

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ГАРНИРНЫЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ГАРНІРНАЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



УДК 664.8(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи гарнирные, овощи свежие, овощи сушеные, бобовые, кукуруза, тыква, картофель, консервы

ОКП 91 6175; 91 6661; 91 6662

ОКП РБ 15.33.14.900; 15.31.12.500

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27 декабря 2002 г. № 56

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2015 г. (ИУ ТНПА № 9-2015)

© Госстандарт, 2015

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ГАРНИРНЫЕ
Общие технические условия**КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ГАРНІРНАЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы**Canned food. Vegetables for garnish**
General specifications

Дата введения 2003-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощи гарнирные (далее – консервы), изготовленные из целых или нарезанных овощей, соответствующим образом подготовленных, залитых заливкой, с добавлением или без добавления зелени, поваренной соли, сахара, лимонной кислоты, пряностей и других компонентов, фасованных в герметически укупоренную упаковку и стерилизованных.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

СТБ 1368-2002

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25555.5-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.

Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные.

Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи одного вида или смесь нескольких видов, целые или нарезанные, без остатков кожуры, чистые, одинаковые по размеру и форме нарезки. Допускается наличие овощей неодинаковых по размеру – не более 20 %, мелочи – не более 10 %, битых зерен бобовых и кукурузы – не более 30 % от массы овощей
Вкус и запах	Вкус приятный, солоноватый или сладковатый, характерный для вареных овощей. Запах приятный с ароматом пряностей (при их использовании). Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается легкая естественная горечь моркови
Цвет	Свойственный овощам, подвергнутым тепловой обработке
Консистенция	Плотная, но не жесткая и не разваренная. Допускается наличие овощей жестких и разваренных не более 20 % от массы овощей
Качество заливки	Заливка практически прозрачная, с наличием взвешенных частиц мякоти, отдельных семян, частиц пряностей (при их использовании). Допускается помутнение и наличие осадка

3.2.2 Значения физико-химических показателей консервов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля овощей от массы консервов, указанной на этикетке, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ ISO 750
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,001	По ГОСТ 25555.5
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Содержание примесей растительного происхождения (лепестки, обрывки створок, стручков), шт., на 100 г консервов, не более	3,0	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных примесей и примесей растительного происхождения)	Не допускаются	По 5.4
Примечания 1 Массовую долю диоксида серы определяют в продукции, изготовленной с его применением. 2 Массовую долю титруемых кислот не определяют в продукции, при производстве которой пищевые кислоты не применяются или применяются в незначительных количествах (до 0,2 % по рецептуре). 3 Массовую долю хлоридов не определяют в продукции, при производстве которой поваренная соль не применяется или применяется в незначительных количествах (до 0,5 % по рецептуре)		

3.2.3 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке. Конкретные характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, приведенные в рецептурах, должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], [2], ТР ТС 021.

3.2.5 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни по [2], [3], ТР ТС 021.

3.2.1–3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.6 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности по [1], [2], [4] и ТР ТС 021.

3.2.7 Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5] и [6].

3.2.6. 3.2.7 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и технологическим вспомогательным средствам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [7], [8] и ТР ТС 021, содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [2], [3] и ТР ТС 021.

3.3.2 Пищевые добавки, технологические вспомогательные средства и их использование должны соответствовать требованиям [5], [6] и ТР ТС 029.

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность консервов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

3.4.2 Фасование производят в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА, или в металлические банки № 13 и 14 по ГОСТ 5981. Номинальная масса консервов – от 300 до 3500 г.

Допускается использование других видов упаковки и упаковочных материалов, соответствующих требованиям ТНПА и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

Требования к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы и массы основного продукта от номинального количества, указанного на этикетке, должны соответствовать СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы и массы основного продукта от номинального количества, указанного на этикетке, в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.3 Допускается групповая упаковка консервов в потребительской упаковке в прозрачные полимерные материалы.

3.4.4 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На этикетке или непосредственно на упаковке должна быть приведена следующая информация:

- наименование консервов;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и, при несовпадении с адресом изготовителя, адрес (а) производства (производств) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса консервов;
- масса овощей;
- состав консервов;
- пищевая ценность 100 г продукта;
- дата изготовления (дата, месяц, год);
- номер смены;
- срок годности;
- условия хранения;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- рекомендации по использованию (при необходимости);
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
- обозначение настоящего стандарта;
- обозначение рецептуры (если в ней указан срок годности, не приведенный или отличающийся от приведенных в настоящем стандарте);
- штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и/или технологии изготовления продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.5 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ 13799, ТР ТС 022 и настоящему стандарту.

На транспортную упаковку с консервами наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с 6.2 и ГОСТ 14192.

3.4.6 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в установленном порядке.

3.4.3–3.4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ТР ТС 021, ГОСТ 26313, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают совокупность единиц консервов одного наименования в однородной упаковке, изготовленных предприятием за одну дату и смену и оформленных одним удостоверением качества и безопасности.

4.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и ТР ТС 021 и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:

- номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование консервов;
- вид потребительской упаковки;
- номинальное количество продукта в потребительской упаковке;
- количество упаковочных единиц;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- номер смены (при наличии);
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение соответствия качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [4].

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли диоксида серы и минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, массы овощей, количества вносимых пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, среднего содержимого партии, герметичности и качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4].

4.5 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, массовой доли диоксида серы, минеральных примесей, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, наличия ГМО в консервах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.1–4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053 и в соответствии с [9], подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по стандартам, указанным в 3.2.2, таблица 2. Определение органолептических показателей, допускаемых отклонений (наличие овощей неодинакового размера, мелочи, битых, разваренных и др.) – по ГОСТ 8756.1.

Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлических банок – по ГОСТ 8756.18.

5.2 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по [9].

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038 и по [9].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по [9].

5.3 Определение содержания радионуклидов – по [9].

5.4 Посторонние примеси, качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.1–5.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.5 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904.

5.6 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на присутствие возбудителей порчи (при необходимости подтверждения микробиальной порчи) проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по [9].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.9 Определение наличия генетически модифицированных источников – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по [9].

5.10 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов с одинаковой номинальной массой – по СТБ 8035.

5.11 Количество вносимых пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, до разработки соответствующих методик выполнения измерений, контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления консервов путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).

Средства измерений, используемые при выполнении измерений, должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь об обеспечении единства измерений.

5.12 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [9], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

5.9–5.12 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, разработанных, согласованных и утвержденных в соответствии с требованиями СТБ 1450.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.3 Рекомендуемый срок годности консервов с даты изготовления при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляет два года.

6.4 Условия хранения консервов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения после вскрытия упаковки – при температуре воздуха $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

6.5 Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

6.3–6.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

Библиография *

- [1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21.06.2013 № 52
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [3] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122
- [5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [7] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [8] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46
- [9] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 1)

* Приложение А (Исключено, Изм. № 1).

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 04.12.2015. Подписано в печать 18.12.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,63 Уч.-изд. л. 0,60 Тираж 2 экз. Заказ 822

Издатель и полиграфическое исполнение:

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.