

СВОДКА ОТЗЫВОВ НА ПРОЕКТ МЕЖГОСУДАРСТВЕННОГО СТАНДАРТА
ГОСТ 7060 «Драже. Технические условия»
по результатам рассмотрения первой редакции проекта межгосударственного стандарта
национальными органами по стандартизации государств – участников Соглашения в АИС МГС

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
По проекту в целом	Кыргызстандарт	Замечаний и предложений нет	Принято
По проекту в целом	Минэкономразвития Украины	Воздержался. В Украине действует нацио- нальный стандарт	Принято
По проекту в целом	Росстандарт	Привести проект стандарта в соответствие с требованиями ГОСТ 1.5–2001 «Межгосу- дарственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к по- строению, изложению, оформлению, со- держанию и обозначению»	Принято
Предисловие, второй абзац	Росстандарт	Ссылку на ГОСТ 1.2-2009 заменить на ГОСТ 1.2-2015	Принято
Нормативные ссылки	Росстандарт	Ссылку 5904-82 рекомендуем заменить на 5904-2019	Отклонено. Ссылка может быть заменена после издания ГОСТ 5904-2019, который зарегистрирован 30.08.2019 (протокол № 121-П). Кроме того, необходимо руко- водствоваться текстом приме- чания к разделу 2.

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Раздел 3	Росстандарт	Внести термины: - оболочка драже - обработка поверхности драже - глянцующий состав	Отклонено. С учетом требований, установленных в подпункте 3.9.1 ГОСТ 1.5, нет необходимости в установлении в стандарте предложенных терминов, так как в пункте 5.2 приведены сведения, позволяющие однозначно установить, что такое «оболочка драже» и «обработка поверхности драже», а в подпункте 5.5.3, приведены сведения, касающиеся глянцующих составов
Раздел 3	Росстандарт	ГОСТ 17481-72 «Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения» утратил силу на территории Российской Федерации в части раздела «Полуфабрикаты», с 01.01.2010 применяются требования национального стандарта ГОСТ Р 53041-2008. Предложение дополнить ст. 3 проекта межгосударственного стандарта «Драже. Технические условия» определением для термина «драже», согласованным для проекта межгосударственного стандарта ГОСТ 53041: «драже: Сахаристое кондитерское изделие округлой формы с накатанной оболочкой из различного вида сырья и полуфабрикатов»	Принято частично. В стандарте установлен термин «драже» с соответствующим определением, который не противоречит определению, установленному в ГОСТ Р 53041

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Пункт 3.1	Росстандарт	Изложить в редакции: «3.1 желеобразователь: Сырье, используемое в производстве кондитерских изделий для формирования желеобразной консистенции кондитерских масс, а также для стабилизации пенообразной структуры кондитерских масс», т.к. нет понятия кондитерское сырье, и в примечании допускается использовать другое пищевое сырье или использовать термин «Студнеобразователь: пищевой компонент (ингредиент) вводимый в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции, а также для стабилизации пенообразной структуры кондитерских масс. Примечание – К студнеобразователям относятся: желатин, крахмал, а также пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы) и другое пищевое сырье, обладающее указанными свойствами.» в соответствии с первой редакцией согласованного проекта межгосударственного стандарта ГОСТ 53041	Принято
Пункт 3.3	Росстандарт	При производстве драже с сахарной оболочкой может использоваться чистый сахарный сироп без добавления патоки или других сиропов; Массовая доля влаги в поливочном сиропе на производстве может отличаться от предложенной в проекте. Изложить в редакции:	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		3.3 поливочный сироп: Сироп на основе сахара с добавлением или без добавления патоки с массовой долей влаги 18 % – 43 %, применяемый при дражировании в процессе получения оболочки драже. Примечание – Взамен патоки могут быть использованы мальтозный, глюкозный и другие сиропы	
Пункт 4.1	Росстандарт	Производство драже возможно с комбинированными корпусами, например, орехи в шоколаде с накатанной сахарной оболочкой. Добавить строку: «- с комбинированными корпусами»	Отклонено. Стандарт распространяется на те виды (в зависимости от корпуса драже), приведенные в пункте 4.1, и по которым имеются достоверные сведения в части органолептических и физико-химических показателей. Другие виды драже, на которые не распространяется стандарт могут быть изготовлены по другим документам изготовителя (Справочно. С учетом определения партии пищевой продукции, установленного в ТР ТС 021 изготовитель имеет право изготавливать пищевую продукцию, в том числе драже, по межгосударственному стандарту, и (или) национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя)

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Пункт 4.1	Росстандарт	Включить в перечень вид корпуса драже – «с корпусом «карамель с начинкой»	Принято
Пункт 4.1, десятый абзац	Росстандарт	Оболочка сахарного драже, изготовленная из кондитерской/ жировой массы легко отделима от корпуса драже. «– сахарное (без отделяемого от оболочки корпуса), в том числе нонпарель»; изложить в редакции: «–сахарное, в том числе нонпарель»	Принято
Пункт 4.1, двадцать второй абзац	Росстандарт	«– фруктовое, овощное;» изложить в редакции: «– фруктовое, овощное, ягодное»	Принято. Раздел 4 стандарта дополнен примечанием, уточняющим в части отнесения ягод к фруктам
Пункт 5.2, перечисление а)	Росстандарт	- Для термина «сахарная оболочка» добавить синоним «сахарная глазурь», т.к. данный термин был согласован для проекта межгосударственного стандарта ГОСТ Р 53041 (117 сахарная глазурь: Глазурь, состоящая из сахара и (или) подсластителей и воды, содержащая не менее 78% сухих веществ). - При производстве драже с сахарной оболочкой может использоваться чистый сахарный сироп без добавления патоки или других сиропов; - Сахар в сахарной оболочке может быть заменен на подсластитель. Например, в проекте межгосударственного стандарта ГОСТ Р 53041 для сахарного кондитерского изделия предусмотрена замена сахара подсластителями (23 сахаристое кондитерское изделие: Группа кондитерских из-	Принято частично. С учетом определения термина «драже» считаем нецелесообразным дополнить синонимом «сахарная глазурь». Возможность изготовления драже с сахарной оболочкой с применением чистого сахарного сиропа без добавления патоки или других сиропов предусмотрена в определении термина «поливочный сироп»

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		делий с содержанием сахаров и (или) подсластителей не менее 20 %). - Детализация по используемым компонентам является излишней, т.к. невозможно предусмотреть все возможные компоненты, кроме того, закрытый перечень будет препятствовать разработке новых видов продукции. Предлагаем заменить список конкретных ингредиентов термином по ТР ТС 021 (компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент) - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью). - В сахарных оболочках для глянцевого покрытия поверхности наравне с жирно-восковым составом может использоваться восковой состав. п.5.2. а) Раздела 5 изложить в редакции: «а) сахарная оболочка (сахарная глазурь), получаемая при дражировании корпуса сахарной пудрой с применением поливочного сиропа и (или) подсластителями, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов, с последующим гляцеванием поверхности специальными восковыми или воскожировыми составами, или обсыпкой (кристаллическим сахаром, какао-порошком, кокосовой струж-	

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		кой и др.). Примечания 1 Нонпарель допускается изготавливать без глянцеваия поверхности. 2 Сахарную оболочку драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы изготавливают без применения поливочного сиропа, глянцеваия»	
Пункт 5.2, перечисление в)	Росстандарт	Изложить в следующей редакции: «в) оболочка из кондитерской глазури или кондитерской массы для формования, жировой глазури или жировой массы для формования, получаемая при дражировании корпуса одним или несколькими слоями глазури или массы для формования, с последующим глянцеванием поверхности специальным глянцующим составом или без глянцевания поверхности, с обсыпкой или без нее »	Принято
Пункт 5.3	Росстандарт	Исключить: «Необоснованный запрет в части возможности использования глянцеванной оболочки из шоколада (глазури) для драже с корпусом из шоколада (глазури), отсутствующий в действующем ГОСТ и международной практике. На рынке есть подобная продукция, и введение данного требования приведет к невозможности производства и реализации данного вида драже»	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Подпункт 5.4.1, таблица 1	Росстандарт	В Таблице 1 системно указать показатели драже: внешний вид и др. Следует учесть, что форма и поверхность – частные характеристики внешнего вида продукта. Предлагаем упорядочить и уточнить перечень показателей. К примеру: Внешний вид: - форма - поверхность Цвет Вкус и запах Исключить слово «окраска» при характеристике цвета, так как согласно ГОСТ 17481-72 это слово недопустимо в качестве аналога слова «окрашивание», а в качестве показателя цвета использовать общепринятый термин – «Цвет». В Примечании 1 после слова «драже» включить слово «изготовленное» или исключить слова «с добавлением», т.е. использовать термин «драже, изготовленное с добавлением глюкозы» или «драже с глюкозой»	Принято
Подпункт 5.4.1, таблица 1, показатель «цвет»	Росстандарт	Изложить в редакции: «В соответствии с рецептурой драже окрашивают в один или несколько цветов, или изготавливают неокрашенным. Окраска – равномерная, без пятен. Допускается неравномерная окраска драже в соответствии с рецептурой (пятнистая, с нанесением изображения(ний) и/или символа(ов) и тп)»	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение						Заключение разработчика						
1	2	3						4						
Подпункт 5.4.1, таблица 1, показатель «форма»	Росстандарт	Изложить в редакции: «Округлая (правильной и неправильной формы), овальная, продолговатая, плоская и другая, соответствующая конкретному наименованию»						Принято частично. Изложено в редакции, устанавливающей возможность изготовления драже правильной и (или) неправильной формы						
Подпункт 5.4.1, таблица 1, показатель «Массовая доля слипшегося и (или) деформированного драже»	Росстандарт	Исключить показатель «Массовая доля слипшегося и (или) деформированного драже, %, не более», целесообразно устанавливать в технической документации изготовителя						Принято частично. Показатель не исключен, но в части значений показателя установлена ссылка на техническую документацию изготовителя						
Подпункт 5.4.2, таблица 2	Росстандарт	Дополнить таблицу строкой: <table><tr><td>С комбинированным корпусом</td><td>1,0-4,0</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td><td>—</td></tr></table>						С комбинированным корпусом	1,0-4,0	—	—	—	—	Отклонено. Стандарт не распространяется на драже с комбинированным корпусом. Стандарт распространяется на те виды (в зависимости от корпуса драже), приведенные в пункте 4.1, и по которым имеются достоверные сведения в части органолептических и физико-химических показателей. Другие виды драже, на которые не распространяется стандарт могут быть изготовлены по другим документам изготовителя (Справочно. С учетом определения партии пищевой продукции, установленного в ТР ТС 021 изготовитель имеет право изготавливать пищевую продукцию, в том числе драже, по межгосудар-
С комбинированным корпусом	1,0-4,0	—	—	—	—									

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
			ственному стандарту, и (или) национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя)
Подпункт 5.4.2, таблица 2, вид драже «фруктовое, овощное»	Росстандарт	Драже может быть изготовлено с корпусами из уваренных / заспиртованных / свежих /сушеных ягод отличных от клюквы. Изложить в редакции: «Фруктовое, овощное, ягодное: – с корпусами из цукатов; бланшированных, уваренных в сиропе или заспиртованных фруктов, овощей, ягод – с корпусами из сушеных фруктов, овощей, ягод – с корпусом из свежих ягод типа «Клюква в сахарной пудре»	Принято частично. Раздел 4 стандарта дополнен примечанием, уточняющим в части отнесения ягод к фруктам. Стандарт распространяется на драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы, а не на драже из свежих ягод типа драже «Клюква в сахарной пудре». Другие виды драже, на которые не распространяется стандарт могут быть изготовлены по другим документам изготовителя (Справочно. С учетом определения партии пищевой продукции, установленного в ТР ТС 021 изготовитель имеет право изготавливать пищевую продукцию, в том числе драже, по межгосударственному стандарту, и (или) национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя)

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение		Заключение разработчика		
1	2	3		4		
Подпункт 5.4.2, табли- ца 2, примечание 1	Росстандарт	Изложить в редакции: «1 Массовую долю редуцирующих веществ не нормируют в драже с добавлением глюкозы , в драже для диабетического профилактического питания, а также в драже со следующими видами оболочки: шоколадной, из кондитерской глазури, жировой глазури, кондитерской массы для формования, жировой массы для формования»		Принято		
Подпункт 5.4.2, табли- ца 2, примечание 2	Росстандарт	Допустимые отклонения массовой доли влаги не обязательно должны быть указа- ны в рецептурах. Они могут быть указаны в спецификациях на продукт, ТУ / СТО, технологической инструкции и т.д. Примечание 2 изложить в редакции: «2 Конкретное значение массовой доли влаги драже с учетом вышеуказанных интервалов и допускаемые отклонения от данного значения устанавливают в технических документах изготовителя»		Принято		
Подпункт 5.4.2, табли- ца 3	Росстандарт	Следующие показатели изложить в редак- ции: <table><tr><td>Массовая доля под- сластителя в драже для диабетического профилактического питания, %</td><td>В соответствии с рецептурой с учетом допуска- емых отклоне- ний, установ- ленных изгото- вителем, не пре-</td></tr></table>		Массовая доля под- сластителя в драже для диабетического профилактического питания, %	В соответствии с рецептурой с учетом допуска- емых отклоне- ний, установ- ленных изгото- вителем, не пре-	Принято
Массовая доля под- сластителя в драже для диабетического профилактического питания, %	В соответствии с рецептурой с учетом допуска- емых отклоне- ний, установ- ленных изгото- вителем, не пре-					

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение		Заключение разработчика
1	2	3		4
			вышающих максимальные уровни, установленные [4] Массовая доля шоколадной глазури или шоколадной массы в драже с шоколадной оболочкой, % Массовая доля кондитерской, жировой глазури (или массы для формования) в драже с оболочкой из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования), % Допускаемое отклонение в соотношении корпуса и оболочки в драже с сахарной оболочкой, % Нецелесообразно устанавливать допустимые отклонения для оболочек, особенно, для драже из натурального сырья (например, орехи, арахис, ягоды, фрукты и т.п.), т.к. масса сырья может значительно варьироваться между собой. Например, масса	

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		одного арахиса составляет от 0,4 г до 0,8 г. Соответственно, допустимое отклонение для драже большего размера будет отличаться от допустимого отклонения для драже меньшего размера	
Подпункт 5.4.2, таблица 3, примечание	Росстандарт	Допустимые отклонения не обязательно должны быть указаны в рецептурах. Они могут быть указаны в спецификациях на продукт, ТУ/СТО, технологической инструкции и т.д. Примечание изложить в редакции: «*Требования к допускаемому отклонению в сторону увеличения устанавливает изготовитель и указывает в технических документах»	Принято
Подпункт 5.4.3	Росстандарт	Характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для конкретных наименований не обязательно должны быть указаны в рецептурах. Они могут быть указаны в спецификациях на продукт, ТУ / СТО, технологической инструкции и т.д. Изложить в редакции: «5.4.3 Характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для конкретных наименований драже должны быть указаны в технических документах изготовителя»	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Подпункт 5.4.5	Росстандарт	Исключить информацию по подпункту 5.4.5 и ввести её в новый раздел «Требования безопасности»	Отклонено. В соответствии с подпунктом 7.7.1 ГОСТ 1.5 требования безопасности продукции могут быть включены в разделе «Технические требования» и в этом случае наличие в разделе требований безопасности не учитывают в заголовке этого раздела.
Подпункт 5.4.6	Росстандарт	Исключить. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологически вспомогательным средствам изложены в пункте 5.5	Отклонено. В разделе 5.5 установлены требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, используемым при изготовлении драже, а в подпункте 5.4.6 установлены требования к драже в части содержания в нем пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств, что соответствует требованиям, установленным в ТР ТС 029 с учетом объектов технического регулирования данного технического регламента

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Подпункт 5.4.7	Росстандарт	Исключить. Требования по безопасности, в том числе для сырья, полученного с использованием ГМО, учтены в подпункте 5.4.5	Принято
Подраздел 5.5	Росстандарт	Подпункты 5.5.2, 5.5.3 исключить. Скорректировать нумерацию для подпунктов 5.5.4, 5.5.5, 5.5.7, 5.5.8. Излишняя детализация требований по видам используемого для изготовления драже сырья, приводящая к возможным ограничениям для изготовителей при выборе ингредиентов	Отклонено. Подпункты изложены в соответствии с подпунктом 7.3.6 ГОСТ 1.5 согласно которому, в подразделе «Требования к сырью...» устанавливают требования в части применения и (или) ограничения применения для изготовления продукции определенных материалов, сырья, полуфабрикатов и т.д.
Подпункт 5.5.1	Росстандарт	Изложить в редакции: «Для изготовления драже применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторам, технологические вспомогательные средства, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции с учетом требований законодательства, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт	Отклонено. Обоснование для изложения подпункта 5.5.1 в другой редакции, не предоставлено, что не соответствует подпункту 3.3.10 ГОСТ 1.2. Кроме того, с учетом определения партии пищевой продукции, установленного в ТР ТС 021, считаем не обоснованным исключение из подпункта сведения о документах изготовителя, оставив только сведения о необходимости наличия разрешения к применению, считаем, что также должна соблюдаться прослеживаемость и возможность

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
			идентификации сырья
Подпункт 5.5.2	Росстандарт	Включить в перечень сырья соль пищевую	Принято
Подпункт 5.5.2	Росстандарт	Перечисления пунктов изложить в редакции: «...- масложировую продукцию: жиры специального назначения, в том числе заменители молочного жира, жиры кулинарные, жиры кондитерские, жиры хлебопекарные, заменители какао-масла, эквиваленты масла какао, заменители молочного жира, спреды сливочно-растительные, растительные и растительно-сливочные, кремы на растительных маслах, растительные жиры и масла, в том числе рафинированные, фракционированные и модифицированные (фракционированные, гидрогенизированные, переэтерифицированные). Масложировое сырье в процессе производства продукции должно использоваться в рафинированном дезодорированном виде...». (-дополнить пункт, включив эквиваленты масла какао; - исключить и пункта крема на растительных маслах и спреды по причине высокого содержания влаги в составе. Для производства драже требуются жиры с высокой степенью кристаллизации и минимальным содержанием влаги (т.е. с массовой долей жира более 99%); - удалить повторение «заменитель молоч-	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика		
1	2	3	4		
		ного жира»; - отдельно указать, что для производства драже может использоваться только рафинированная дезодорированная масло-жировая продукция).			
Подпункт 5.5.3	Росстандарт	Изложить в редакции: «5.5.3 Для глянце- вания поверхности драже применяют, как правило, тальк в сочетании со специаль- ными составами для гляцевания (глянца- ми), при изготовлении которых использу- ют: воски и воскоподобные вещества (пче- линый, карнаубский, спермацетовый, пальмовый воск, вошину, парафин, цере- зин), стеарин, растительные масла и их фракции, вазелиновое масло, крахмалы, в том числе модифицированные, декстрины, и другие пищевые ингредиенты...». (Исключить «стеарин», т.к. это фракция растительного масла, которая входит в определение «растительные масла и их фракции», идущее далее по тексту под- пункта)	Принято		
Подпункт 5.5.5, табли- ца 4, строка 7	Росстандарт	К драже с сахарным корпусом необходимо отнести так же драже на основе сахара, подсластителей и т.п., не попадающее в другие категории (например, драже с по- мадным или карамельным корпусом). Строку 7 изложить в редакции: <table><tr><td>Сахарный</td><td>Масса мелкокристалличе- ской структуры, изготовли-</td></tr></table>	Сахарный	Масса мелкокристалличе- ской структуры, изготовли-	Принято
Сахарный	Масса мелкокристалличе- ской структуры, изготовли-				

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение		Заключение разработчика		
1	2	3		4		
			ваемая путем уваривания сахарного, или сахаропаточного (или сахаропаточно-молочного, сахаропаточно-фруктового) сиропа, или сиропа на основе подсластителей, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов.			
Подпункт 5.5.5, таблица 4, строка 12	Росстандарт	Дополнить пункт (Пралине (или типа пралине)): «Тонкоизмельченная масса из тертых обжаренных ядер орехов (масса типа пралине – из тертых обжаренных семян арахиса или других бобовых культур, семян злаковых и масличных культур) и сахара с применением или без применения какао-продуктов, молочной продукции, растительных жиров». (Добавить уточнение по виду используемых жиров: «растительные жиры» с целью исключения возможности использования животных жиров (говяжий, свиной, бараний и т. д.)		Принято		
Подпункт 5.5.5, таблица 4, строка 17	Росстандарт	Строку 17 изложить в редакции: <table><tr><td>Зерновой</td><td>Продукты экструзионной технологии (кукурузные палочки, рисовые шарики и т. п.), взорванные зерна кукурузы, риса и другие полуфабрикаты (или готовая пищевая продукция) на основе зернового</td></tr></table>		Зерновой	Продукты экструзионной технологии (кукурузные палочки, рисовые шарики и т. п.), взорванные зерна кукурузы, риса и другие полуфабрикаты (или готовая пищевая продукция) на основе зернового	Принято
Зерновой	Продукты экструзионной технологии (кукурузные палочки, рисовые шарики и т. п.), взорванные зерна кукурузы, риса и другие полуфабрикаты (или готовая пищевая продукция) на основе зернового					

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение		Заключение разработчика		
1	2	3		4		
			сырья с добавлением или без добавления других пищевых компонентов.			
Подпункт 5.5.5, таблица 4, строка 20	Росстандарт	В качестве корпуса драже могут использоваться другие ягоды помимо клюквы. Строку 20 изложить в редакции: <table><tr><td>Фруктовый, овощной, ягодный</td><td>Цукаты фруктовые, овощные, ягодные целые или резаные. Свежие ягоды. Сушеные фрукты, овощи, ягоды промытые и очищенные от посторонних примесей и плодоножек, затем просушенные. Заспиртованные фрукты, ягоды, освобожденные от спирта, спиртово-сахарного раствора или сиропа. Бланшированные фрукты, овощи, ягоды (свежие фрукты, овощи, ягоды, прошедшие кратковременную тепловую обработку кипящей водой или паром). Уваренные в сиропе фрукты, овощи, ягоды с влажностью не более 30,0 % и массовой долей общего сахара в пересчете на сухие вещества не менее 75,0 %</td></tr></table>		Фруктовый, овощной, ягодный	Цукаты фруктовые, овощные, ягодные целые или резаные. Свежие ягоды. Сушеные фрукты, овощи, ягоды промытые и очищенные от посторонних примесей и плодоножек, затем просушенные. Заспиртованные фрукты, ягоды , освобожденные от спирта, спиртово-сахарного раствора или сиропа. Бланшированные фрукты, овощи, ягоды (свежие фрукты, овощи, ягоды, прошедшие кратковременную тепловую обработку кипящей водой или паром). Уваренные в сиропе фрукты, овощи, ягоды с влажностью не более 30,0 % и массовой долей общего сахара в пересчете на сухие вещества не менее 75,0 %	Принято. Раздел 4 стандарта дополнен примечанием, уточняющим в части отнесения ягод к фруктам
Фруктовый, овощной, ягодный	Цукаты фруктовые, овощные, ягодные целые или резаные. Свежие ягоды. Сушеные фрукты, овощи, ягоды промытые и очищенные от посторонних примесей и плодоножек, затем просушенные. Заспиртованные фрукты, ягоды , освобожденные от спирта, спиртово-сахарного раствора или сиропа. Бланшированные фрукты, овощи, ягоды (свежие фрукты, овощи, ягоды, прошедшие кратковременную тепловую обработку кипящей водой или паром). Уваренные в сиропе фрукты, овощи, ягоды с влажностью не более 30,0 % и массовой долей общего сахара в пересчете на сухие вещества не менее 75,0 %					

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение		Заключение разработчика
1	2	3		4
Подпункт 5.5.6	Росстандарт	Данные сведения могут быть указаны в спецификациях на продукт, ТУ / СТО, технологической инструкции и т.д. Изложить в редакции: «5.5.6 Конкретный перечень применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, ссылки на документы изготовителя и (или) сведения об изготовителе и (или) показатели качества приводят технических документах изготовителя»		Принято
Подпункт 5.6.1, второй абзац	Росстандарт	Исключить В первом абзаце подпункта 5.6.1 уже указана ссылка на требования, предъявляемые к упаковке, упаковочным материалам и укупорочным средствам		Принято
Подпункт 5.6.2	Росстандарт	Исключить Необоснованные ограничения по массе нетто потребительской упаковки		Отклонено. В соответствии с подпунктом 7.6.5 ГОСТ 1.5
Подпункт 5.6.5	Росстандарт	Исключить Ограниченный список упаковочных материалов допустимых к использованию при завертке по сравнению с перечнем материалов, разрешенных к использованию в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»		Отклонено. Требования установлены в соответствии с требованиями подпункта 7.6.5 ГОСТ 1.5. Кроме того возможность использования других типов и видов упаковки, упаковочных материалов, укупорочных средств, при упаковывании драже преду-

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
			смотрена подпунктом 5.6.11 стандарта
Подпункт 5.6.6	Росстандарт	Изложить в редакции: «5.6.6. Драже изготавливают незавернутым или завернутым. Драже, обогащенное витаминами, рекомендуется упаковывать в светонепроницаемую упаковку»	Отклонено. Требования в подпункте 5.6.6 установлены в соответствии с требованиями подпункта 7.6.5 ГОСТ 1.5.
Подпункты 5.6.7, 5.6.8, 5.6.11	Росстандарт	Подпункты. 5.6.7, 5.6.8, 5.6.11 исключить. Нумерацию подпунктов 5.6.9, 5.6.10 скорректировать. Необоснованные ограничения по массе нетто транспортной упаковки и допустимых к применению упаковочных материалов по сравнению с перечнем материалов, разрешенных к использованию в соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Отклонено. Требования установлены в соответствии с требованиями подпункта 7.6.5 ГОСТ 1.5. Кроме того возможность использования других типов и видов упаковки, упаковочных материалов, укупорочных средств, при упаковке драже предусмотрена подпунктом 5.6.11 стандарта
Подпункт 5.7.2	Росстандарт	Исключить во избежание дублирования требований/предъявления противоречивых требований. Ссылка на требования, предъявляемые к маркировке, в том числе, к способам ее доведения, указаны в подпункте 5.7.1. Нумерацию подпунктов, начиная с 5.7.3 скорректировать	Принято
Подпункт 5.7.2	Росстандарт	Техническая ошибка: «.... другим любим способом»	Принято
Подпункт 5.7.3, последний абзац	Росстандарт	Изложить в редакции: «В маркировке наборов (смесей) указывают наименование каждого драже, входящего в состав	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		набора (смесей), или наименование набора (смеси) (при наличии)»	
Подпункт 5.7.4, последний абзац	Росстандарт	Изложить в редакции: «В маркировке наборов (смесей) указывают наименование каждого драже, входящего в состав набора (смесей), или наименование набора (смеси) (при наличии)»	Принято
Пункт 6.1	Росстандарт	Изложить в редакции: «6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904»	Отклонено. Требования в разделе «Правила приемки», в том числе в пункте 6.1 установлены в соответствии с подразделом 7.8 ГОСТ 1.5, предусматривающим установления требований к правилам приемки продукции как путем ссылок на другие стандарты, так и непосредственно в разрабатываемом стандарте
Подпункты 6.1.1, 6.1.4	Росстандарт	Исключить. Детальные требования к приемке целесообразно устанавливать в ГОСТ на правила приемки, который распространяется на все кондитерские изделия	Отклонено. Требования в разделе «Правила приемки», в том числе в подпунктах 6.1.1, 6.1.4 установлены в соответствии с подразделом 7.8 ГОСТ 1.5, предусматривающим установления требований к правилам приемки продукции как путем ссылок на другие стандарты, так и непосредственно в разрабатываемом стандарте

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
Подпункт 6.1.1	Росстандарт	Пункт 6.1.1 перенумеровать в пункт 6.2. Изложить в редакции: «6.2 Драже принимают партиями. Под партией понимают определенное количество драже одного наименования (или нескольких наименований для наборов), одной даты изготовления, одинаково упакованного, имеющего одно и то же значение номинального количества (для драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством), изготовленного одним изготовителем, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость драже (далее — товаросопроводительная документация)»	Принято
Пункт 6.2	Росстандарт	Исключить. Требования к оформлению товаросопроводительной документации не являются объектом нормирования проекта ГОСТ на драже	Отклонено. Подпунктом 7.8.5 ГОСТ 1.5 предусмотрено указание в стандарте на продукцию требования к содержанию документа о качестве.
Пункт 7.8	Росстандарт	Изложить в редакции: «Определение содержания пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств осуществляют по документам, включенным в [12], и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а при отсутствии документов на методы контроля — расчетным путем с учетом закладки в соответствии с ре-	Отклонено. Контроль по закладке, предусмотренный в том числе пунктом 15 статьи 7 ТР ТС 029, не может быть осуществлен «расчетным путем», а требует проведения контроля с использованием весов

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		цептурой»	
Пункты 7.11 – 7.14	Росстандарт	Исключить. Описание метода определения содержимого упаковочной единицы целесообразно устанавливать в ГОСТ на методы определения, который распространяется на все кондитерские изделия	Отклонено. Установление методов контроля непосредственно в стандарте на продукцию предусмотрено подразделом 7.9 ГОСТ 1.5. Кроме того в настоящее время отсутствуют межгосударственные стандарты, распространяющиеся на кондитерские изделия, устанавливающие методы контроля установлены в подпунктах 7.11 – 7.14
Пункт 8.1	Росстандарт	Изложить в редакции: «8.1. Условия транспортирования и хранения драже устанавливаются изготовителем с учетом требований , установленных в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт	Принято
Пункт 8.3	Росстандарт	Исключить. Требования к совместному транспортированию и хранению установлены в ТР ТС 021. Скорректировать нумерацию пунктов 8.4 – 8.7	Принято
Пункт 8.7	Росстандарт	Изложить в редакции: «8.7 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования драже устанавливает изготовитель в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и указывает в технических документах. Обоснова-	Принято

Элемент межгосударственного стандарта	Наименование организации (номер письма и дата)	Замечание и предложение	Заключение разработчика
1	2	3	4
		ние: Данные сведения могут быть указаны в спецификации на продукт, ТУ/СТО и т.п.»	

Заместитель директора
по техническому нормированию,
стандартизации и методологии
оценки соответствия БелГИСС

О.Ф.Ильянкова

ИСПОЛНИТЕЛИ

Начальник отдела технического
нормирования и стандартизации пищевой
и сельскохозяйственной продукции

Л.М.Скорина

Начальник сектора отдела технического
нормирования и стандартизации пищевой
и сельскохозяйственной продукции

К.А.Родригес

Инженер 2 категории отдела технического
нормирования и стандартизации пищевой
и сельскохозяйственной продукции

Е.В.Мотыль