастеризованные, предназначенные для промышленной переработки, по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко цельное сухое высшего сорта по ГОСТ 4495 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- сливки сухие по ГОСТ 33922 и нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- кефирные грибки по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- вода питьевая по нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Сырье, применяемое для изготовления продукта, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям .

4. Маркировка

4.1 Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии со следующим уточнением

- для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "От ... до ..." в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом;
- для обезжиренного продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне "От ... до ..." в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.

4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары, транспортного пакета - в соответствии

с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: "Беречь от солнечных лучей" и "Ограничение температуры", с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки, транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

5. Упаковка

5.1. Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта

Должны соответствовать требованиям, документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продуктов при их перевозках, хранении и реализации.

Формирование групповой упаковки - в соответствии с ГОСТ 25776.

Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285 и ГОСТ 26663.

Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары без их деформации.

Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579.

5.2. Правила приемки

Правила приемки - по ГОСТ 26809.1 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6. Методы контроля

6.1. Отбор и подготовка проб к анализу

По ГОСТ 26809.1 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение внешнего вида и цвета осуществляют визуально, консистенции, вкуса и запаха проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями 5.1.2.

Определение температуры продукта при выпуске с предприятия и массы нетто продукта - по ГОСТ 3622 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение массовой доли белка - по ГОСТ 23327 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение кислотности - по ГОСТ 3624 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение фосфатазы, пероксидазы - по ГОСТ 3623 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.2 Определение токсичных элементов

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- мышьяка - по ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- ртути - по ГОСТ 26927 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение микотоксинов (афлатоксина М) - по ГОСТ 30711 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение антибиотиков - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение радионуклидов - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Определение содержания ГМО, меламина, диоксинов (в случае обоснованного предположения о возможном их наличии) - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

6.3 Определение микробиологических показателей

- бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 32901 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- дрожжей, плесеней - по ГОСТ 10444.12 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- *Staphylococcus aureus* - по ГОСТ 30347 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- бактерий рода *Salmonella* - по ГОСТ 31659 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт;

- молочнокислых микроорганизмов - по ГОСТ 10444.11 и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7 Аккредитованная испытательная лаборатория

7.1 Лаборатория или организация

Лаборатория или организация, в состав которой она входит, должна являться самостоятельной правовой единицей, способной нести юридическую ответственность.

В обязанности лаборатории входит проведение испытаний и калибровки таким образом, чтобы выполнялись требования настоящего стандарта и удовлетворялись требования заказчика, а также предписания регулирующих органов или организаций, осуществляющих официальное признание.

7.2 ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.

Лаборатория должна:

а) располагать руководящим и техническим персоналом, который вне зависимости от других обязанностей имеет полномочия и ресурсы, необходимые для выполнения своих обязанностей, включая внедрение, поддержание и улучшение системы менеджмента, и выявления случаев отступлений от системы менеджмента или от процедур проведения испытаний и/или калибровки, а также для инициирования действий по предупреждению или сокращению таких отступлений

б) принимать меры, обеспечивающие свободу руководства и сотрудников от любого неподобающего внутреннего и внешнего коммерческого, финансового или другого давления и влияния, которое может оказывать отрицательное воздействие на качество их работы;

в) определять политику и процедуры, позволяющие обеспечить конфиденциальность информации и прав собственности ее заказчиков, включая процедуры защиты электронного хранения и передачи результатов;

г) определять политику и процедуры, позволяющие избежать вовлечения в деятельность, которая снизила бы доверие к ее компетентности, беспристрастности ее суждений или честности;

д) определять организационную и управленческую структуру лаборатории, ее место в вышестоящей организации и взаимосвязи между менеджментом качества, технической деятельностью и вспомогательными службами;

е) устанавливать ответственность, полномочия и взаимоотношения всех сотрудников, занятых в управлении, выполнении или проверке работ, влияющих на качество испытаний и/или калибровки;

g) обеспечивать надзор за персоналом, проводящим испытания и калибровку (включая стажеров), со стороны лиц, знакомых с методиками и процедурами, целью каждого испытания и/или калибровки, а также с оценкой результатов испытания или калибровки;

h) иметь техническую администрацию, несущую общую ответственность за техническую деятельность и предоставление необходимых ресурсов для обеспечения требуемого качества работы лаборатории;

i) назначать одного сотрудника менеджером по качеству (как бы он ни назывался), который, независимо от других функций и обязанностей, должен нести ответственность и располагать полномочиями, обеспечивающими внедрение системы менеджмента качества и ее постоянное функционирование; менеджер по качеству должен иметь прямой доступ к высшему руководству, принимающему решения по политике или ресурсам;

j) назначать заместителей руководящего персонала (см. примечание);

к) обеспечивать осознание персоналом значимости и важности своей деятельности и свой вклад в достижение целей системы менеджмента.

Примечание - отдельные сотрудники могут выполнять более одной функции, и может оказаться нецелесообразным назначать заместителей по каждой функции.

Высшее руководство должно обеспечивать разработку в организации соответствующих процессов обмена информацией, в том числе по вопросам результативности системы менеджмента.

8. ФЗ N 412-ФЗ "Об аккредитации в национальной системе аккредитации"

8.1. Обязательства экспертных организаций

1) уведомлять национальный орган по аккредитации об изменении состава экспертов по аккредитации, для которых экспертная организация является основным местом работы, в течение пяти рабочих дней со дня такого изменения;

2) иметь сайт в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивать размещение на нем следующей информации:

а) полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование юридического лица, адрес его места нахождения, номер телефона и адрес электронной почты юридического лица;

б) фамилии, имена и (в случае, если имеются) отчества экспертов по аккредитации, для которых экспертная организация является основным местом работы или с которыми она осуществляет взаимодействие в соответствии с частью 8 настоящей статьи для целей оказания услуг, необходимых и обязательных для предоставления государственных услуг в соответствии с настоящим Федеральным законом;

в) используемые значения коэффициентов, предусмотренные методикой определения размеров платы за проведение экспертизы представленных заявителем, аккредитованным лицом документов и сведений, выездной экспертизы соответствия заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации и позволяющие рассчитать точную стоимость проведения таких экспертиз в соответствии с указанной методикой;

г) заключать договоры с заявителями, аккредитованными лицами и обеспечить оказание в установленные настоящим Федеральным законом сроки услуг, необходимых и обязательных для предоставления государственных услуг в соответствии с настоящим Федеральным законом, или уведомлять национальный орган по аккредитации об обстоятельствах, препятствующих заключению договоров с заявителями, аккредитованными лицами, не позднее чем в течение десяти рабочих дней со дня направления заявителям, аккредитованным лицам информации о составе экспертной группы;

д) представлять в национальный орган по аккредитации сведения о заключенных ими с заявителями, аккредитованными лицами договорах на оказание услуг, необходимых и обязательных для предоставления государственных услуг в соответствии с настоящим Федеральным законом, включая информацию о размере платы за проведение экспертизы представленных заявителем, аккредитованным лицом документов и сведений, выездной экспертизы соответствия заявителя, аккредитованного лица

критериям аккредитации, за оценку устранения несоответствия заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации;

е) обеспечивать конфиденциальность сведений, полученных в процессе осуществления аккредитации и составляющих государственную, коммерческую, иную охраняемую законом тайну, других сведений, доступ к которым ограничен федеральными законами, и использовать такие сведения только в целях, для которых они предоставлены;

ё) сообщать об обстоятельствах, которые оказывают или могут оказать влияние на принимаемые национальным органом по аккредитации решения;

ж) направлять в национальный орган по аккредитации сведения о нарушении экспертами по аккредитации, для которых экспертная организация является основным местом работы или с которыми она осуществляет взаимодействие в соответствии с частью 8 настоящей статьи в целях оказания услуг, необходимых и обязательных для предоставления государственных услуг в соответствии с настоящим Федеральным законом, техническими экспертами, включенными в состав экспертной группы, своих обязанностей, предусмотренных настоящим Федеральным законом и принятыми в соответствии с ним иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, не позднее чем в течение пяти рабочих дней со дня выявления экспертной организацией указанных нарушений;

з) исполнять иные обязанности в соответствии с настоящим Федеральным законом и принятыми в соответствии с ним иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"

(ТР ТС 033/2013)

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"

9. Подтверждение соответствия кефира

9.1. Обязательные требования технического регламента

Подтверждения соответствия может происходить в форме сертификации и декларировании соответствия. Обязательное подтверждение соответствия проводится только в случаях, установленных соответствующим техническим регламентом, и исключительно на соответствие требованиям технического регламента.

Декларирование соответствия осуществляется одним из следующих способов:

предоставление собственных доказательств; предоставление собственных доказательств, доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

Подтверждение соответствия осуществляется в следующем порядке.

Для подтверждения соответствия заявитель направляет заявку в соответствии с органом по сертификации. При наличии нескольких органов по сертификации данной продукции, заявитель вправе направить заявку в любой из них.

При декларировании соответствия кефира заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации, являющиеся изготовителем или продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия поставляемого кефира требованиям № 88-ФЗ и в части ответственности за несоответствие кефира требованиям № 88-ФЗ. Заявитель вправе выбирать форму подтверждения соответствия и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для кефира № 88-ФЗ. Заявитель обязан обеспечивать соответствие кефира установленным требованиям № 88-ФЗ. Подтверждение соответствия кефира со сроком годности не более чем 30 суток требованиям технического регламента осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д, 4д или 7д (рисунок 1) либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 4с или 5с



9.2 Комплект документов для декларирования

При выборе любой схемы декларирования соответствия кефира заявитель формирует комплект документов, который должен содержать представленные на рисунке данные



При выборе любой схемы декларирования соответствия заявитель принимает необходимые меры для обеспечения при производстве и реализации кефира их соответствия требованиям № 88-ФЗ. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в установленном законодательством Российской Федерации порядке. Заявитель маркирует кефир, в отношении которого принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке. Орган по сертификации систем качества осуществляет контроль над сертифицированной системой качества на стадиях,

предусмотренных схемами 3д, 4д, 7д, с периодичностью, установленной договором между заявителем и органом по сертификации систем качества, но не реже чем один раз в год. Декларация о соответствии и входящие в состав доказательственных материалов документы хранятся у заявителя в течение трех лет со дня окончания срока действия декларации о соответствии. Второй экземпляр декларации о соответствии хранится в федеральном органе исполнительной власти, организующем формирование и ведение единого реестра деклараций о соответствии. Оценка соответствия продукции является обязательным требованием реализации молочных продуктов.

10. Схема декларирования 4д

10.1. Что включает в себя схема декларирования 4д

Схема декларирования 4д (для партии молочной продукции) включает в себя следующие процедуры:

формирование и анализ технической документации и доказательственных материалов;

проведение испытаний партии продукции;

принятие и регистрация декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Заявитель формирует техническую документацию, доказательственные материалы и проводит их анализ.

Заявитель проводит испытания образцов кефира для обеспечения подтверждения ее соответствия требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется. Испытания образцов кефира проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии кефира требованиям настоящего технического регламента, которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года N 293.

Заявитель наносит единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии на кефир соответствует сроку годности этой молочной продукции;

10.2. Техническая документация

Техническая документация должна содержать основные параметры и характеристики продукции, а также ее описание в целях оценки соответствия продукции требованиям технического регламента.

Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам

Техническая документация, используемая в качестве доказательственного материала, также может содержать анализ риска применения (использования) продукции. Состав доказательственных материалов определяется соответствующим техническим регламентом, состав указанной технической документации может уточняться соответствующим техническим регламентом.

Техническая документация включает в доказательственные материалы протоколы исследований (испытаний) и измерений, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

Заключение

Кефир — кисломолочный напиток, получаемый из цельного или обезжиренного коровьего молока путём кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков» — симбиоза нескольких видов микроорганизмов: молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей. Однородный, белого цвета, возможно небольшое выделение углекислоты.

В ходе подготовки курсовой работы мной были изучены основные и новые концепции обеспечения качества продукции, классификация кефира и особенности его производства.; идентификация и способы фальсификации; правила приемки, отбора проб и испытаний продукции; существующие методы оценки качества и экспертизы кефира.

Список используемых источников

- 1) ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности.
- 2) ГОСТ 2446-2011. Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира.
- 3) ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
- 4) ГОСТ Р 52093-2003. Кефир. Технические условия.
- 5) ГОСТ Р ИСО 9001-2015
- 6) ГОСТ Р ИСО 22000-2019
- 7) ГОСТ Р ИСО 9000-2015
- 8) Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям "Производство напитков, молока и молочной продукции"
- 9) Указания на чертежах о маркировании и клеймении изделий
- 10) Общие положения по безопасности, маркировке и правилам приемки ГОСТ Р 51214-98
- 11) СТ РК 1406-2005
- 12) Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ
- 13) Концепция развития национальной системы стандартизации Российской Федерации на период до 2020 года (одобрена распоряжением Правительства РФ от 24 сентября 2012 г. N 1762-р)
- 14) Решение Коллегии ЕЭК от 23.07.2019 № 126 "О внесении изменений в Порядок заполнения декларации на товары"
- 15) Приказ Росстандарта от 27.10.2020 N 1775 "Об утверждении Программы национальной стандартизации на 2021 год";
- 16) ГОСТ Р ИСО 14021-2000
- 17) ГОСТ Р 53791-2010
- 18) Федеральный закон от 29 июня 2015 года N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"
- 19) Постановление от 15 декабря 2020 года N 2099 от 28 октября 2020 г. N 3725 "Об утверждении формы сертификата соответствия"
- 20) Приказ Минэкономразвития России от 31.07.2020 № 478 "Об утверждении Порядка регистрации деклараций о соответствии и Порядка формирования и ведения единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, предоставления содержащихся в указанном реестре сведений"
- 21) Решение Коллегии ЕЭК от 23.07.2019 № 126 "О внесении изменений в Порядок заполнения декларации на товары" Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ
- 22) Концепция развития национальной системы стандартизации Российской Федерации на период до 2020 года (одобрена распоряжением Правительства РФ от 24 сентября 2012 г. N 1762-р)

23) Приказ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 31.07.2020 № 2510 "Об утверждении порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке"

24) Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1856 "О Порядке формирования и ведения реестра выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии"

25) Приказ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации