**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. **Сертификация продовольственных товаров**
2. **Объекты метрологии**
3. **Практическое задание**

**Список литературы**

**1. Сертификация продовольственных товаров**

Сертификация продукции (далее — сертификация) — процедура подтверждения соответствия, посредством ко­торой независимая от изготовителя (продавца, исполните­ля) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует уста­новленным требованиям.

Сертификация осуществляется в целях:

создания условий для деятельности организаций и предпринимателей на едином товарном рынке Россий­ской Федерации, а также для участия в международном экономическом, научно-техническом сотрудничестве и международной торговле (в ред. Федерального закона от 31.07.98 № 154-ФЗ);

содействия потребителям в компетентном выборе про­дукции;

зашиты потребителя от недобросовестности изгото­вителя (продавца, исполнителя);

контроля безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества;

подтверждения показателей качества продукции, за­явленных изготовителем.

Сертификация в России осуществляется на следующих принципах:

• обеспечение достоверности информации об объекте сертификации;

• объективность и независимость от изготовителя и потребителя;

• профессиональность испытаний;

• исключение дискриминации по отношению к иностранным заявителям;

• право заявителя выбирать орган по сертификации и испытательную лабора­торию; ответственность участников сертификации;

• открытость информации о результатах сертификации или о прекращении срока (отмене) сертификата (знака) соответствия;

• многообразие методов испытаний с учетом особенностей объекта сертификации, его производства и потребления;

• использование в деятельности по сертификации рекомендаций и правил ИСО/МЭК, региональных организаций, положений международных стан­дартов и других международных документов;

• признание аккредитации зарубежных органов по сертификации и испыта­тельных лабораторий, сертификатов и знаков соответствия в РФ на основе многосторонних и двусторонних соглашений, в которых участвует Россия,

• соблюдение конфиденциальности информации, составляющей коммерческую тайну;

• привлечение в необходимых случаях к работам по сертификации обществ потребителей.

На выполнение указанных выше целей и соблюдение принципов направле­ны правила и порядок сертификации, утвержденные Госстандартом РФ.

Порядок проведения сертификации в России установлен Постановлением Гос­стандарта РФ в 1998 г.[[1]](#footnote-1) по отношению к обязательной сертификации (в том чис­ле и импортируемой продукции), но может применяться и при добровольной сер­тификации. Для систем сертификации однородной продукции с учетом ее особен­ностей допускается разработка соответствующего порядка.

Порядок разъясняет, какие характеристики продукции проверяются, по ка­ким критериям выбираются схемы сертификации, каким требованиям должны отвечать нормативные документы на сертифицируемую продукцию, в какой по­следовательности осуществляются соответствующие процедуры сертификациия в чем их сущность, Общие принципы порядка сертификации соответствуют Руководствам ИСО/МЭК по данному вопросу.

Организуют сертификацию Госстандарт РФ и федеральные органы, на которые возложена ответственность за обязательную сертификацию. Непосредственную работу по сертификации ведут аккредитован­ные органы по сертификации и испытательные лаборатории. В России действует около 680 органов по сертификации и около 1830 лабораторий[[2]](#footnote-2).

Характеристики[[3]](#footnote-3) товара, которые проверяются при сертификации, выбира­ются с учетом следующих основных критериев:

• они должны позволить идентифицировать продукцию (проверять принад­лежность к группе классификатора, ее происхождение, принадлежность к определенной производственной партии и т.п.). Немаловажно при этом ус­тановить соответствие продукции приложенной технической документации;

• отбираемые характеристики должны полно и достоверно подтвердить нормы безопасности, экологичности, установленные в нормативных документах на эту продукцию;

• могут потребоваться и такие характеристики, которые отражают другие тре­бования, подлежащие обязательной сертификации в соответствии с законо­дательными актами. Совокупность других проверяемых показателей опреде­ляется исходя из целей сертификации конкретной продукции. При выборе схемы сертификации учитываются особенности про­изводства, испытаний, поставки и применения конкретной продукции, требуемый уровень доказательности, необходимые затраты заявителя. Определяется схема обязательной сертификации Госстандартом РФ и другими государственными ор­ганами, на которые возложено руководство сертификацией.

Схему добровольной сертификации выбирает заявитель и предлагает ее органу по сертификации.

Порядок проведения сертификации устанавливает последовательность действий, составляющих совокупную процедуру сертификации.

**а) Подача заявки на сертификацию.** Заявитель направляет заявку в соот­ветствующий орган по сертификации, а при его отсутствии — в Госстандарт РФ или другой государственный орган управления. Орган по сертификации рассмат­ривает заявку в установленный порядком сертификации однородной продукции срок (в среднем один месяц) и сообщает заявителю решение, которое в числе различных сведений, необходимых заявителю, указывает, какие органы и испы­тательные лаборатории может выбрать заявитель.

**б) Отбор, идентификация образцов и их испытания.** Образцы для испыта­ний отбирает, как правило, испытательная лаборатория или другая организация по ее поручению. В отдельных случаях этим занимается орган по сертификации. Образцы, прошедшие испытания, хранятся в течение срока, предусмотренного правилами системы сертификации конкретной продукции. Протоколы испытаний представляются заявителю и в орган по сертификации, их хранение соответствует сроку действия сертификата.

**в) оценка производства.** В зависимости от выбранной схемы сертификации проводится анализ состояния производства, сертификация производства либо сертификация системы управления качеством. Метод оценки производства ука­зывается в сертификате соответствия продукции.

**г) Выдача сертификата соответствия.** Протоколы испытаний, результаты оценки производства, другие документы о соответствии продукции, поступившие в орган по сертификации, подвергаются анализу для окончательного заключения о соответствии продукции заданным требованиям.

По результатам оценки составляется заключение эксперта. Это главный до­кумент, на основании которого орган по сертификации принимает решение о выдаче сертификата соответствия. При положительном решении оформляется сертификат (см. Приложение) в котором указаны основания для его выдачи и регистрационный номер, без кото­рого сертификат недействителен.

Если заключение эксперта отрицательное, орган по сертификации выдает заявителю решение об отказе с указанием причин.

Сертификат на такие виды продукции, на которые распространяются особые требования в области безопасности (например, санитарные, ветеринарные и т.п.), выдается только при наличии гигиенического, ветеринарного, фитосанитарного и других специальных сертификатов, доказывающих их безвредность и другие спе­цифические качества. Средства измерений до получения сертификата соответствия должны пройти государственный метрологический контроль и поверку. Эти по­ложения относятся как к отечественной, так и импортируемой продукции.

Срок действия сертификата соответствия устанавливает орган по сертифика­ции, но не более трех лет. Как правило, трехлетний срок действия имеют серти­фикаты, если применялась 5 или 6 схема сертификации[[4]](#footnote-4).

Информация о том, что продукт сертифицирован, содержится в технической (техпаспорт, этикетка и пр.) и в товаросопроводительной документации.

**д) Применение знака соответствия.** Изготовитель получает право марки­ровки сертифицированной продукции знаком соответствия, получив лицензию от органа по сертификации. Обычно в каждой системе принят свой знак.

**е) Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией** проводится, если это предусмотрено схемой сертификации, в течение всего срока действия сертификата и лицензии на применение знака соответствия (не реже одного раза в год). Форма контроля — периодические и внеплановые проверки с испытанием образцов для доказательства того, что производимая продукция продолжает соот­ветствовать требованиям, подтвержденным сертификацией.

Степень сложности и строгости инспекционного контроля зависит от уровня потенциальной опасности продукции, стабильности производства, объема выпуска, наличия системы обеспечения качества и других факторов.

Внеплановые проверки назначаются органом по сертификации в случаях посту­пления информации о претензиях к качеству продукции от потребителей, торговых организаций и контролирующих органов.

Результаты инспекционного контроля оформляются актом, который хранится в органе по сертификации. Этот орган имеет право по результатам контроля при­остановить или отменить действие сертификата и лицензии на применение знака соответствия. Приостановление действия сертификата и знака возможно в таких ситуациях, когда изготовитель продукции, по согласованию с органом по сертификации, может принять корректирующие меры и снова представить образец продукции на подтверждение его соответствия, если это возможно без повторных испытаний. В противном случае действие сертификата и лицензии отменяется.

**ж) Корректирующие мероприятия** назначаются в случаях нарушения соответствия продукции установленным требованиям и правил применения знака соответствия.

Мероприятия назначает орган по сертификации, который приостанавливает действие сертификата и лицензии на, использование знака соответствия, о чем информируются заинтересованные участники сертификации. Далее орган устанавливает срок выполнения корректирующих мероприятий и контролирует их проведение изготовителем. Изготовитель в такой ситуации обязан уведомить потребителей и все заинтересованные организации об опасности пользования продукции. Если корректирующие мероприятия привели к положительным результатам, орган по сертификации обязует изготовителя применять другую маркировку изделия, о чем информируются участники сертификации. При невыполнении или неэффективности корректирующих мер сертификат и лицензия на знак соответствия аннулируются.

Обязательная сертификация в России, как и в зарубежных странах, распростра­няется прежде всего на потребительские товары и подтверждает их безопасность и экологичность. Как уже отмечалось выше, продукция, подлежащая обязатель­ной сертификации, включается в официальный перечень, который является важ­ным документом для всех заинтересованных в сертификации:

• потребители рассматривают перечень как источник информации о гарантии своих прав на приобретение безопасных товаров, на выбор их среди аналогов, находящихся в продаже;

• торговые организации;

• получают возможность обоснованного выбора при размещении заказов;

• изготовители, ориентируясь на перечень, могут своевременно подготовиться к проведению сертификации на своем предприятии;

• таможенные органы получают сведения об объектах обязательного контроля при ввозе товаров на территорию РФ;

• сертификационные органы вместе с номенклатурой товаров получают воз­можность своевременного обеспечения своего фонда нормативных документов необходимыми стандартами;

• контролирующие органы могут подготовиться к инспекционному контролю сертифицированной продукции, составить планы и графики работ;

• технические комитеты по стандартизации благодаря этой инфор­мации определяют объекты для стандартизации методов испытаний и уста­новления обязательных для сертификации требований на конкретные виды продукции.

На основании Закона "О защите прав потребителей" Госстандарт РФ как национальный орган по сертификации потребительских товаров установил номенклатуру товаров, которые подлежат обязательной сертификации, и включил в нее более 70 видов продукции и некоторые виды услуг. Среди них: сельскохозяйственная и пищевая продукция; товары бытовой химии; изделия текстильной и легкой промышленности; электробытовые приборы и радиоэлектронная аппаратура; медицинская техника и приборы; автотранспортные средства; спортивное и охот­ничье оружие; бытовые нагревательные устройства; бытовая техника.

В качестве критериев для включения товара в этот перечень были выбраны: потенциальная опасность для пользователя; наличие требований безопасности в нормативном документе на товар; массовость потребления; степень угрозы жизни и здоровью человека и др. Перечень ежегодно обновляется и дополняется по мере принятия новых законодательных актов в области охраны здоровья и защиты инте­ресов потребителей. Изменения в перечень могут быть внесены и другими органами государственного управления, уполномоченными создавать системы сертификации. На основании их предложений Госстандарт как координирующий обязательную сертификацию и проводящий государственную политику в этой области составляет сводный перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации.

Перечень распространяется и на импортируемую продукцию, о чем проинфор­мированы по соответствующим каналам официальные органы зарубежных стран.

Товароведная классификация продовольственных товаров::

1. Хлебобулочные
2. Плодоовощные
3. Кондитерские
4. Вино-водочные
5. Молочно-масляные
6. Мясные
7. Рыбные
8. Яичные
9. Пищевые жиры
10. Табачные изделия

Все товары также делятся на:

1. **Бакалейные** (сыпучие, которые расфасовываются и их необходимо взвешивать в сыпучем состоянии) – мука, крупы, кофе, чай, пряности, сухофрукты, овощи
2. **Гастрономические**
   1. мясо, рыба сыр
   2. кулинария, копчености
   3. жидкие товары

Данные группы товаров различаются условиями хранения и видом отпуска продукции.

Потребительские свойства представляют собой совокупность физических, химических, биохимических и других природных свойств, а также свойств, которые человек придает товарам в процессе производства и хранения.

Таким образом, совокупность потребительских свойств продовольственного товара, как объекта коммерческой деятельности, имеет смысл прежде всего как способность удовлетворить нужды потребителя и повлиять на его решение о покупке того или иного товара.

К основным потребительским свойствам продовольственных товаров относятся:

* 1. пищевая ценность – свойство, которое характеризует всю полноту ценных свойств продукта:
     1. доброкачественность,
     2. содержание питательных веществ биологически активных веществ (мясо, яйцо, молоко)
     3. калорийность
  2. биологическая ценность – определяется содержанием в продукте биологически ценных веществ:
     1. витамины
     2. микро- и макроэлементы
     3. полинасыщенные аминокислоты, которые способствуют росту, жизнедеятельности человека
  3. физиологическая ценность – определяется способностью продукта оказывать влияние на различные физиологические системы организма
  4. энергетическая ценность – свойство товара, которое определяется содержанием в них веществ для расщепления и получения необходимой Е для жизнедеятельности:
     1. белки
     2. жиры
     3. углеводы
  5. усвояемость – способность товара расщепляться и усваиваться организмом в той или иной степени
     1. зависит от вида, вкуса, аромата, консистенции, количества питательных веществ изделия, состояния организма, привычек, вкусов и условий питания
     2. лучше всего усваиваются углеводы, жиры и белки.

В частности, рассмотрим перечень показателей, подвергающихся анализу в процессе сертификации алкогольных напитков:

* энергетическая ценность. В частности, средние показатели пищевой

энергетической ценности водки в соответствии с ГОСТ Р 51355 – 99 «Водки и водки особые. Технические условия» приведены в табл.1.1.

Таблица 1.1.

### Пищевая энергетическая ценность водки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Содержание, г. | | | | | Алкоголь | | Содержание, мг. | | | | | | | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| Вода | Белки | Углеводы | Зола | Орган.вещ | мас.% | об.% | Минеральные вещества | | | | | | витамины | | | |
| Na | K | Ca | Mg | P | Fe | B1 | B2 | PP | C |
| Водка | 66,2 | 0 | 0,1 | сл. | 0,3 | 33,3 | 40 | 10 | сл. | 0,3 | сл. | 0 | сл. | 0 | 0 | 0 | 0 | 235 |

* биологическая ценность. В алкогольных напитках аминокислоты и

жирные кислоты, как правило, отсутствуют или концентрация их незначительна. Поэтому принято считать, что группа алкогольных напитков не обладает биологической ценностью.

* физиологическая ценность;
* органолептические достоинства. На предприятии действует

еженедельная дегустационная комиссия, утверждающая рецептуру и производящая отбор образцов продукции для конкурсных и выставочных мероприятий. Экспертное заключение делается на основе баллового метода оценки. Сочетание достаточно высоких физиологических и органолептических свойств – основное достоинство алкогольных напитков, доминирующий признак их пищевой ценности.

* усвояемость;
* продуктовая безопасность. Безопасность водки регламентируется

главным образом МБТ №5061 – 89 МЗ СССР, МБТ №1394 – 96 МЗ РФ.

В табл.1.2. приведен перечень основных нормативно – технических документов, используемых в процессе контроля качества алкогольной продукции.

Таблица 1.2.

Перечень нормативно – технических документов, устанавливающих требования к качеству алкогольных напитков

|  |
| --- |
| ГОСТ Р 51355 – 99 «Водки и водки особые. Технические условия» |
| ГОСТ 12712 – 80 «Водки и водки особые. Технические условия» |
| ГОСТ Р 7190 – 93 «Изделия ликеро – водочные. ОТУ» |
| ГОСТ Р 51074 – 97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. ОТ» |
| Сан ПиН 2.3.2. 560 – 96 |
| МБТ №5061 – 89 МЗ СССР |
| МБТ №1394 – 96 МЗ РФ |

**2. Объекты метрологии**

Метрология – это деятельность, обеспечивающая измерение физических величин, технических параметров, состава и свойств веществ.

Метрология – наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.

Теоретическая метрология занимается вопросами фундаментальных исследований, созданием системы единиц измерений, физически постоянных величин, разработкой новых технологий измерений.

Прикладная метрология занимается вопросами практического применения в различных отраслях результатов теоретических исследований в рамках метрологии.

Объектом метрологии выступает физическая величина – особенность, свойство, общее в качественном отношении множеству физическим объектам, но в количественном отношении индивидуальное для каждого объекта.

Объектом коммерческой деятельности выступает товар. Физическая величина есть качественная характеристика товара в количественном выражении.

Размер – количественное содержание конкретной величины в принятой единице. Размеры основных единиц какой – либо системы единиц устанавливаются при их выборе и определяют размеры всех производных единиц данной системы.

Размерность – выражение, показывающее связь данной величины с физическими величинами, положенными в основу системы единиц. Размерность записывается в виде произведения символов соответствующих основных величин, возведенных в определенную степень, которые называются показателями.

**3. Практическое задание**

Объектом анализа выступают:

1. Консервы мясные «Поросенок в желе»;
2. Консервы мясные «Завтрак туриста» (свинина);
3. Консервы мясные «Мясо в белом соусе» (свинина).

Проанализируем перечень требований к качеству данных продуктов, регламентируемый государственными стандартами.

1. Требования к качеству *консерв мясных «Поросенок в желе»* устанавливаются стандартом ГОСТ 9935 – 76 «Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия».

Консервы мясные «Поросенок в желе» - это консервы, приготовленные из мяса с косточками поросят с добавлением бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Сырье и материалы

|  |
| --- |
| Мясо поросят по ГОСТ 7724 – 61 второй категории |
| Соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 – 68, не менее 1 сорта |
| Перец черный молотый |
| Пергамент по ГОСТ 1341 – 74 марки А |

Органолептические и физико – химические показатели

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристики и нормы |
| Внешний вид и цвет | Куски мяса с костями светло – серого цвета со шкуркой. Желе прозрачного светло – желтого цвета |
| Запах и вкус | Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запаха и привкуса |
| Консистенция | Мясо сочное, не разваренное, косточки размягченные |
| Содержание мяса и косточек к массе – нетто, %, не менее | 65 |
| Содержание поваренной соли к массе – нетто, % | 1,0 – 1,6 |
| Содержание солей олова на 1 кг. продукта, мг., не более | 200 |
| Содержание солей свинца | Не допускается |
| Содержание посторонних примесей | Не допускается |

2. Требования к качеству *консерв мясных «Завтрак туриста» (свинина)* устанавливаются стандартом ГОСТ 9936 – 76 «Консервы мясные «Завтрак туриста. Технические условия».

Консервы мясные «Завтрак туриста» (свинина) - это консервы, приготовленные из выдержанного в посоле с пряностями свиного мяса, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Сырье и материалы

|  |
| --- |
| Свинина по ГОСТ 7724 – 77 второй категории, без шкуры полутуши, массой 34 – 76кг, обрезная и четвертой категории без шкуры |
| Шкура свиная |
| Сахар – песок по ГОСТ 21 – 78 |
| Соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 – 84, выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов №№1, 0, не менее 1 сорта |
| Натрий азотнокислый по ГОСТ 4197 – 74 |
| Перец черный молотый |
| Перец красный |
| Пергамент по ГОСТ 1341 – 84 марки А |

Органолептические и физико – химические показатели

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристики и нормы |
| Внешний вид и консистенция | Куски мяса и жира хорошо связанные, в охлажденном состоянии при аккуратном извлечении из банки не распадаются. Допускается не большое количество свободно выделившегося жира. |
| Запах и вкус | Свойственные вареной свинине ветчинного посола с пряностями, без посторонних запаха и привкуса |
| Цвет | Мясная ткань от розового до красного цвета различной интенсивности окраски, свиной жир белого цвета с розоватым оттенком. Желе желтоватого цвета |
| Массовая доля соли, % | 1 – 2 |
| Массовая доля натрия, %, не менее | 0,003 |
| Массовая доля олова, %, не менее | 0,01 |
| Содержание солей свинца | Не допускается |
| Содержание посторонних примесей | Не допускается |

3. Требования к качеству *консерв мясных «Мясо в белом соусе» (свинина)* устанавливаются стандартом ГОСТ 9937 – 79 «Консервы мясные «Завтрак туриста. Технические условия».

Консервы мясные «Мясо в белом соусе» (свинина) - это консервы, приготовленные из мяса, панированного мукой, с добавлением жареного лука, специй и соли, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Сырье и материалы

|  |
| --- |
| Свинина по ГОСТ 7724 – 77 второй категории, без шкуры полутуши, массой 34 – 76кг, обрезная и четвертой категории без шкуры |
| Жир – сырец или топленый пищевой свиной жир не менее 1 сорта, или масло подсолнечное (по ГОСТ 1129 - 73) рафинированное дезодорированное, или масло хлопковое (по ГОСТ 1128 - 75) дезодорированное |
| Сахар – песок по ГОСТ 21 – 57 |
| Соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 – 68, выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов №№1, 0, не менее 1 сорта |
| Мука пшеничная не менее 1 сорта |
| Перец черный молотый |
| Лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 - 67 |

Органолептические и физико-химические показатели

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристики и нормы |
| Внешний вид и консистенция | Куски мяса без костей, хрящей и сухожилий, мягкие, не переваренные без комков. Соус однородный от серо – белого до кремового цвета |
| Запах и вкус | Свойственные вареному мясу в соусе, без посторонних запаха и привкуса |
| Массовая доля мяса к массе - нетто, %, не менее | 70 |
| Массовая доля соли, % | 1 – 1,8 |
| Массовая доля соуса, %, не менее | 30 |
| Содержание соли олова на 1 кг, мг, не менее | 200 |
| Содержание солей свинца | Не допускается |
| Содержание посторонних примесей | Не допускается |

В результате сравнительного анализа были выявлено, что у данных продуктов имеет место единообразие по следующим показателям:

1. сырье и материалы:

* 1. мясо свинины по ГОСТ 7724 – 77 второй категории и четвертой категории без шкуры, за исключением консерв мясных «Поросенок в желе»;

1.2. соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830 – 68, выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов №№1, 0, не менее 1 сорта;

1.3. перец черный молотый.

2. органолептические и физико-химические показатели:

2.1. запах и вкус: не допускаются посторонние запах и привкус;

2.2. массовая доля соли: от 1 до 25 массы – нетто;

2.3. содержание свинца и посторонних примесей не допускается.

По остальным показателям качества имеют место различия, обусловленные рецептурой, назначением продуктов.

Но, кроме того, необходимо отметить, что по ряду показателей имеют место расхождения лишь в зависимости от даты последнего изменения того или иного нормативно – технического документа (государственного стандарта в данном случае). Так, например, при изготовлении консерв «Поросенок в желе» применяется мясо в соответствии с ГОСТ 7724 – 61. В то время как техническими условиями производства консерв «Завтрак туриста» и «Мясо в белом соусе» предусмотрено применение свинины по ГОСТ 7724 – 77. Таким образом, в данном аспекте имеет место необходимость проведения процедуры унификации посредством внесения изменения в ГОСТ 9935 – 76 «Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия» и замены ГОСТ 7724 – 61 на ГОСТ 7724 – 77.

Аналогичное различие наблюдается в отношении сахара – песка: согласно ГОСТ 9936 – 76 «Консервы мясные «Завтрак туриста. Технические условия»применяется сахар – песок по ГОСТ 21 – 78, а при производстве консерв «Мясо в белом соусе» добавляется сахар – песок по ГОСТ 21 – 57.

Иные различия могут быть приведены к единообразию лишь при консультации со специалистами в области технологии пищевого производства.

Структура всех рассмотренных стандартов идентична:

1. Технические требования
   1. Характеристики
   2. Требования к сырью
   3. Упаковка
   4. Маркировка
2. Приемка
3. Методы анализа
4. Транспортирование и хранение

**Список литературы**

1. ГОСТ 9935 – 76 «Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия»;

2. ГОСТ 9936 – 76 «Консервы мясные «Завтрак туриста. Технические условия»;

3. ГОСТ 9937 – 79 «Консервы мясные «Завтрак туриста. Технические условия»;

1. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации и метрологии: Учебное пособие для ВУЗов – 2 – е издание переработанное и дополненное. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2000;
2. Сергеев А.Г., Крохин В.В. Метрология: Учебное пособие для ВУЗов. – М.: Логос, 2000;
3. Стандартизация и управление качеством продукции: Учебник для вузов/ В.А. Швандар и др. - М.; ЮНИТИ-ДАНА, 1999;
4. Полный сборник кодексов Российской Федерации. С изменениями и дополнениями на 1 мая 1999 года. – М.: ООО «Фирма «Издательство АСТ», 1999;
5. Полный сборник законов Российской Федерации. С изменениями и дополнениями на 1 августа 1999 года. – М.: ООО «Фирма «Издательство АСТ», 1999;
6. Положение о системе сертификации ГОСТ Р // Новое в бухучете и отчетности, 1998 №12;
7. Потребитель в законе. - М.; ФИЛИН, 1995;

11.Федько В.П. Маркировка и сертификация товаров и услуг. - Ростов - на- Дону,1998;

12. Федько В.П. Упаковка и маркировка: Учебно-практическое пособие. - М., 1998.

1. Положение о системе сертификации ГОСТ Р [↑](#footnote-ref-1)
2. Данные на конец 1996 г. [↑](#footnote-ref-2)
3. Здесь характеристики - синоним показателей (параметров) качества. [↑](#footnote-ref-3)
4. См. Крылова Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. –М.:ЮНИТИ, 1998, [↑](#footnote-ref-4)