

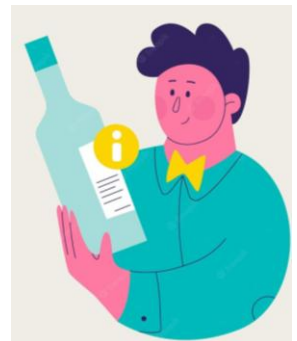
Требования к упаковке и маркировке кулинарной продукции

- ❖ Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных объектов общественного питания в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины (отделы) кулинарии и реализуемую потребителям вне торговых объектов общественного питания (далее – объект общественного питания) упаковывают в транспортную тару.
- ❖ В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки и другие виды тары по ТНПА и (или) разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Минздравом и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.
- ❖ Кулинарную продукцию, реализуемую потребителю, упаковывают в потребительскую тару.
- ❖ В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку, столовую посуду и другие упаковочные материалы по ТНПА, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Минздравом и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции.
- ❖ Тара должна быть чистой, прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на показатели качества и безопасность кулинарной продукции.



Маркировке подлежит продукция в потребительской и транспортной таре.

- На каждую единицу потребительской тары наклеивают этикетку (ярлык) в соответствии с СТБ 1100 и с указанием:
 - наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя,
 - товарного знака изготовителя (при наличии), наименования кулинарной продукции,
 - обозначения ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована кулинарная продукция,
 - термического состояния (для замороженной или охлажденной продукции),
 - массы нетто (при упаковывании нескольких наименований одной группы продукции – массы нетто продукции каждого наименования),
 - состава продукции (кроме однокомпонентных изделий), при упаковывании нескольких наименований одной группы – состава продукта каждого наименования,
 - даты и часа изготовления,
 - срока годности (годен до ... час, день, месяц и год),
 - условий хранения,
 - рекомендаций по приготовлению (при необходимости),
 - пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований одной группы – пищевой ценности продукции каждого наименования).



Показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности 100 г съедобной части продукции) определяются изготовителем экспериментальным или расчетным путем и включаются в технологический документ на конкретный вид кулинарной продукции.

- ❖ На каждую единицу транспортной тары прикрепляют этикетку (ярлык) с маркировкой и дополнительным указанием количества единиц (порций) и массы одной единицы (порции) кулинарной продукции, количества упаковочных единиц потребительской тары (для фасованной продукции).
- ❖ Допускается маркировочную этикетку (ярлык) вкладывать в транспортную и потребительскую тару. В случаях, когда кулинарная продукция реализуется в нефасованном виде или фасуется непосредственно в торговых объектах, допускается информацию о ней размещать по усмотрению продавца на листках-вкладышах, на ценнике, вывешивать в торговом зале или доводить до сведения потребителей другими способами.
- ❖ Кулинарную продукцию, реализуемую в зале торгового объекта общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, не маркируют.