Изображение Государственного Герба Республики Казахстан

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Руководство по определению социально значимых продовольственных товаров**

**СТ РК**

*Настоящий проект стандарта*

*не подлежит применению до его утверждения*

**Комитет технического регулирования и метрологии**

**Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан**

**(Госстандарт)**

**Астана**

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Республиканским государственным предприятием на праве хозяйственного ведения «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан № \_\_ от « » \_\_\_\_ 20\_\_года

**3** В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года № 544-II «О регулировании торговой деятельности»

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом каталоге документов по стандартизации, а текст изменений и поправок – в периодически издаваемых информационных указателях стандартов. В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в периодически издаваемых информационных указателях стандартов*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Руководство по определению социально значимых продовольственных товаров**

**Дата введения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает руководство по определению характеристик социально значимых продовольственных товаров при проведении государственного контроля в соответствии с [1-4].

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы по стандартизации:

СТ РК 1026-2001 Рис шлифованный. Общие технические условия.

СТ РК 1118-2002 Сахар белый. Общие технические условия.

СТ РК 1733-2015 Молоко и молочные продукты общие технические условия.

СТ РК 1846-2008 Мясо птицы. Общие технические условия

СТ РК 2073-2011 Мясо говядины. Общие технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

СТ РК ЕЭК ООН FFV-25-2019 Лук свежий репчатый. Требования при поставках и контроль качества.

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 875-92 Изделия макаронные. Общие технические условия.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 5550-2021 Крупа гречневая. Технические условия.

ГОСТ 6292-93 Рис шлифованный. Технические условия.

ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 19092-2021 Крупа. Общие технические условия.

ГОСТ 26545-85 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 26767-85 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26768-85 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 27842-88 Хлеб пшеничный. Технические условия.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия.

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия.

ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия.

ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.

ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.

ГОСТ 32284-2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому каталогу документов по стандартизации по состоянию на текущий год и соответствующим периодически издаваемым информационным указателям стандартов, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **Социально значимые продовольственные товары**: Продукты питания, имеющие важное значение для удовлетворения основных потребностей населения.

3.2 **Весовой товар**: Товар, который продается на основе его массы, определяемой при продаже.

**4 Общие положения**

4.1 Социально значимые продовольственные товары согласно [3] должны быть однозначно идентифицированы.

4.2 Требования к характеристикам социально значимых продовольственных товаров устанавливаются согласно приложению А.

**5 Методы проверки соответствия**

5.1 Контроль соответствия товаров проводится путем визуальной проверки, анализа упаковки и сопроводительных документов.

5.2 Обязательное использование уникальных кодов идентификации продукции в системе СЗПТ.

**Приложение А**

*(обязательное)*

**Характеристики социально значимых продовольственных товаров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара | Обязательные характеристики | Обозначение документа по стандартизации |
|  | Мука пшеничная первого сорта | Цвет: белый с легким кремовым или желтоватым оттенком.  Степень помола: более крупная, чем у муки высшего сорта, но более мелкая, чем у муки второго сорта.  Зольность: в пределах от 0,75 % до 0,85 %, что свидетельствует о содержании оболочек зерна.  Клейковина: не менее 30 % (в зависимости от региона и стандарта).  Назначение: используется для выпечки хлебобулочных изделий, пельменей, вареников, слоеного теста, бисквитов и других изделий. | ГОСТ 26574 |
|  | Хлеб пшеничный из муки первого сорта (формовой) | Форма: прямоугольная или слегка закругленная, обусловленная выпеканием в формах.  Цвет корки: светло-коричневый или золотистый.  Мякиш: белый или кремовый, эластичный, с равномерной пористостью.  Вкус и аромат: характерный хлебный, без посторонних привкусов и запахов.  Масса: 0,4; 0,5; 0,75; 1 кг. | ГОСТ 27842 |
|  | Рожки (весовые) | Форма: изогнутые или прямые трубочки с гладкой или рифленой поверхностью.  Состав: мука пшеничная (высшего или первого сорта), вода.  Цвет: светло-кремовый или желтоватый (в зависимости от сорта муки).  Структура: плотная, без трещин и посторонних включений.  Кулинарные свойства: при варке сохраняют форму, не слипаются, остаются упругими.  Фасовка: реализуются на вес, без индивидуальной упаковки. | ГОСТ 31743, ГОСТ 875 (для изделий из мягких сортов пшеницы) |
|  | Крупа гречневая (ядрица, весовая) | Форма: цельные ядра гречихи, очищенные от оболочки.  Цвет: светло-коричневый или темно-коричневый (в зависимости от степени термической обработки).  Состав: 100 % ядра гречихи без примесей.  Структура: плотная, без дробленых частиц и посторонних включений.  Вкус и аромат: характерные для гречки, без посторонних запахов.  Фасовка: реализуется на вес, без индивидуальной упаковки.  Пищевые свойства (на 100 г):  Белки: от 12 до 14 г.  Жиры: от 2 до 3 г.  Углеводы: от 60 до 70 г.  Калорийность: от 330 до 350 ккал. | ГОСТ 5550, ГОСТ 19092 |
|  | Рис шлифованный (круглозерный, весовой) | Форма зерен: округлая, короткая, слегка приплюснутая.  Цвет: белый, с гладкой блестящей поверхностью.  Размер зерен: длина зерна до 5,2 мм.  Состав: 100 % рис без примесей.  Вкус и аромат: характерные для риса, без посторонних запахов.  Структура: плотная, без поврежденных и дробленых зерен.  Фасовка: на вес, без индивидуальной упаковки.  Пищевые свойства (на 100 г):  Белки: от 6 до 7 г.  Жиры: от 0,5 до 1 г.  Углеводы: от 75 до 80 г.  Калорийность: от 340 до 360 ккал. | СТ РК 1026, ГОСТ 6292 |
|  | Картофель | Форма и внешний вид: клубни целые, здоровые, сухие, без повреждений, гнили, посторонних запахов и вкусов.  Цвет кожуры: в зависимости от сорта, от светло-желтого до темно-коричневого, без позеленения.  Структура мякоти: плотная, без пустот, водянистости, признаков прорастания или порчи.  Кожура: сухая, может быть слегка шероховатой.  Размер клубней: регулируется сортами, но в среднем диаметр клубня – от 3 до 4 см.  Запах и вкус: характерные для свежего картофеля, без посторонних запахов и привкусов.  Допустимые дефекты: небольшие механические повреждения (царапины, потертости), но без влияния на качество продукта. | ГОСТ 7176,  ГОСТ 26545 |
|  | Морковь столовая | Форма и внешний вид: корнеплоды целые, здоровые, сухие, без трещин, гнили и механических повреждений.  Окраска: ярко-оранжевая или соответствующая сорту.  Структура: плотная, без дряблости и пустот.  Размер: длина не менее 10 см, диаметр в зависимости от сорта.  Запах и вкус: характерные для свежей моркови, без признаков брожения или плесени.  Допустимые дефекты: небольшие царапины или шероховатости, но без глубоких повреждений. | ГОСТ 26767,  ГОСТ 32284 |
|  | Лук репчатый | Форма и внешний вид: луковицы цельные, чистые, без следов гнили, механических повреждений и посторонних включений.  Окраска: допускается белая, желтая.  Состояние шелухи: сухая, не поврежденная, без следов влаги и плесени.  Консистенция: плотная, упругая.  Запах: характерный для репчатого лука, без посторонних запахов.  Допустимые дефекты: незначительные отклонения в окраске, небольшие поверхностные повреждения (в пределах нормы стандарта). | СТ РК ЕЭК ООН FFV-25,  ГОСТ 34306 |
|  | Капуста белокочанная | Форма и внешний вид: кочаны цельные, плотные, с неповрежденными верхними листьями.  Окраска: типичная для ботанического сорта.  Размер: в зависимости от товарного сорта, вес кочана должен соответствовать установленным нормам.  Запах: характерный для свежей капусты, без признаков брожения или гнили.  Допустимые дефекты: небольшие механические повреждения или частичная потеря наружных листьев, если это не влияет на качество продукции. | ГОСТ 26768 |
|  | Сахар белый – сахар-песок | Внешний вид: сыпучие кристаллы белого цвета, однородные по размеру.  Состав: не менее 99,7 % сахарозы.  Вкус и аромат: сладкий, без посторонних привкусов и запахов.  Растворимость: полностью растворяется в воде без осадка.  Влажность: не более 0,14 %.  Фасовка: реализуется на вес (весовой), без индивидуальной упаковки.  Пищевая ценность (на 100 г):  Углеводы: 99,8 г.  Белки и жиры: отсутствуют.  Калорийность: от 398 до 400 ккал. | СТ РК 1118, ГОСТ 33222 |
|  | Масло подсолнечное | Внешний вид: прозрачная жидкость золотистого или светло-желтого цвета.  Состав: 100 % подсолнечное масло, без примесей.  Вкус и аромат: характерные для подсолнечного масла, без посторонних запахов и горечи.  Кислотное число: не более 0,9 мг КОН/г (для рафинированного масла).  Массовая доля фосфолипидов: не более 0,2 %.  Фасовка: реализуется в бутылях различного объема (1 л, 5 л и др.), а также может продаваться на разлив.  Пищевая ценность (на 100 г):  Жиры: 99,9 г.  Насыщенные жирные кислоты: от 10 % до 15 %.  Полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-6, Омега-9): от 30 % до 75 %.  Калорийность: около 900 ккал.  Виды подсолнечного масла:  Рафинированное – очищенное от фосфолипидов, свободных жирных кислот, пигментов и ароматических веществ.  Нерафинированное – сохранены все натуральные компоненты, включая аромат и вкус семян подсолнечника.  Применение:  Используется для жарки, заправки салатов, приготовления кондитерских изделий и консервирования. | ГОСТ 1129 |
|  | Говядина (лопаточно-грудная часть с костями) | Происхождение: мясо говядины, полученное путем разделки передней части туши.  Состав: мышцы, кости, хрящи, соединительная ткань, подкожный жир.  Цвет мяса: от светло-красного до темно-красного (зависит от возраста животного).  Цвет жира: белый или кремовый.  Запах: характерный для свежего мяса, без посторонних запахов.  Фасовка: реализуется на вес, в виде охлажденного или замороженного мяса.  Пищевая ценность (на 100 г сырого продукта):  Белки: от 17 до 20 г.  Жиры: от 10 до 20 г (в зависимости от степени жировой прослойки).  Калорийность: от 180 до 250 ккал (зависит от жирности). | СТ РК 2073, ГОСТ 779 |
|  | Мясо кур (бедренная и берцовая кость с прилегающей к ней мякотью) | Происхождение: мясо птицы (кур), полученное при разделке тушки.  Состав: бедренная и берцовая кость, мышцы, подкожный жир, кожа.  Цвет мяса: от светло-розового до бледно-красного.  Цвет жира: от белого до светло-желтого.  Запах: характерный для свежего куриного мяса, без посторонних запахов.  Фасовка: реализуется на вес, в охлажденном или замороженном виде.  Пищевая ценность (на 100 г сырого продукта):  Белки: от 16 до 18 г.  Жиры: от 9 до 15 г (в зависимости от наличия кожи).  Калорийность: от 180 до 250 ккал (в зависимости от жирности). | СТ РК 1846, ГОСТ 31962 |
|  | Молоко пастеризованное 2,5 % жирности в мягкой упаковке | Происхождение: натуральное коровье молоко.  Жирность: 2,5 %.  Объем упаковки: обычно 0,9 л или 1 л (в зависимости от производителя).  Вкус и аромат: характерные для пастеризованного молока, без посторонних привкусов и запахов.  Цвет: белый, с возможным кремовым оттенком.  Консистенция: однородная, без осадка и комков.  Фасовка: мягкая упаковка (полиэтиленовые пакеты, эко-пакеты).  Пищевая ценность (на 100 мл):  Белки: от 2,8 до 3,0 г.  Жиры: 2,5 г.  Углеводы (лактоза): от 4,7 до 5,0 г.  Калорийность: от 50 до 55 ккал. | СТ РК 1733  ГОСТ 31450 |
|  | Кефир 2,5 % жирности в мягкой упаковке | Происхождение: натуральное коровье молоко, сквашенное с помощью кефирных грибков.  Жирность: 2,5 %.  Объем упаковки: обычно 0,9 л или 1 л (в зависимости от производителя).  Вкус и аромат: кисломолочный, с характерным освежающим привкусом, без посторонних запахов.  Цвет: белый, однородный.  Консистенция: слегка вязкая, с возможным образованием небольшого газообразования.  Фасовка: мягкая упаковка (полиэтиленовые пакеты, эко-пакеты).  Пищевая ценность (на 100 мл):  Белки: от 2,8 до 3,0 г.  Жиры: 2,5 г.  Углеводы (лактоза): от 3,8 до 4,5 г.  Калорийность: от 50 до 55 ккал.  Полезные микроорганизмы: живые кисломолочные бактерии, благоприятно влияющие на пищеварение. | ГОСТ 31454 |
|  | Масло сливочное (несоленое, не менее 72,5 % жирности, без наполнителей и растительных жиров) | Происхождение: натуральное коровье молоко или сливки.  Жирность: не менее 72,5 %.  Состав: молочный жир, без растительных жиров, наполнителей и консервантов.  Цвет: от белого до светло-желтого (зависит от сезона и рациона питания коров).  Консистенция: плотная, однородная, пластичная при комнатной температуре.  Вкус и аромат: сливочный, без посторонних запахов и привкусов.  Фасовка: весовое или фасованное в пачки (200; 250; 500 г, 1 кг).  Пищевая ценность (на 100 г):  Белки: от 0,6 до 1,0 г.  Жиры: от 72,5 до 82,5 г.  Углеводы (лактоза): от 1 до 1,5 г.  Калорийность: от 650 до 750 ккал.  Витамины: A, D, E, K. | ГОСТ 32261 |
|  | Яйцо куриное (I категория) | Происхождение: яйцекладка домашних кур.  Категория: I категория (массой от 55 до 64,9 г).  Цвет скорлупы: может быть белым или коричневым (в зависимости от породы кур).  Консистенция:  Белок – плотный, прозрачный, без примесей.  Желток – однородный, округлый, насыщенно-желтого или оранжевого цвета.  Запах: характерный для свежих яиц, без посторонних примесей.  Фасовка: реализуется на вес или в упаковке по 6; 10; 30 штук.  Пищевая ценность (на 100 г):  Белки: от 12 до 14 г.  Жиры: от 10 до 12 г.  Углеводы: от 0,5 до 1 г.  Калорийность: от 150 до 160 ккал.  Минералы: кальций, фосфор, железо, калий.  Витамины: A, D, группы B, E. | ГОСТ 31654 |
|  | Соль поваренная пищевая (кроме «Экстра») | Химический состав:  Хлорид натрия (NaCl) – не менее 97 %.  Примеси: природные минералы (калий, магний, кальций).  Дополнительные добавки: может содержать йод (йодированная соль).  Цвет: белый, возможен сероватый или розоватый оттенок (в зависимости от примесей).  Консистенция: сухие, мелкие или крупные кристаллы, без комков (при отсутствии влаги).  Запах: отсутствует.  Вкус: характерный соленый, без посторонних привкусов.  Фасовка: реализуется на вес или в упаковке (0,5; 1,0; 5,0 кг и др.).  Пищевая ценность (на 100 г):  Калорийность: 0 ккал.  Минералы: натрий (Na), хлор (Cl), возможны добавки йода (I). | СТ РК ГОСТ Р 51574,  ГОСТ 13830 |
|  | Творог: от 5 % до 9 % жирности | Происхождение: натуральное коровье молоко.  Жирность: от 5 % до 9 %.  Консистенция: мягкая, зернистая или однородная, без лишней влаги.  Цвет: белый или слегка кремовый.  Вкус и аромат: характерный кисломолочный, без посторонних запахов.  Фасовка: реализуется на вес или в упаковке (200; 250; 500 г, 1 кг и др.).  Пищевая ценность (на 100 г):  Белки: от 16 до 18 г.  Жиры: от 5 до 9 г.  Углеводы (лактоза): от 2,5 до 3,5 г.  Калорийность: от 100 до 150 ккал.  Минералы: кальций, фосфор, магний, калий.  Витамины: A, D, группы B. | ГОСТ 31453 |

**Библиография**

[1] Закон Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года № 544 «О регулировании торговой деятельности».

[2] Правил внутренней торговли (приняты Приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 марта 2015 года № 264).

[3] Перечень социально значимых продовольственных товаров (приняты Приказом Заместителя Премьер-Министра - Министра торговли и интеграции Республики Казахстан от 11 мая 2023 года № 166-НҚ).

[4] Кодекс Республики Казахстан от 29 октября 2015 года № 375-V ЗРК «Предпринимательский кодекс Республики Казахстан».

**МКС**

**Ключевые слова:** социально значимые продовольственные товары, государственный контроль, проверка соответствия, весовой товар

**МКС**

**Ключевые слова:** социально значимые продовольственные товары, государственный контроль, проверка соответствия, весовой товар

**Разработчик:**

**РГП на ПХВ «Казахстанский институт стандартизации и метрологии»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заместитель**  **Генерального директора** | **Е. Амирханова** |
| **Руководитель**  **Департамента разработки стандартов** | **А. Сопбеков** |
| **Главный специалист** | **Г. Исмаилова** |