



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА»**
Российской Академии Наук

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА

ТР ТС 029/2012 изменили. Нужно ли менять рецептуру



10.07.2023 –
10.07.2025



Туниева Елена
Карленовна



<https://www.vniimp.ru/>

Акты Евразийской экономической комиссии → Совет Евразийской экономической комиссии → Решения → 2023

Решение Совета ЕЭК № 84

О внесении изменений в Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

Рус

Дата принятия документа: 29.08.2023

Дата опубликования документа: 31.08.2023

Дата вступления в силу: 27.02.2024

▼ Документы

Рус  Решение Совета № 84 от 29 августа 2023 г



Рус  Решение Совета № 84 от 29 августа 2023 г



Рус  Приложение



ИЗМЕНЕНИЕМ 2 К ТР ТС 029/2012 ПРЕДУСМОТРЕНО УСТАНОВЛЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ В ЧАСТИ

- **гармонизация классификации мясной продукции** по видам с ТР ТС 034/2013 с ТР ТС 034/2013 «Требования безопасности мяса и мясной продукции»
- **перечня разрешенных пищевых добавок**, в т.ч. разрешенных в мясной продукции (т.е. некоторые добавки исключат из перечня разрешенных, другие, напротив, будут внесены)
- **безопасности пищевых добавок и комплексных пищевых добавок**. В частности сформулированы требования для определения показателей безопасности и микробиологических показателей комплексных пищевых добавок
- **маркировки** как собственно пищевых добавок и комплексных пищевых добавок, так и мясной продукции и продукции из мяса птицы их содержащей.



НЕСОГЛАСОВАННОСТЬ КЛАССИФИКАЦИИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В СООТВЕТСТВИИ С ТР ТС 034/2013 И ТР ТС 029/2012

Пищевая добавка	Пищевая продукция	Макс-ый уровень в продукции
Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (E315), изоаскорбат натрия (E316)-по отдельности или в комбинации, в пересчете на изоаскорбиновую кислоту	Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, пресервы, консервы	500 мг/кг
Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Мясные и рыбные продукты (кроме мяса сушеного и сухих (вяленых) колбас)	150 мг/кг (на жир продукта)
	Сухие (вяленые) колбасы	100 мг/кг
Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E250)-по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO ₂ (остаточные количества)	Колбасы и мясные продукты сырокопченые, соленокопченые, вяленые	50 мг/кг
	Колбасы вареные и другие вареные мясные продукты	50 мг/кг
	Консервы мясные	50 мг/кг

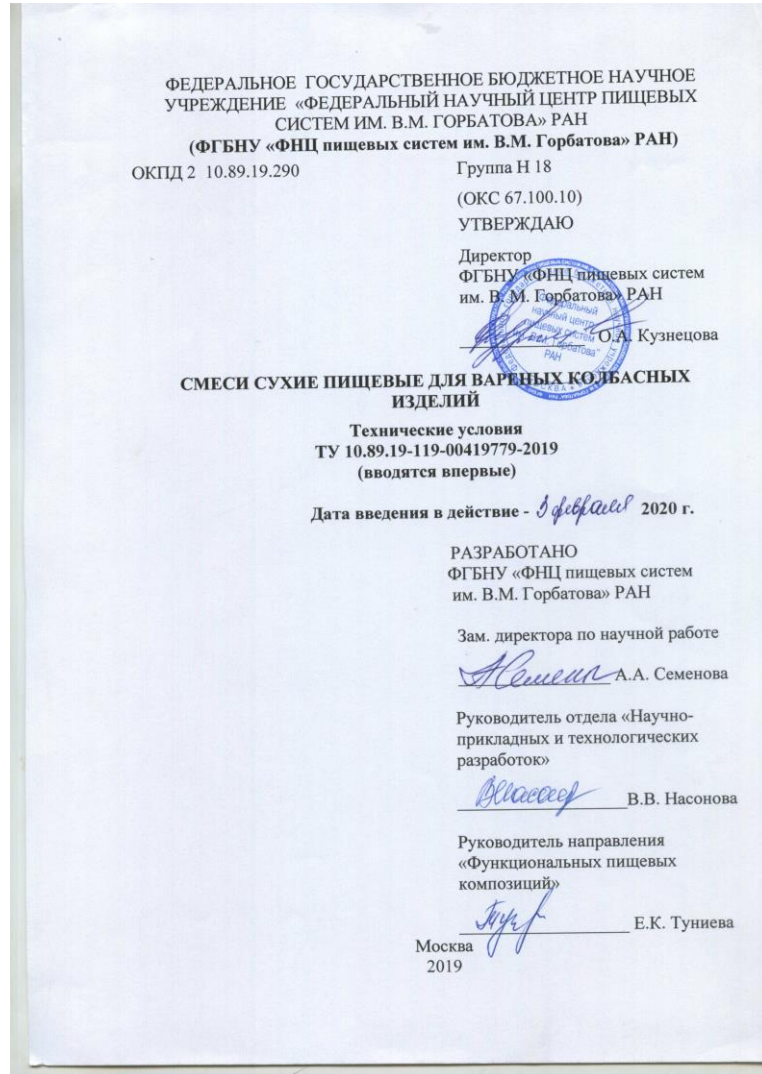
СЕМИНАР

«Пищевые добавки и ингредиенты. Законодательные и практические особенности их применения и маркировки в мясной продукции и продукции из мяса птицы, в т.ч. для детского питания. Методы контроля»

Ключевые темы: практика и проблемы применения Технического регламента 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», планируемые нововведения и изменения (проект Изменения №2). Особенности маркировки пищевой продукции с пищевыми добавками, типовые ошибки маркировки, проблемы с которыми сталкиваются предприятия при работе с торговыми сетями и проверяющими органами, управление аллергенами на предприятиях, вопросы совместимости и фальсификации пищевых добавок и ингредиентов, методы контроля, добавки для детского питания и др.



СМЕСИ СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



- I. Смеси на основе сухого молока и сухого яичного меланжа.
- II. Смеси на основе сухого молока, сухого яичного меланжа и плазмы крови.
- III. Смеси на основе сухого молока, сухого яичного меланжа, плазмы крови и крахмала.
- IV. Смеси на основе плазмы крови и крахмала.
- V. Смеси на основе сухого молока, плазмы крови и крахмала.
- VI. Смеси на основе сухого молока и крахмала.
- VII. Смеси на основе сухого молока и плазмы крови.

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ

