



ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**Система розроблення і поставлення продукції
на виробництво**

ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА

Основні положення

ДСТУ 3946–2000

Видання офіційне

**Київ
ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2000**



ДСТУ 3946–2000

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Система розроблення і поставлення продукції
на виробництво

ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА

Основні положення

Видання офіційне

Київ
ДЕРЖСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2000

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО І ВНЕСЕНО Українським центром стандартизації, метрології та сертифікації (УкрЦСМС)
- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО І ВВЕДЕНО В ДІЮ наказом Держстандарту України від 28 лютого 2000 р. № 182
- 3 У цьому стандарті реалізовані норми Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»
- 4 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ
- 5 РОЗРОБНИКИ: **О. Войтулевич, С. Кондрат** (керівник розробки), **М. Савєнков**

ЗМІСТ

	С.
1 Галузь використання	1
2 Нормативні посилання	1
3 Визначення	1
4 Загальні положення	2
5 Порядок розроблення продукції	3
6 Поставлення продукції на виробництво	4
Додаток А Форма акта (протоколу) приймальної комісії	5
Додаток Б Бібліографія	6

**ПОПРАВКИ,
ВНЕСЕНІ В ДЕРЖАВНІ СТАНДАРТИ УКРАЇНИ**

**03. СОЦІОЛОГІЯ. ПОСЛУГИ. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРУВАННЯ
ПІДПРИЄМСТВАМИ. АДМІНІСТРУВАННЯ. ТРАНСПОРТ**

67. ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ

03.100; 67.040
ДСТУ 3946–2000

Система розроблення і поставлення продукції на виробництво.
Продукція харчова. Основні положення

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Пункт 6.1. Перший абзац	Дозволом	Підставою

(ІПС № 4–2002)

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИСТЕМА РОЗРОБЛЕННЯ І ПОСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ
НА ВИРОБНИЦТВО

ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА

Основні положення

СИСТЕМА РАЗРАБОТКИ И ПОСТАНОВКИ ПРОДУКЦИИ
НА ПРОИЗВОДСТВО

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Основные положения

SYSTEM OF DEVELOPMENT AND LAUNCHING INTO MANUFACTURE
OF PRODUCTS

PRODUCTS OF NUTRITION

Principal regulations

Чинний від 2001–01–01

1 ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

Цей стандарт установлює основні положення розроблення і поставлення на виробництво нових видів харчової продукції.

Стандарт також установлює порядок поставлення на виробництво харчової продукції, виготовлення якої буде здійснюватися за документацією іноземних фірм.

Стандарт не поширюється на нові види хліба і хлібобулочних виробів, а також харчову продукцію, яка виробляється на замовлення Міністерства оборони України.

Вимоги цього стандарту є обов'язковими для суб'єктів підприємницької діяльності (фізичних та юридичних осіб) усіх форм власності, які займаються розробленням і поставленням на виробництво нових видів харчової продукції.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 1.3–93 Державна система стандартизації України. Порядок розроблення, побудови, викладу, оформлення, узгодження, затвердження, позначення та реєстрації технічних умов

ДСТУ 3278–95 Система розробки та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення.

3 ВИЗНАЧЕННЯ

3.1 У цьому стандарті подані терміни та визначення, які наведено в ДСТУ 3278 та у цьому розділі.

3.2 Продукція харчова — продукція рослинного, тваринного, мінерального, хімічного чи біологічного походження, що вживається в їжу (або для пиття) у переробленому (обробленому) вигляді, харчові та біологічно активні добавки і смакоароматичні речовини.

3.3 Нетрадиційна сировина — сировина, яка вперше використовується в країні для виробництва певного виду харчової продукції.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1 Новим видом харчової продукції (далі — продукції) є такий, який створений за новою рецептурою, новою технологією або з використанням нової сировини і відрізняється від раніше виготовлюваних основними фізико-хімічними або органолептичними показниками, харчовою та біологічною цінністю.

4.2 Розроблення продукції здійснюється за договором із замовником або з ініціативи розробника.

4.3 Функції розробника нових видів продукції можуть виконувати науково-дослідні організації, профільні навчальні заклади, підприємства, об'єднання, фірми та організації будь-яких форм власності, а також окремі громадяни, які мають спеціальну освіту (підготовку).

Розробник і виробник можуть бути представлені однією і тією самою організацією або індивідуальним виробником.

4.4 Розроблення і поставлення продукції на виробництво передбачає такі основні етапи:

- 1) розроблення технічного завдання (ТЗ);
- 2) створення зразків нової продукції і формування вимог до якості продукції;
- 3) розроблення рецептури, технологічної інструкції або технологічного регламенту, нормативної документації;
- 4) виготовлення і випробування зразків продукції;
- 5) приймання результатів розроблення дегустаційними комісіями;
- 6) затвердження та реєстрація нормативної і технологічної документації;
- 7) підготовка і освоєння виробництва нового виду продукції.

Окремі із зазначених робіт можна поєднувати, а також змінювати їхню послідовність.

На розроблення нових видів продукції, створюваних на основі науково-дослідних робіт, або на впровадження нової технології складаються ТЗ. В інших випадках ТЗ не є обов'язковим документом.

Для консервної продукції повинні розроблюватися обґрунтовані режими стерилізації, виконані компетентними організаціями (інститутами лабораторіями), які акредитовані на виконання цього виду робіт.

4.5 Рішення про поставлення на виробництво нових видів продукції приймає приймальна комісія. Її функції виконують:

— центральні галузеві дегустаційні комісії комітетів та об'єднань Мінагропрому України відповідно до закріпленої за ними номенклатури харчової продукції;

— центральна дегустаційна комісія Укоопспілки (крім продукції, порядок затвердження якої визначений рішенням центрального органу влади, продукції спеціального призначення, алкогольних напоїв та тютюнових виробів, біологічно активних речовин-добавок до харчової продукції, а також продукції, створеної на основі нових видів нетрадиційної сировини);

— регіональні дегустаційні комісії, створені при обласних державних адміністраціях або регіональних органах виконавчої влади, стосовно продукції, яка виробляється і реалізується в межах області (крім продукції спеціального призначення, консервів, алкогольних напоїв і тютюнових виробів, біологічно активних речовин-добавок до харчової продукції, а також продукції, створеної на основі нових видів нетрадиційної сировини).

Положення про центральні дегустаційні комісії розробляють і затверджують комітети та об'єднання Мінагропрому України і Укоопспілка за погодженням з Держстандартом України.

Положення про регіональну дегустаційну комісію розробляє та затверджує орган, що створює комісію, за погодженням з територіальними органами Держстандарту України і Мінагропрому України.

4.6 До складу центральної дегустаційної комісії входять представники комітетів та об'єднань Мінагропрому України (галузей харчової промисловості), Міністерства зовнішньоекономічних зв'язків та торгівлі України, Міністерства охорони здоров'я України, Держстандарту України та інших зацікавлених організацій.

До складу регіональних дегустаційних комісій входять представники вищезгаданих місцевих органів, установ і організацій.

4.7 До приймальної комісії розробник подає:

— зразки нової продукції в кількості, яка визначається у положенні про дегустаційну комісію;

- проекти нормативної документації (проект технічних умов тощо);
- проекти технологічної документації (рецептури, технологічної інструкції тощо);
- протоколи випробувань продукції;
- пояснювальну записку.

Для продукції спеціального призначення додається висновок Міністерства охорони здоров'я України.

4.8 За результатами розгляду поданих матеріалів і дегустації зразків продукції приймальна комісія складає акт (протокол) про прийняття одного з рішень:

- рекомендувати продукцію до поставлення на виробництво та затвердження нормативної документації;
- рекомендувати дороблення продукції;
- відхилити поставлення продукції на виробництво з зазначенням причин.

Після дороблення продукції проводиться повторне подання матеріалів до приймальної комісії.

5 ПОРЯДОК РОЗРОБЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ

5.1 *Розроблення нових видів продукції за наявності класифікаційного державного (ДСТУ) або міждержавного (ГОСТ) стандартів на ці групи продукції.*

5.1.1 Основними етапами розроблення є:

- проведення досліджень (виготовлення дослідних зразків) з метою вибору рецептури, встановлення показників якості, параметрів технологічного процесу, виходу виробів і т. ін.;
- розрахунок енергетичної цінності, вмісту жирів, білків та вуглеводів у 100 г продукції;
- розроблення проектів рецептури і технологічної інструкції;
- виготовлення дослідних зразків (партій) та їхнє випробування;
- розгляд дослідних зразків (партій) та погодження документації актом (протоколом) приймальної (дегустаційної) комісії.

5.1.2 Розробник проводить аналіз виробів за результатами виготовлення дослідних зразків (дослідних партій) відповідно до показників якості та безпеки, методами, передбаченими класифікаційними державними або міждержавними стандартами на нові види цієї групи виробів та іншими нормативно-правовими актами.

У разі використання нових видів сировини і матеріалів, у т.ч. пакувальних, можливості їхнього застосування погоджують із Міністерством охорони здоров'я України.

Випробування дослідних зразків продукції (дослідних партій) на їхню відповідність вимогам безпеки для життя та здоров'я людей і охорони довкілля є обов'язковими і проводяться незалежними випробувальними лабораторіями (органами, центрами), що атестовані та акредитовані згідно з чинним законодавством.

5.1.3 Розрахунок енергетичної цінності вмісту жирів, білків та вуглеводів у 100 г продукції проводиться за галузевими методиками розрахунку хімічного складу і харчової цінності розроблюваних виробів, затвердженими за встановленим порядком, і довідником «Химический состав пищевых продуктов» [1].

5.1.4 Розроблення проектів рецептури, технологічної інструкції або технологічного регламенту розробник здійснює за умови відповідності результатів аналізу виробів згідно з 5.1.2 класифікаційному державному або міждержавному стандартам на цю групу продукції.

5.1.5 Позначення рецептури (РЦ) і технологічної інструкції (ТІ) рекомендується складати з:

- індексу документа (РЦ, ТІ);
- коду підприємства (організації), яке затверджує документ, присвоєного згідно з Єдиним державним реєстром підприємств і організацій України (ЄДРПОУ) [2] (вісім знаків);
- порядкового реєстраційного номера;
- року затвердження.

5.1.6 Оформлення, затвердження і реєстрація технологічних інструкцій і рецептур здійснюється згідно з чинним законодавством.

5.2 *Розроблення нових видів продукції, які не передбачені класифікаційними державними (ДСТУ) або міждержавними (ГОСТ) стандартами.*

5.2.1 Розроблення нових видів продукції, для яких не передбачені класифікаційні державні або міждержавні стандарти, здійснюється в послідовності, викладеній в 5.1.1, при цьому розробляються проект рецептури, який не містить показників якості, проекти технічних умов та технологічної інструкції.

До комплексу документації на нові види харчової продукції входять:

- 1) нормативний документ (ДСТУ, ГОСТ, ГСТУ, ТУ);
- 2) технологічна інструкція (ТІ), якщо технологія виготовлення відрізняється від чинних типових інструкцій;
- 3) рецептура (РЦ), яка може бути самостійним документом або входити до складу технологічної інструкції.

5.3 Поставлення на виробництво харчової продукції за документацією іноземних фірм (далі — фірм) включає підготовлення нормативної і технологічної документації фірми для використання на підприємстві-виробникові, підготовлення виробництва та його освоєння.

5.3.1 Підготовляти нормативну та технологічну документацію слід в обсязі, що необхідний та достатній для виробництва продукції, з урахуванням гарантійних зобов'язань фірми, встановлених відповідною угодою, а також із додержанням чинного законодавства країни щодо вимог безпеки для життя і здоров'я населення та охорони довкілля, умов реалізації і споживання харчової продукції.

5.3.2 Під час підготовки нормативної документації в загальному випадку слід:

- 1) внести необхідні уточнення до нормативної документації фірми та (або) її переоформити, а також розробити документи, яких бракує;
- 2) розробити нормативну документацію на сировину та компоненти виробів, якими замінюють, раніше використовувані, та провести їхні випробування (за необхідності).

5.3.3 Роботи з уточнення нормативної документації фірми можуть включати введення нових документів, переклад текстової частини, приведення цієї документації у відповідність з вимогами чинних у країні стандартів і норм.

При цьому, якщо перехід на вітчизняні нормативи погіршує вимоги, встановлені в нормативній і технологічній документації фірми, то норми і вимоги фірми повинні бути збережені без змін.

5.3.4 Нормативна документація, за якою виготовлятиметься продукція, повинна мати ознаки, що відрізняють її від документації, розробленої в країні; подвійне позначення документа (фірми і підприємства-виробника) або спеціальний штамп (напис): «За ліцензією» або «За контрактом», а також назву фірми і країни.

5.3.5 Можливість заміни сировини та компонентів виробів, що зазначені в документації фірми, як звичайно, повинна перевірятись порівняльними випробуваннями і підтверджуватись фірмою, якщо це передбачено спільною угодою.

5.3.6 Підготовку виробництва здійснюють за порядком, встановленим для харчової продукції, яка розробляється в країні.

Розроблення, побудова, виклад і оформлення ТУ здійснюють згідно з ДСТУ 1.3.

Можливість використання нормативної документації країн СНД здійснюється згідно з міждержавними угодами.

5.4 Розробник володіє правом інтелектуальної власності на розроблену документацію згідно з чинним законодавством.

5.5 Поставлення на виробництво продукції, освоєної раніше іншим підприємством, з застосуванням документації, що придбана у власника оригіналу, здійснюється відповідно до вимог цього стандарту та чинного законодавства.

При цьому розроблення технічного завдання, нормативної і технологічної документації виробником не здійснюється.

6 ПОСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЦТВО

6.1 Дозволом для поставлення продукції на виробництво є затверджений акт (протокол) приймальної комісії (додаток А). Рішення про підписання акта (протоколу) приймальна комісія приймає, як звичайно, за згодою голови і всіх членів комісії. У випадку розбіжностей члени комісії, що не згодні з рішенням, записаним в акті (протоколі), підписують акт (протокол) з позначкою «З особистою думкою» і оформляють письмово свою особисту думку.

Особисті думки є невід'ємною частиною акта (протоколу) і додаються до нього.

Акт (протокол) вважається дійсним за умови, що його підписали без зауважень не менше ніж 2/3 фактичного складу комісії.

6.2 Поставлення продукції на виробництво включає:

- проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи нормативної документації;
- комплектування нормативної документації на нові види продукції;
- підготовку виробництва до випуску нової продукції.

ДОДАТОК А
(рекомендований)

Форма акта (протоколу) приймальної комісії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Голова приймальної
комісії
(дегустаційної комісії)
«___»_____ 200_ р.

АКТ (ПРОТОКОЛ) № _____
приймальної комісії

Приймальна комісія (дегустаційна комісія), призначена (затверджена) наказом (постановою, розпорядженням)

_____ ,
назва організації

від _____ № _____ , розглянувши зразки _____

_____ ,
назва продукції
нормативну документацію — _____

_____ ,
назва документів

подану _____
назва підприємства (організації)-розробника

ВВАЖАЄ:

1) Розроблена продукція за показниками якості відповідає (не відповідає) вимогам споживача і промисловості.

2) Показники якості продукції, що їх містить рецептура, відповідають

_____ (назва класифікаційного стандарту на цю групу продукції (ТУ))

РЕКОМЕНДУЄ:

1) Продукцію _____
(до виробництва, передати замовнику для доопрацювання і повторного подання, не виробляти тощо)

2) Документи _____
(рецептура, ТУ тощо)

до затвердження.

3) Виявлені недоліки продукції та документів _____ усунути.

назва документів

Додаток до акта. В додатку можуть бути наведені особисті думки членів приймальної комісії, перелік недоліків продукції та документів і т.ін.

Члени комісії

Посада, організація

Особистий підпис

Розшифрування підпису

ДОДАТОК Б
(довідковий)

Бібліографія

- 1 Химический состав пищевых продуктов : Справочник. — М.: Агропромиздат, 1987. — Т. 1, 2.
- 2 ЄДРПОУ — Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України.

**ЗМІНИ,
ВНЕСЕНІ В ДЕРЖАВНІ СТАНДАРТИ УКРАЇНИ,**

**03. СОЦІОЛОГІЯ. ПОСЛУГИ. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ.
АДМІНІСТРУВАННЯ. ТРАНСПОРТ**

67. ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ

03.100; 67.040 (Т53)

ЗМІНА № 1 ДСТУ 3946–2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

Затверджено та надано чинності наказом Держстандарту України
від 08.02.2001 № 59

Чинна від дня опублікування
в інформаційному покажчику «Стандарти»

Розділ 1. Слова «Міністерства оборони України» замінити на «центральный орган виконавчої влади з оборони».

Розділ 4, пункт 4.5, другий абзац. Слова «комітетів та об'єднань Мінагропрому України» замінити на «об'єднань та структурних підрозділів центрального органу виконавчої влади з харчової промисловості»;

доповнити абзацом (після четвертого):

«— спеціалізовані дегустаційні комісії, створені при об'єднаннях підприємств харчової промисловості та засновані згідно з чинним законодавством для прийняття рішення щодо поставлення на виробництво нових видів харчової продукції власного виробництва (крім продукції, порядок затвердження якої визначений рішенням центрального органу виконавчої влади, продукції спеціального призначення, консервів, алкогольних напоїв та тютюнових виробів, біологічно активних речовин-добавок до харчової продукції, а також продукції, створеної на основі нових видів нетрадиційної сировини). Про прийняття рішення щодо поставлення на виробництво обов'язково повідомляється центральный орган виконавчої влади з харчової промисловості.»;

п'ятий абзац. Слова «комітети та об'єднання Мінагропрому України» замінити на «об'єднання та структурні підрозділи центрального органу виконавчої влади з харчової промисловості»; слова «Держстандартом України» замінити на «центральним органом виконавчої влади з стандартизації, метрології та сертифікації»;

шостий абзац. Слова «Держстандарту України і Мінагропрому України» замінити відповідно на «центрального органу виконавчої влади з стандартизації, метрології та сертифікації та центрального органу виконавчої влади з харчової промисловості»;

доповнити абзацом (після шостого):

«Положення про спеціалізовану дегустаційну комісію розробляє та затверджує об'єднання підприємств, яке створює комісію та погоджує його з центральним органом виконавчої влади з харчової промисловості та центральним органом виконавчої влади з стандартизації, метрології та сертифікації.»

Пункт 4.6, перше речення. Слова «комітетів та об'єднань Мінагропрому України (галузей харчової промисловості), Міністерства зовнішньоекономічних зв'язків та торгівлі України, Міністерства охорони здоров'я України, Держстандарту України» замінити на «об'єднань та структурних підрозділів центрального органу виконавчої влади з харчової промисловості, центрального органу виконавчої влади у сфері торгівлі, центрального органу виконавчої влади з охорони здоров'я, центрального органу виконавчої влади з стандартизації, метрології та сертифікації»;

доповнити абзацом:

«До складу спеціалізованих дегустаційних комісій входять представники об'єднання підприємств, яке створює комісію, центрального органу виконавчої влади з охорони здоров'я, центрального органу виконавчої влади з харчової промисловості, центрального органу виконавчої влади з стандартизації, метрології та сертифікації, представники сфери торгівлі».

Пункт 4.7, останнє речення. Слова «Міністерства охорони здоров'я України» замінити на «центрального органу виконавчої влади з охорони здоров'я».

Розділ 5, пункт 5.1.2. Слова «Міністерством охорони здоров'я України» замінити на «центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я».

(ІПС № 1–2001)



ДСТУ 3946–2000

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УКРАИНЫ

Система разработки и постановки продукции
на производство

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Основные положения

Издание официальное

Киев
ГОССТАНДАРТ УКРАИНЫ
2000

ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Украинским центром стандартизации, метрологии и сертификации
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Госстандарта Украины от 28 февраля 2000 г. № 182
- 3 В этом стандарте реализованы нормы Закона Украины «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
- 5 РАЗРАБОТЧИКИ: **О. Войтулевич, С. Кондрат** (руководитель разработки), **М. Савенков**

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Украины

УДК: 658.5.664:006.354

03.100; 67.040

T53

Ключові слова: продукція харчова, поставлення на виробництво, акт приймання.

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Определения	2
4 Общие положения	2
5 Порядок разработки продукции	3
6 Постановка продукции на производство	5
Приложение А Форма акта (протокола) приемной комиссии	6
Приложение Б Библиография	7

ДСТУ 3946–2000

Система разработки и постановки продукции на производство.
Продукция пищевая. Основные положения

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Пункт 6.1. Перший абзац	Разрешением	Основанием

(ІПС № 4–2002)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УКРАИНЫ

СИСТЕМА РАЗРАБОТКИ И ПОСТАНОВКИ ПРОДУКЦИИ
НА ПРОИЗВОДСТВО

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Основные положения

СИСТЕМА РОЗРОБЛЕННЯ І ПОСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ
НА ВИРОБНИЦТВО

ПРОДУКЦІЯ ХАРЧОВА

Основні положення

SYSTEM OF DEVELOPMENT AND LAUNCHING INTO MANUFACTURE
OF PRODUCTS

PRODUCTS OF NUTRITION

Principal regulations

Дата введения 2001–01–01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает основные положения разработки и постановки на производство новых видов пищевой продукции.

Стандарт также устанавливает порядок постановки на производство пищевой продукции, изготовление которой будет осуществляться по документации иностранных фирм.

Стандарт не распространяется на новые виды хлеба и хлебобулочных изделий, а также на пищевую продукцию, изготавливаемую по заказам Министерства обороны Украины.

Требования настоящего стандарта являются обязательными для субъектов предпринимательской деятельности (физических и юридических лиц) всех форм собственности, которые занимаются разработкой и постановкой на производство новых видов пищевой продукции.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте приведены ссылки на следующие стандарты:

ДСТУ 1.3–93 Государственная система стандартизации Украины. Порядок разработки, построения, изложения, оформления, согласования, утверждения, обозначения и регистрации технических условий

ДСТУ 3278–95 Система разработки и постановки продукции на производство. Основные термины и определения.

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1 В настоящем стандарте использованы термины и определения, которые приведены в ДСТУ 3278 и в настоящем разделе.

3.2 **Продукция пищевая** — продукция растительного, животного, минерального, химического или биологического происхождения, используемая для еды (или питья) в переработанном (обработанном) виде, пищевые и биологически активные добавки и вкусоароматические вещества.

3.3 **Нетрадиционное сырье** — сырье, которое впервые используется в стране для производства определенного вида пищевой продукции.

4 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1 Новым видом пищевой продукции (далее — продукции) считается тот, который создан на основе новой рецептуры, новой технологии или с использованием нового сырья и отличается от ранее выпускаемых основными физико-химическими или органолептическими показателями, пищевой и биологической ценностью.

4.2 Разработка продукции осуществляется по договору с заказчиком или по инициативе разработчика.

4.3 Функции разработчика новых видов продукции могут выполнять научно-исследовательские организации, профильные учебные заведения, предприятия, объединения, фирмы и организации любых форм собственности, а также отдельные граждане, имеющие специальное образование (подготовку).

Разработчик и изготовитель могут быть представлены одной и той же организацией или индивидуальным производителем.

4.4 Разработка и постановка продукции на производство предусматривает следующие основные этапы:

- 1) разработка технического задания (ТЗ);
- 2) создание образцов новой продукции и формирование требований к качеству продукции;
- 3) разработка рецептуры, технологической инструкции или технологического регламента, нормативной документации;
- 4) изготовление и испытание образцов продукции;
- 5) приемка результатов разработки дегустационными комиссиями;
- 6) утверждение и регистрация нормативной и технологической документации;
- 7) подготовка и освоение производства нового вида продукции.

Отдельные из указанных работ можно совмещать, а также изменять их последовательность.

На разработку новых видов продукции, создаваемых на основе научно-исследовательских работ, или на внедрение новой технологии разрабатываются ТЗ. В других случаях ТЗ не является обязательным документом.

Для консервной продукции должны разрабатываться обоснованные режимы стерилизации, выполненные компетентными организациями (институтами, лабораториями), аккредитованными на выполнение данного вида работы.

4.5 Решение о постановке на производство новых видов продукции принимает приемочная комиссия. Ее функции выполняют:

— центральные отраслевые дегустационные комиссии комитетов и объединений Минагропрома Украины согласно закрепленной за ними номенклатуре пищевой продукции;

— центральная дегустационная комиссия Укоопсоюза (кроме продукции, порядок утверждения которой определен решением центрального органа власти, продукции специального назначения, алкогольных напитков и табачных изделий, биологически активных веществ-добавок к пищевой продукции, а также продукции, созданной на основе новых видов нетрадиционного сырья);

— региональные дегустационные комиссии, созданные при областных государственных администрациях или региональных органах исполнительной власти, для продукции, производимой и реализуемой в пределах области (кроме продукции специального назначения, консервов, алкогольных напитков и табачных изделий, биологически активных веществ-добавок к пищевой продукции, а также продукции, созданной на основе новых видов нетрадиционного сырья).

Положения о центральных дегустационных комиссиях разрабатывают и утверждают комитеты и объединения Минагропрома Украины и Укоопсоюз и согласовывают с Госстандартом Украины.

Положение о региональной дегустационной комиссии разрабатывает и утверждает орган, создавший комиссию, и согласовывает его с территориальными органами Госстандарта Украины и Минагропрома Украины.

4.6 В состав центральной дегустационной комиссии входят представители Комитетов Минагропрома Украины (отраслей пищевой промышленности), Министерства внешнеэкономических связей и торговли Украины, Министерства здравоохранения Украины, Госстандарта Украины и других заинтересованных организаций.

В состав региональных дегустационных комиссий входят представители вышеуказанных местных органов, учреждений и организаций.

4.7 На приемочную комиссию разработчик представляет:

- образцы новой продукции в количестве, определенном положением о дегустационной комиссии;
- проекты нормативной документации (проект технических условий и др.);
- проекты технологической документации (рецептуры, технологической инструкции и др.);
- протоколы испытаний продукции;
- пояснительную записку.

Для продукции специального назначения прилагается заключение Министерства здравоохранения Украины.

4.8 По результатам рассмотрения представленных материалов и дегустации образцов продукции приемочная комиссия составляет акт (протокол) о принятии одного из решений:

- рекомендовать продукцию к постановке на производство и утверждение нормативной документации;
- рекомендовать доработку продукции;
- отклонить постановку продукции на производство с указанием причин.

После доработки продукции производится повторное представление материалов на приемочную комиссию.

5 ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ

5.1 *Разработка новых видов продукции при наличии классификационного государственного (ДСТУ) или межгосударственного (ГОСТ) стандартов на данные группы продукции.*

5.1.1 Основные этапы разработки включают:

- проведение исследований (изготовление опытных образцов) с целью выбора рецептуры, установления показателей качества, параметров технологического процесса, выхода изделий и др.;
- расчет энергетической ценности, содержания жиров, белков и углеводов в 100 г продукции;
- разработку проектов рецептуры и технологической инструкции;
- изготовление опытных образцов (партий) и их испытание;
- рассмотрение опытных образцов (партий) и согласование документации актом (протоколом) приемочной (дегустационной) комиссии.

5.1.2 Разработчик проводит анализ изделий по результатам изготовления опытных образцов (опытных партий) в соответствии с показателями качества и безопасности, методами, предусмотренными в классификационных государственных или межгосударственных стандартах на новые виды данной группы изделий и другими нормативно-правовыми актами.

При использовании новых видов сырья и материалов, в т.ч. упаковочных, возможности их применения согласовывают с Министерством здравоохранения Украины.

Испытания опытных образцов продукции (опытных партий) на их соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья людей и охраны окружающей среды являются обязательными и проводятся независимыми испытательными лабораториями (органами, центрами), аттестованными и аккредитованными в соответствии с действующим законодательством.

5.1.3 Расчет энергетической ценности содержания жиров, белков и углеводов в 100 г продукции производится по отраслевым методикам расчета химического состава и пищевой ценности разрабатываемых изделий, утвержденным в установленном порядке и справочнику «Химический состав пищевых продуктов» [1].

5.1.4 Разработку проектов рецептуры, технологической инструкции или технологического регламента разработчик осуществляет при условии соответствия результатов анализа изделий по 5.1.2 классификационному государственному или межгосударственному стандарту на данную группу продукции.

5.1.5 Обозначение рецептуры (РЦ) и технологической инструкции (ТИ) рекомендуется составлять из:

- индекса документа (РЦ, ТИ);
- кода предприятия (организации), которое утверждает документ, присвоенного на основе Единого государственного реестра предприятий и организаций Украины (ЕГРПОУ) [2] (восемь знаков);

- порядкового регистрационного номера;
- года утверждения.

5.1.6 Оформление, утверждение и регистрация технологических инструкций и рецептур осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5.2 *Разработка новых видов продукции, не предусмотренных классификационными государственными (ДСТУ) или межгосударственными (ГОСТ) стандартами.*

5.2.1 Разработка новых видов продукции, для которых не предусмотрены классификационные государственные или межгосударственные стандарты, осуществляется в последовательности, изложенной в 5.1.1, при этом разрабатываются проект рецептуры, не содержащий показателей качества, проекты технических условий и технологической инструкции.

В комплект документации на новые виды пищевой продукции входят:

- 1) нормативный документ (ДСТУ, ГОСТ, ОСТ, ТУ);
- 2) технологическая инструкция (ТИ), если технология изготовления отличается от действующих типовых инструкций;
- 3) рецептура (РЦ), которая может быть самостоятельным документом или входить в состав технологической инструкции.

5.3 Постановка на производство пищевой продукции по документации иностранных фирм (далее — фирм) включает подготовку нормативной и технологической документации фирмы для использования на предприятии-изготовителе, подготовку производства и его освоение.

5.3.1 Подготовка нормативной и технологической документации должна проводиться в объеме, необходимом и достаточном для производства продукции, с учетом гарантийных обязательств фирмы, установленных в соответствующем соглашении, а также с соблюдением действующего законодательства страны, касающегося требований, обеспечивающих безопасность для жизни и здоровья населения и охрану окружающей среды, условий реализации и потребления пищевой продукции.

5.3.2 При подготовке нормативной документации в общем случае следует:

- 1) внести необходимые уточнения в нормативную документацию фирмы и (или) ее переоформить, а также разработать недостающие документы;
- 2) разработать нормативную документацию на сырье и компоненты изделий, которыми заменяют используемые ранее, и провести их испытания (в случае необходимости).

5.3.3 Работы по уточнению нормативной документации фирмы могут включать введение новых документов, перевод текстовой части, приведение документации в соответствие с требованиями действующих в стране стандартов и норм.

При этом, если переход на отечественные нормативы ухудшает требования, установленные в нормативной и технологической документации фирмы, то нормы и требования фирмы должны быть сохранены без изменений.

5.3.4 Нормативная документация, по которой будет изготавливаться продукция, должна иметь признаки, отличающие ее от документации, разработанной в стране: двойное обозначение документа (фирмы и предприятия-изготовителя) или специальный штамп (надпись): «По лицензии» или «По контракту», а также название фирмы и страны.

5.3.5 Возможность замены сырья и компонентов изделий, указанных в документации фирмы, как правило, должна проверяться сравнительными испытаниями и подтверждаться фирмой, если это предусмотрено совместным соглашением.

5.3.6 Подготовку производства осуществляют в порядке, установленном для пищевой продукции, разрабатываемой в стране.

Разработка, построение, изложение и оформление ТУ осуществляется согласно ДСТУ 1.3.

Возможность использования нормативной документации стран СНГ осуществляется в соответствии с межгосударственными соглашениями.

5.4 Разработчик владеет правом интеллектуальной собственности на разработанную документацию согласно действующему законодательству.

5.5 Постановка на производство продукции, освоенной ранее другим предприятием, с использованием документации, приобретенной у владельца оригинала, осуществляется в соответствии с требованиями настоящего стандарта и действующим законодательством.

При этом разработка технического задания, нормативной и технологической документации изготовителем не осуществляется.

6 ПОСТАНОВКА ПРОДУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВО

6.1 Разрешением для постановки продукции на производство является утвержденный акт (протокол) приемочной комиссии (приложение А). Решение о подписании акта (протокола) приемочная комиссия принимает, как правило, при согласии председателя и всех членов комиссии. При разногласиях члены комиссии, не согласные с решением, записанным в акте (протоколе), подписывают акт (протокол) с пометкой «С особым мнением» и оформляют письменно свое особое мнение.

Особые мнения, которые являются неотъемлемой частью акта (протокола), прилагаются к нему.

Акт (протокол) считается действительным, если его подписали без замечаний не менее, чем 2/3 фактического состава комиссии.

6.2 Постановка продукции на производство включает:

- проведение государственной санитарно-гигиенической экспертизы нормативной документации;
- комплектование нормативной документации на новые виды продукции;
- подготовку производства к выпуску новой продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Форма акта (протокола) приемочной комиссии

«УТВЕРЖДАЮ»
Председатель приемочной
комиссии
(дегустационной комиссии)
«___» _____ 200_ г.

АКТ (ПРОТОКОЛ) № _____
приемочной комиссии

Приемочная комиссия (дегустационная комиссия), созданная (утвержденная) приказом (постановлением, распоряжением)

_____ название организации
от _____ № _____, рассмотрев образцы _____
_____ наименование продукции
_____ нормативную документацию —
_____ наименование документов
представленную _____
_____ название предприятия (организации)-разработчика

СЧИТАЕТ:

- 1) Разработанная продукция по показателям качества соответствует (не соответствует) требованиям потребителя и промышленности.
- 2) Показатели качества продукции, включенные в рецептуру, соответствуют

_____ (название классификационного стандарта на данную группу продукции (ТУ))

РЕКОМЕНДУЕТ:

- 1) Продукцию _____
(к производству, передать заказчику для доработки и повторного представления, не производить и др.)
- 2) Документы _____
(рецептура, ТУ и др.)
к утверждению.
- 3) Выявленные недостатки продукции и документов _____ устранить.
_____ название документов

Приложение к акту. В приложении могут приводиться особые мнения членов приемочной комиссии, перечень недостатков продукции и документов и т.п.

Члены комиссии
Должность, организация Личная подпись Расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Библиография

- 1 Химический состав пищевых продуктов : Справочник. — М.: Агропромиздат, 1987. — Т. 1, 2.
- 2 ЕГРПОУ – Единый государственный реестр предприятий и организаций Украины.

Ключевые слова: продукція пищевая, постановка на производство, акт приемки.

Редактор Г. Яриш
Технічний редактор Т. Новікова
Коректор Т. Нагорна
Комп'ютерна верстка В. Перехрест

Підписано до друку 17.04.2000. Формат 60×84 1/8.
Ум.друк.арк. 2,79. Замовлення **1088** Ціна договірна.

Відділ поліграфії науково-технічних видань УкрНДІСІ
03150, Київ-150, вул. Горького, 174

Утвержден и введен в действие приказом Госстандарта Украины
от 08.02.2001 № 59

Дата введения от дня публикации
в информационном указателе «Стандарты»

Раздел 1. Слова «Министерство обороны Украины» заменить на «центральный орган исполнительной власти по обороне».

Раздел 4, пункт 4.5, второй абзац. Слова «комитетов и объединений Минагропрома Украины» заменить на «объединений и структурных подразделений центрального органа исполнительной власти по пищевой промышленности»;

дополнить абзацем (после четвертого):

«— специализированные дегустационные комиссии, созданные при объединениях предприятий пищевой промышленности и образованные в соответствии с действующим законодательством для принятия решения о постановке на производство новых видов пищевой продукции собственного производства (кроме продукции, порядок утверждения которой определен решением центрального органа исполнительной власти, продукции специального назначения, консервов, алкогольных напитков и табачных изделий, биологически активных веществ-добавок к пищевой продукции, а также продукции, созданной на основе новых видов нетрадиционного сырья). О принятии решения о постановке на производство обязательно уведомляется центральный орган исполнительной власти по пищевой промышленности.»;

пятый абзац. Слова «комитеты и объединения Минагропрома Украины» заменить на «объединения и структурные подразделения центрального органа исполнительной власти по пищевой промышленности»; слова «Госстандартом Украины» заменить на «центральным органом исполнительной власти по стандартизации, метрологии и сертификации»;

шестой абзац. Слова «Госстандарта Украины и Минагропрома Украины» заменить на «центрального органа исполнительной власти по стандартизации, метрологии и сертификации и центрального органа исполнительной власти по пищевой промышленности»;

дополнить абзацем (после шестого):

«Положение о специализированной дегустационной комиссии разрабатывает и утверждает объединение предприятий, которое образует комиссию и согласовывает его с центральным органом исполнительной власти по пищевой промышленности и центральным органом исполнительной власти по стандартизации, метрологии и сертификации».

Пункт 4.6, первое предложение. Слова «комитетов и объединений Минагропрома Украины (отраслей пищевой промышленности), Министерства внешнеэкономических связей и торговли Украины, Министерства здравоохранения Украины, Госстандарта Украины» заменить на «объединений и структурных подразделений центрального органа исполнительной власти по пищевой промышленности, центрального органа исполнительной власти в сфере торговли, центрального органа исполнительной власти по здравоохранению, центрального органа исполнительной власти по стандартизации, метрологии и сертификации»;

дополнить абзацем:

«В состав специализированных дегустационных комиссий входят представители объединения предприятий, которое образует комиссию, центрального органа исполнительной власти по здравоохранению, центрального органа исполнительной власти по пищевой промышленности, центрального органа исполнительной власти по стандартизации, метрологии и сертификации, представители сферы торговли».

Пункт 4.7, последнее предложение. Слова «Министерством здравоохранения Украины» заменить на «центральным органом исполнительной власти по здравоохранению».

Раздел 5, пункт 5.1.2. Слова «Министерством здравоохранения Украины» заменить на «центральным органом исполнительной власти по здравоохранению».