

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЩАЮЩИХСЯ ПО  
ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФТД.В.02 Таможенный контроль ввозимой продукции**

**Направление подготовки : 35.03.07 «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»**

**Профиль образовательной программы «Хранение и переработка  
сельскохозяйственной продукции»**

**Форма обучения очная**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Методические материалы по выполнению лабораторных работ</b>	
<b>1.1 Лабораторная работа №1 «Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках».....</b>	<b>3</b>
<b>1.2 Лабораторная работа №2 «Таможенный контроль консервированной продукции».....</b>	<b>8</b>
<b>1.3 Лабораторная работа №3 «Оценка качества растворимого кофе, ввозимого на территорию Российской Федерации».....</b>	<b>16</b>
<b>1.4 Лабораторная работа №4 «Метод определения массовой доли влаги экспортируемого и импортируемого мяса».....</b>	<b>22</b>
<b>1.5 Лабораторная работа №5 «Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу».....</b>	<b>24</b>
<b>2. Методические материалы по проведению семинарских занятий</b>	
<b>2.1 Семинарское занятие № 1 С-1 « Цели и задачи таможенного контроля ввозимой продукции» .....</b>	<b>28</b>
<b>2.2 Семинарское занятие № 2 С-2 «Правила проведения таможенного контроля».....</b>	<b>28</b>
<b>2.3 Семинарское занятие №3 С-3 «Порядок оформления документов на продукты питания, пищевого сырья, перемещаемых через таможенную границу».....</b>	<b>28</b>
<b>2.4 Семинарское занятие № 4 С-4 «Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках.».....</b>	<b>29</b>
<b>2.5 Семинарское занятие № 5 С-5 «Таможенные режимы » .....</b>	<b>29</b>
<b>2.6 Семинарское занятие № 6 С-6 «Нарушения в таможенном контроле» .....</b>	<b>29</b>
<b>2.7 Семинарское занятие № 7 С-7 «Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации через таможенную границу» .....</b>	<b>30</b>
<b>2.8 Семинарское занятие № 8 С-8 «Утилизация товаров на таможне».....</b>	<b>30</b>
<b>2.9 Семинарское занятие № 9 С-9 «Таможенный контроль инкубационных яиц».....</b>	<b>30</b>

# **1. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

## **1.1 Лабораторная работа №1 (2 часа).**

**Тема: «Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках»**

**1.1.1. Цель работы:** изучить правила ввоза и транзита семян сельскохозяйственных культур на территорию РФ.

**1.1.2. Задачи работы:** изучить порядок упаковки и маркировки семян при ввозе и транзите на территорию Российской Федерации.

**1.1.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:**

1. фитосанитарный сертификат;
2. ветеринарный сертификат
3. пакет документов на ввоз продукции

### **1.1.4 Описание работы:**

Семена транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с действующими правилами перевозки грузов.

Железнодорожным и водным транспортом семена перевозят в крытых средствах, в других случаях – с применением укрывающих водонепроницаемых материалов. Транспортирование семян пакетами проводят по ГОСТ 24597. Высота пакета не должна превышать 1,2 м, а масса не более 1 т..

Каждая партия семян, предназначенная для реализации упаковывается и маркируется путем нанесения информации в написанном, напечатанном или изображенном в графическом виде на ярлык и другие документы, сопровождающие семена, или на контейнере.

Оригинальные и элитные семена реализуются только в упакованном виде (контейнерах).

Семена, обработанные химическими и биологическими препаратами, вне зависимости от категорий, реализуются только в упакованном виде. Контейнер должен иметь соответствующую предупреждающую надпись и сопровождаться инструкцией по безопасному обращению с семенами и информацией о видах возможных последствиях на здоровье человека и животных.

Порядок упаковки семян, предназначенных для реализации.

В качестве упаковки используют мешки тканевые, бумажные, многослойные, коробки картонные, ящики деревянные, пакеты полиэтиленовые и другие типы контейнеров, включая самозакрывающиеся.

Контейнеры, используемые для упаковки семян, должны обеспечивать их полную количественную и качественную сохранность, а для семян, обработанных химическими и биологическими средствами - безопасность здоровью людей и защиту от заражения окружающей среды. Контейнеры должны быть чистыми, сухими, прочными, целыми, герметичными,

свободными от остатков ранее транспортируемого продукта, тканевые мешки - плотными.

Тип контейнера, масса семян в контейнере, число подвоев, черенков, саженцев, растений плодовых и ягодных культур в контейнере устанавливается стандартами и техническими условиями для соответствующей культуры.

Каждый контейнер с семенами опечатывается таким образом, чтобы его невозможно было вскрыть не оставив видимых следов, указывающих на возможность подмены или изменения содержимого контейнера:

мешок (тканевый, бумажный) - зашивается машинным или ручным способом шпагатом по ГОСТ 17308 или нитками по ГОСТ 14961, опечатывается ярлыком или пломбируется;

пакеты бумажные, фольгированные и другие - заклеиваются машинным или ручным способом;

другие типы контейнеров пломбируются.

Для упаковки каждой партии семян используют однотипный контейнер.

Общие требования к маркировке семян, реализуемых в затаренном виде.

Контейнеры с семенами маркируются по окончанию взятия проб семян аккредитованным отборщиком проб, или под его наблюдением.

На каждый контейнер с семенами или растение прикрепляется ярлык (рукописная или напечатанная этикетка) или пломба. Если невозможно применение ярлыка, то на внешнюю сторону каждого на видном месте наносится маркировка несмыываемой краской или печатный штамп.

Одновременно в контейнер вкладывается копия ярлыка с аналогичной информацией, нанесенной на ярлыке, за исключением тех случаев когда используются самоклеющиеся, остойчивые к разрыву ярлыки или же маркировка наносится непосредственно на контейнер.

Для плодовых и ягодных культур ярлык прикрепляется к каждому из наружных черенков, саженцев в пучке, или к пучку растений

Для маркировки партии семян используется один вид ярлыка или другой однотипной маркировки.

Ярлык прикрепляется любым способом (пришивается к мешку привязывается, наклеивается к нему, или другим), чтобы исключилась возможность его потери.

Информация, содержащаяся на ярлыке или другом виде маркировки, должна определять и характеризовать содержимое контейнеров относиться только к данной партии. Информация должна быть идентична той, что содержится в сопроводительном документе.

Информация наносится разборчиво. Для каждой партии используют одинаковый способ нанесения информации: вручную или печатается. Нанесение информации на ярлык карандашом (включая химическим) не допускается.

Ярлыки соответствующие выше указанным требованиям, действительны только при наличии печати поставщика семян.

### **Тип.**

Ярлык изготавливается из любого, кроме металла, материала ( фанеры, картона, kleenki и другого, достаточно прочного повредить его при обычном обращении и исключить возможность повреждения им контейнера. Ярлык, выполненный из мягкого материала быть липкий или неклейкий. Информация наносится на одной или обеих сторонах ярлыка. Исключается возможность повторного использования липких ярлыков.

### **Форма.**

Ярлыки должны быть прямоугольными, размером не менее 110x70 мм.

### **Цвет.**

Ярлыки должны иметь следующий цвет:

оригинальные семена – фиолетовый;

элитные семена – белый;

репродукционные и гибридные семена 1-го поколения – голубой;

репродукционные семена 2-го и последующих поколений – красный;

смесь семян – зеленый.

Соответствующий номер поколения отмечается на всех красных ярлыках.

Размер шрифта на ярлыке должен быть таким, чтобы информацию, чтобы информацию можно было легко прочитать.

При нанесении информации непосредственно на контейнер маркировка должна соответствовать требованиям п.п. 5.4, 6.3 и 6.4.

Нанесение информации допускается только несмываемой краской.

**Язык.** Текст на ярлыке или маркировку на контейнере наносят на русском языке, а дополнительно по желанию заказчика - на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской Федерации, текст и надписи могут быть продублированы на иностранных языках.

### **Информация на ярлыке.**

Положения данного раздела относятся ко всем реализуемым семенам независимо от типа вала, кассы контейнера, за исключением семян, предназначенных для розничной торговли, ярлык, или другой вид маркировки должен содержать следующую обязательную информацию:

#### **Наименование культуры**

Указывается ботаническое название культуры в соответствии с Реестром.

#### **Название сорта**

Указывается подвое название сорта в соответствии с Реестром, для гибридных семян наносится обозначение "Гибрид\*", его название.

К названию сорта (гибрида) не должны добавляться слова иди термины, которые могут неточно передавать информацию о его свойствах.

Для элитных семян гибридного сорта на ярлыке может быть указано, что они предназначены для производства опылителя или родителя, дающего семена. Если родительский материал таких семян – сорт, включенный в Реестр, то указывается название этого сорта. Может указываться также и название окончательного гибридного сорта. Если родительский материал не включен в

Реестр, то обозначается название окончательного гибридного сорта, после которого пишется слово «компонент». Следует добавить также название родительского материала.

Смесь семян сортов обозначается – «Смесь семян», при этом наносится наименование и процентное содержание каждого компонента в смеси в порядке убывания их процентного содержания.

#### Категория.

Для семян высших категорий пишут слова «оригинальные» или «элитные». Для репродукционных семян указывают номер поколения.

#### Номер партии.

Номер партии, указываемый на ярлыке, или другом виде маркировки должна быть такой же, как и на документах, сопровождающих эту партию.

#### Масса или количество семян.

Для семян, реализуемых в крупных контейнерах, указывается масса нетто одного контейнера в килограммах. Для плодовых и ягодных указывается число черенков, саженцев, растений в партии.

#### Происхождение семян.

Указывается наименование и адрес организации, реализующей семена, и ее регистрационный номер.

#### Номер фракции.

Указывается для калиброванных семян.

#### Наименование протравителя и пленкообразующего полимера.

а) если семена протравлены препаратами, не содержащими ртуть, то на ярлыке или другом виде маркировки указывается полное химическое или общепринятое сокращенное химическое название протравителя шрифтом, величиной не менее 5-ти миллиметров. Например, «обработано медным купоросом», «обработано карбонатом кальция», «обработано гидроокисью цинка», «обработано ТМТД». Если применяемые препараты остаются на семенах в количествах, вредных для человека и животных, то на ярлыке или на контейнере делается одна из следующих записей:

«не использовать в пищу»;

«не использовать на кори»;

«не использовать для получения масла»;

«не использовать в пищу, на корм, для получения масла».

б) если при обработке семян использовались препараты, содержащие ртуть или подобные ядовитые вещества, то кроме названия препарата, как указано в пункте «а» на ярлыке или на контейнере должно быть изображение черепа со скрещенными костями и предупреждение – «Семена обработаны ядом», шрифтом в два раза крупнее того, которым напечатано название используемого для протравливания препарата.

Наименование и номер документа, удостоверявшего сортовые и посевные качества семян.

#### Обозначение стандарта.

Указывается государственный, отраслевой стандарт или техническое условие на сортовые и посевные качества семян, номер. Примеры: соответствует ГОСТ 10467; ОСТ 46-38-75; ТУ 64-4-10-67.

#### Класс.

Указывается класс посевного стандарта, которому соответствует качество семян.

Для семян перекрестно-опыляемых культур, произведенных на полях с уменьшенной пространственной изоляцией, делается следующая отметка: «Дальнейшее воспроизведение не разрешено».

Расположение обязательной информации при нанесении маркировки должно производиться в соответствии с п. 6.2. настоящего Порядка.

На ярлыке или контейнере, где нанесена обязательная информация, не должно быть ложны» сведений о сортовой принадлежности семян и их качестве.

Площадь на ярлыке, не занятая обязательной информацией, указанной в пункте б. 2. может использоваться для дополнительной информации, которую сочтет нужной дать продавец семян, включая зарегистрированный свой, или производителя семян, товарный знак.

Данная информация печатается шрифтом меньшего размера, чем тот, который использовался для нанесения обязательной информации.

Дополнительная информация должна быть достоверной и относиться только к семенам, находящимся в контейнере.

Маркировка семян, предназначенных для розничной торговли в мелкой упаковке.

Пакетики с семенами, предназначенные для розничной торговли внутри страны, должны содержать следующую официальную информацию:

наименование, адрес и телефон организации (фирмы) – продавца семян;

название культуры, сорта в точной соответствия с Реестром;

обозначение стандарта (ТУ) на сортовые и посевные качества;

номер партии;

масса (в граммах) или количество (штук) семян в пакетике;

срок реализации.

Срок реализация устанавливается для семян, упакованных в бумажные одинарные пакетики от даты упаковки текущего года до конца последующего года.

Для семян, упакованных в двойную упаковку и только с применением фольгированных и иных воздухонепроницаемых материалов – от даты упаковки текущего года до конца второго года реализации.

К примеру: использовать до 12.2000 - для упакованных в бумажные пакетики; до 12.2001 - для упакованных в двойные пакетики. При истечении срока реализации пакетики с семенами выводят из торгового оборота, подвергают дополнительному контролю, перемаркировывают или уничтожают.

На пакетике не должно быть ложных сведений о сортовой принадлежности семян и их качестве.

Разрешается на пакетик наносить зарегистрированный товарный знак производителя и/или продавца семян, а также иную информацию, соответствующую требованиям пункта

## **1.2Лабораторная работа №2(2 часа).**

### **Тема: «Таможенный контроль консервированной продукции»**

**1.2.1 Цель работы:** Изучить требования, предъявляемые к консервированной продукции на таможенном пункте

**1.2.2 Задачи работы:** Провести таможенный контроль консервированной продукции

**1.2.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:**

1. лупы;

2.весы лабораторные;

**1.2.4 Описание работы:**

Для упаковывания: продукции применяют потребительскую тару (банки, бутылки, тубы, тару из полимерных и комбинированных материалов) и транспортную тару (бочки, емкости ЕС-200 и ящики).

Тара с продукцией должна быть целой, чистой, без подтеков продукции.

Не допускается продукция в банках бомбажных, с хлопающими концами и другими дефектами, обусловленными требованиями инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля.

Тара и материалы, применяемые для непосредственного соприкосновения с консервированной продукцией, должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля для пищевой промышленности.

Масса нетто или объем продукции, фасованной в тару, должны соответствовать массе нетто или объему, указанным на этикетке, ярлыке или трафаретной надписи.

Допускаемые отклонения массы нетто или объема для отдельных упаковочных единиц:

$\pm 5\%$  - в упаковочной единице до 250 г или 250 см<sup>3</sup> включ.;

$\pm 3\%$  - в упаковочной единице св. 250 г или 250 см<sup>3</sup> до 1000 г или до 1000 см<sup>3</sup> включ.;

$\pm 2\%$  - в упаковочной единице св. 1000 г или 1000 см<sup>3</sup> до 12000 г или 12000 см<sup>3</sup>;

$\pm 6\%$  - в упаковочной единице св. 250 г или 250 см<sup>3</sup> до 1000 г или 1000 см<sup>3</sup> - для квашеной капусты и соленых огурцов, фасованных на автоматических линиях в пакеты из полимерной пленки.

В упаковочной единице св. 12000 г или 12000 см<sup>3</sup> масса нетто или объем не должны быть меньше указанных в маркировке.

#### Упаковка.

а) Упаковывание в металлическую потребительскую тару.

Консервы и пресервы фасуют в металлическую тару по нормативно-технической документации:

- банки металлические;
- тубы алюминиевые;
- банки алюминиевые цельные цилиндрические.

Банки и тубы с продукцией должны быть герметически укупорены.

Крышки банок и хвостовая часть туб для создания герметичности укупорки должны иметь прокладки из уплотнительной пасты. На укупоренных банках и тубах паста не должна выступать из-под фальпа банок и хвостовой части губ.

Поверхность банок с продукцией должна быть без вмятин, ржавчины, повреждений лакокрасочного покрытия.

Крышки банок с продукцией должны быть вогнутыми или плоскими.

Допускаются:

- незначительные зубцы и зазубрины по окружности технологического закаточного шва в количестве не более двух;
- незначительная деформация корпуса без острых граней;
- легкая побежалость или матовость наружной поверхности;
- незначительные повреждения лакокрасочного покрытия наружной поверхности в виде отдельных царапин по корпусу и концам и сдиров по закаточному шву;
- пятна от красно-коричневого до черного цвета в местах дефектов, указанных в нормативном документе па металлическую тару.

Тубы с продукцией должны иметь ровную поверхность, без вздутий, перекоса замка и острых граней в углах замка.

Допускается нерачительная помятость корпуса без острых граней.

б) Упаковывание в стеклянную потребительскую тару.

Консервы и пресервы фасуют в стеклянную тару по нормативным документам: банки, бутылки; банки и бутылки стеклянные, других видов и типов, предназначенные для стерилизуемой или пастеризуемой продукции.

Банки и бутылки с продукцией должны быть герметически укупорены.

Для укупоривания банок должны применяться металлические крышки, для укупоривания бутылок - металлические кроненпробки или колпачки по нормативному документу.

На укупоренных банках и бутылках уплотнительная паста, прокладка или кольца не должны выступать из-под крышек, кропенпробок и колпачков.

Крышки и на банках должны быть вогнутыми или плоскими, крышки типа I — вогнутыми. Наружная поверхность крышек, кропенпробок и колпачков должна быть без следов ржавчины, без повреждений лакового, эмалевого или литографского покрытия.

Допускаются:

- незначительные повреждения лакокрасочного покрытия в местах обжима или обкатки крышек в виде потертостей, отдельных царапин и сдиров, не нарушающих оловянного покрытия;
- незначительные гофры по местам обкатки крышек;
- потемнение от красно-коричневого до черного цвета в местах дефектов, указанных в нормативном документе на средства укупорки стеклянной тары.

Упаковывание в потребительскую тару из полимерных и комбинированных материалов.

Для фасования продукции должны применяться:

- коробки и стаканчики из поливинилхлорида, полипропилена и полистирола по нормативному документу;
- банки штампованные из комбинированного материала лак-алюминиевая фольга-полипропилен;
- пакеты из полимерных и комбинированных пленочных материалов, включающих в себя слои полиэтилена низкой или высокой плотности, полипропилена, лавсана, полиамида, целлофана, бумаги, алюминиевой фольги.

Потребительская тара из полимерных и комбинированных материалов с продукцией должна быть герметически укупорена. Укупоривание производят термосвариванием.

Полимерная тара с продукцией должна быть без вмятин и деформации корпуса, нарушающих целостность тары.

Тара из полимерных и комбинированных материалов, предназначенная для упаковывания различных видов консервированной продукции, должна быть допущена к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля.

Упаковывание в транспортную тару.

Плодовую, ягодную, овощную и грибную продукцию фасуют непосредственно в транспортную тару:

- бочки деревянные, бочки полимерные по нормативному документу;
- ящики фанерные;
- ящики дощатые;
- емкости ЕС-200.

Допускается для внутрипроизводственной переработки без отгрузки торговым организациям фасование продукции в картонные навивные барабаны с полиэтиленовыми вкладышами.

Допускается применение полиэтиленовых вкладышей в деревянных бочках.

Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом, подпергаментом или целлофаном.

Продукция во все виды транспортной тары должна быть фасована плотно, без пустот и заполнять от 80 до 95 % вместимости тары.

Бочки и ящики должны быть прочно и плотно укупорены и не давать течи.

Консервы и пресервы в металлической, стеклянной и полимерной таре и таре из комбинированных материалов должны быть упакованы в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона;
- ящики дощатые;
- ящики полимерные;
- ящики деревянные многооборотные.

Допускается для упаковывания продукции в стеклянной и металлической потребительской таре применение тары-оборудования.

При формировании ящика из гофрированного картона и при укупоривании его с продукцией клапаны должны быть сшиты металлическими скобами из проволоки или оклеены kleевой лентой на бумажной основе шириной не менее 70 мм или липкой лептой па полимерной основе. Концы ленты должны выходить на боковые стороны ящика на 50—76 мм от кромки.

Допускается:

- не оклеивать и не сшивать клапаны ящиков, снабженных обечайками;
- собирать клапаны ящиков «взамок» без оклейки и сшивки для ящиков, снабженных обечайками, а также при отгрузке ящиков в контейнерах или на плоских поддонах с последующей упаковкой в термоусадочную пленку;
- собирать верхние клапаны ящиков «взамок» со склеиванием их между собой.

Ящики с продукцией, снабженные обечайками, должны быть обтянуты в два пояса металлической лептой шириной не более 15 мм, толщиной не менее 0,3 мм по ГОСТ 3560 или полимерной лептой шириной 10-15 мм.

Допускается применение липкой лепты на полимерной основе.

Для упаковывания продукции в потребительской таре допускается использовать возвратную транспортную тару. Возвратная тара должна быть прочная, сухая, чистая, с удаленной старой маркировкой.

Продукцию в стеклянной и металлической потребительской таре формируют в групповую упаковку.

Ящики и групповую упаковку в термоусадочной пленке пакетируют.

Продукция в металлических банках может формироваться непосредственно в пакеты или укладываться в контейнеры.

Упаковывание производят по нормативному документу.

Продукция должна упаковываться в транспортную тару таким образом, чтобы исключалась возможности ее свободного перемещения внутри упаковки.

При упаковывании продукции дня районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей тара и упаковка должны соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

Продукция, предназначенная для перевозки водным транспортом, должна быть упакована в пакеты по ГОСТ 23285.

### **Маркировка.**

Маркировка потребительской тары должна включать в себя художественное оформление, текст на этикетке или поверхности тары и условные обозначения.

Художественное оформление потребительской тары должно соответствовать требованиям нормативного документа.

Художественное оформление должно производиться полиграфическими способами и осуществляться наклеиванием бумажной этикетки или печатанием непосредственно на поверхности тары.

Бумажная этикетка должна быть чистой, без подтеков, целой, наклеенной на тару аккуратно, без морщин и перекосов.

Допускается при отгрузке консервов в металлических банках, покрытых нейтральной антикоррозионной смазкой, вкладывать в каждый ящик этикетки в отдельном пакете из жиростойкого материала в количестве, равном количеству банок.

Размеры этикетки должны соответствовать требованиям нормативного документа и устанавливаться с учетом характера консервированной продукции, конструкции и размеров, тары.

Допускается применение этикеток других размеров, не ухудшающих внешний вид потребительской тары.

Текст на этикетке или поверхности потребительской тары должен содержать следующие данные на государственном языке страны -изготовителя (маркировка продукции на экспорт - по НД на соответствующий вид продукции):

- штриховой код (при возможности);
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес и товарный знак;
- наименование продукции;
- обозначение нормативного документа на продукцию без указания года утверждения;

- массу нетто или объем;
- сорт (при наличии сортов);

- срок годности (в случае невозможности нанесения его на крышку тары), информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта и другие дополнительные сведения по нормативному документу на продукцию.

Допускается срок годности наносить с указанием нечетных дат месяца, месяцев, четырех лет с года выработки продукции с последующим погашением числа, месяца, года годности.

Пример условных обозначений, наносимым па этикетку единицы упаковки с продукцией, срок годности которой заканчивается 12 мая 1999 года:

**Употребить до:**

1 3 5 7 9 11/13 15 17 19 21 23 25 27 29 31  
I II III IV ~~V~~ VI VII VIII IX X XI XII  
1997 1998 1999 2000.

Допускается:

- допечатывать часть данных, предусмотренных, краской на нелитографированных крышках банок;
- вносить в надпись на этикетке не более трех исправлений четким перештамповыванием доштамповыванием краской на бумажной этикетке. Допускается исправлять: сорт — высший на низший; массу нетто или объем большие на меньшие; розничные цены - большие на меньшие; наименование предприятия, обозначение нормативного документа. Заменяемые надписи должны быть погашены;
- размещать информационные сведения рекламного характера.

Художественное, оформление и текст размещают на корпусе и крышке банок, коробок и туб.

Бумажная этикетка должна размещаться на корпусе металлических банок, на цилиндрической части стеклянных банок, на крышке полимерной тары. Художественный отпечаток, должен размещаться на корпусе и крышке, на корпусе или крышке металлических банок, на крышке стеклянных банок, на корпусе алюминиевых туб, на корпусе или крышке тары из полимерных и комбинированных материалов.

На лакированные крышки металлических банок должны наноситься последовательно условные обозначения, укальвающие:

- ассортиментный номер продукции - три цифры;
- номер смены -бригады — одна-две цифры;
- срок годности -надпись «годен до» и шесть цифр;
- число - две цифры;
- месяц — две цифры;
- год — две последние цифры текущего года;
- индекс системы, в которую входит объединение (предприятие) - изготовитель одна-две буквы (индекс плодоовоощной отрасли — К, индекс Центросоюза - ЦС, индекс страны, в которой находится предприятие);
- номер предприятия-изготовителя - одна-три цифры.

Допускается к ассортиментному номеру добавлять для консервов сорта экстра букву Э, для консервов высшего сорта – букву В, первого сорта букву П, столового сорта - букву С.

Пример условных обозначений, наносимых на банки с продукцией под ассортиментным номером 37, выработанной 12 сменой (бригадой) 23 марта 1984 года консервным заводом номер 45:

03712  
230384  
К 45

На крышки стеклянной и полимерной тары, литографированных металлических банок и тубы должны наноситься условные обозначения, указывающие:

- номер смены (бригады) — одна-две цифры;
- срок годности - надпись «годен до» и шесть цифр;

- число - две цифры;
- месяц - две цифры;
- год - две последние цифры текущего года.

Допускается наносить номер предприятия-изготовителя — одна-три цифры, а также перед номером смены - обозначение сорта продукции: букву Э - для сорта экстра, В - для высшего сорта, П - для первого сорта, С - для столового сорта.

Пример условных обозначений, наносимых па крышку стеклянной банки с продукцией, выработанной 12 сменой (бригадой) 20 июня 1984 года:

12  
200684.

Условные обозначения должны наноситься на крышку металлических и стеклянных банок, замок туб, корпус или крышку полимерной тары или на бумажную этикетку, наклеиваемую на тару, - в одну, две или три строки.

Знаки наносят на металлические банки и крышки к стеклянным банкам печатанием термостойкой маркировочной краской, на замок алюминиевых туб - штампованием.

Допускается наносить знаки на крышки к металлическим и стеклянным банкам из нелакированной белой жести горячего лужения, лакированной белой жести горячего и электролитического лужения, лакированной хромированной жести и лакированного алюминия методом штампованием с помощью пластмассовых инструментов.

На корпус полимерной тары знаки наносят термоформованием, на крышку - штампованием или печатанием маркировочной краской.

На бумажную этикетку знаки наносят компостером или печатанием маркировочной краской.

Допускается наносить маркировку просечкой краев этикетки.

Допускается проставлять принятые условные обозначения и срок годности продукции на этикетках потребительской тары в местах, удобных для прочтения, с использованием для этого лазерного принтера или другим способом, обеспечивающим четкое прочтение.

Для нанесения знаков условных обозначения на лицевой стороне бумажной этикетки должно быть оставлено свободное поле шириной от 7 до 10 мм; на литографированной крышке свободное поле диаметром от 20 до 25 мм должно быть оставлено в центре отпечатанного рисунка.

Допускается нанесение на этикетку даты выработки из пяти знаков.

Допускается для светлоокрашенных прозрачных соков и напитков наносить знаки условных обозначений на обратной стороне бумажной этикетки.

На лакированной крышке для нанесения условных обозначений должно быть использовано поле внутри наименьшего кольца жесткости диаметром не менее 30 мм.

При штамповании знаки должны иметь размеры от 2,5 до 4,0 мм по ширине и от 3,0 до 5,0 мм по высоте, при этом глубина выдавливания должна

быть от 0,4 до 0,5 мм, знаки должны быть четкими, но без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

Маркировка транспортной тары должна соответствовать ГОСТ 14192.

На транспортную тару с консервированной продукцией должен наноситься манипуляционный знак, имеющий значение – «Верх», на тару с продукцией в стеклянной и полимерной потребительской таре дополнительно наносят знак, имеющий значение «Хрупкое. Осторожно».

На каждую единицу транспортной тары, в которую непосредственно фасована продукция, должна быть дополнительно нанесена маркировка, характеризующая продукцию:

- наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность;
- наименование продукции;
- масса нетто;
- масса брутто;
- сорт (при наличии сортов);
- обозначение нормативного документа на продукцию;
- дата выработки;
- срок и условия хранения.

На транспортную тару с продукцией, фасованной в потребительскую тару, должно быть дополнительно нанесено:

- наименование предприятия - изготовителя;
- наименование продукции и сорт (при наличии сортов);
- наименование потребительской тары;
- количество банок, коробок, бутылок, туб;
- условия и срок хранения, если они оговорены нормативным документом на продукцию;
- номер укладчика.

Допускается указывать номер укладчика и информацию о пищевой и энергетической ценности на отдельном ярлыке, вложенном в ящик с продукцией.

Маркировка, характеризующая продукцию, должна быть нанесена на верхнее днище бочек, на ящики, емкости ЕС-200 - на боковую или торцовую поверхность, не занятые транспортной маркировкой. Способы нанесения маркировки, характеризующей продукцию, должны соответствовать требованиям ГОСТ 14192.

### **Транспортирование.**

Транспортирование продукции производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоро портящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Транспортирование продукции производят автомобилями рефрижераторами и автомобилями-фургонами, а том числе с изотермическим кузовом: полуфабрикатов асептического консервирования - автомобильными цистернами.

По железной дороге — повагонными отправками и в универсальных контейнерах МПС, в зимний период - в изотермических вагонах с отоплением.

Для транспортирования полуфабрикатов асептического консервирования, предназначенных для промышленной переработки, применяет автомобильные цистерны и контейнеры-цистерны по ГОСТ 26380 или другие контейнеры-цистерны, отвечающие указанным требованиям.

Допускается при реализации консервированной продукции в пределах края, области транспортировать ее на расстояние не более 500 км в таре-оборудовании по ГОСТ 24831 транспортом всех видов, кроме железнодорожного.

Транспортирование продукции в контейнерах-цистернах производится автомобильным, железнодорожным, морским и речным транспортом.

Транспортирование продукции в емкостях ЕС-200 при внутригородских перевозках производится автомобильным или гужевым транспортом.

## **ХРАНЕНИЕ**

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 %.

Температура хранения овощной консервированной продукции, фасованной в стеклянные и металлические банки, - от 0 по 25<sup>0</sup>C; в полимерную упаковку типа «мешок в коробке» — от 0 до 20<sup>0</sup>C, нестерилизованной продукции в бочках — от 0 до 12<sup>0</sup>C, в алюминиевых тубах — от 0 до 5<sup>0</sup>C; плодовой и ягодной консервированной продукции во всех видах тары — от 0 до 25<sup>0</sup>C; соленых и квашеных овощей, моченых плодов и ягод, от парных, соленых и маринованных грибов в бочках - от минус 1 до 4<sup>0</sup>C; грибной консервированной продукции в стеклянных и металлических банках — от 0 до 15<sup>0</sup>C; плодовых, ягодных и овощных консервов-полуфабрикатов, а также консервированных химическими консервантами во всех видах тары — от 0 до 25<sup>0</sup>C.

Сроки хранения продукции со дня выработки устанавливают в нормативном документе на продукцию конкретного вида. Сроки хранения, гарантирующие бактериологическую стабильность, не устанавливают.

### **1.3 Лабораторная работа №3 (2 часа).**

**Тема: «Оценка качества растворимого кофе, ввозимого на территорию Российской Федерации»**

**1.3.1 Цель работы:** изучить требования, предъявляемые к ввозимому кофе

**1.3.2 Задачи работы:** Определить качество растворимого кофе завезенного на территорию Оренбургской области

**1.3.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:**

1. весы лабораторные;
2. электроплитка бытовая;
- 3.термометр, химические стаканы;
4. стакан фарфоровый вместимостью 250 см<sup>3</sup>;
5. химические цилиндры;
- 6.химические колбы;
- 7.бумага белая;
- 8.вода питьевая;
- 9.вода дистиллированная;
- 10.палочка стеклянная;
- 11рН-метр;
12. воронки стеклянные;
- 13 бумага фильтровальная;
- 14секундомер;

### **1.3.4 Описание работы**

Натуральный растворимый кофе представляет собой высушенный экстракт натурального жареного кофе, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков кофе, для реализации в торговой сети, системе общественного питания, промышленной переработки и других целей.

Натуральный растворимый кофе должен соответствовать: требованиям стандарта ГОСТ Р 51881-2002 и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленных порядках. .

Натуральный растворимый кофе подразделяют на следующие типы:

- порошкообразный;
- гранулированный;
- сублимированный.

По органолептическим показателям натуральный растворимый кофе должен соответствовать: требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 –Органолептические показатели кофе

Наименование показателя	Характеристика типов натурального растворимого кофе		
	порошкообразного	гранулированного	сублимированного
Внешний вид	Мелкодисперсный, хорошо сыпучий порошок, без комков	Хрупкие агломерированные частицы различных форм и размеров, с пористой структурой	Частицы плотной структуры различных форм и размеров, с гладкой или слегка шероховатой поверхностью
Цвет	От светло- до темно-коричневого, однородный по интенсивности	Dопускается неоднородность	по

		интенсивности
Вкус и аромат	Выраженные, с различными оттенками, свойственные данному продукту. Не допускаются посторонние привкус и запах	

По физико-химическим показателям натуральный растворимый кофе должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более: при выпуске с производства в течение срока хранения	4,0 6,0
Массовая доля кофеина (в пересчете на сухое вещество) %, не менее	2,3
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	6,0
pH (напитка), ед. pH, не менее	4,7
Полная растворимость, мин., не более: в горячей воде (96-98 <sup>0</sup> C) в холодной воде (18-20 <sup>0</sup> C)	0,5 3,0
Массовая доля металлических примесей (частиц, не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10 <sup>-4</sup>
Посторонние примеси	не допускается

Содержание углеводов в натуральном растворимом кофе не должно превышать нормы, указанные в таблице 3.

Таблица 3 – Массовая доля углеводов в кофе

Наименование показателя	Норма
Массовая доля углеводов (в пересчете на сухое вещество), %, не более:	
общей глюкозы	2,6
общей ксилозы	0,6

Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub> и радионуклидов в натуральном растворимом кофе не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.560.

#### Требования к сырью.

Для изготовления натурального растворимого кофе применяют зеленый кофе, в т.ч. декофеинизированный, ботанических видов Арабика и Робуста, поступающий по импорту и разрешенный в установленном порядке органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

#### Упаковка.

Натуральный растворимый кофе должен быть упакован так, чтобы обеспечить его качество в течение срока хранения.

#### Упаковывание в потребительскую тару.

Натуральный растворимый кофе фасуют массой нетто от 0,1 г до 500,0 г включительно. Допускается по условиям договора для предприятий общественного питания, промышленной переработки и других потребителей фасовать натуральный растворимый кофе массой нетто более 500,0 г до 10000,0 г включительно.

Натуральный растворимый кофе упаковывают в:

- банки металлические;
- банки стеклянные, банки из полимерных материалов;
- пакеты из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки;
- мешки-вкладыши полиэтиленовые пленочные – по условиям договора для предприятий общественного питания, промышленной переработки и других потребителей.

Допускается пакеты с натуральным растворимым кофе комплектовать и укладывать в дополнительную потребительскую тару (групповая упаковка) по нормативному и техническому документу (НТД).

#### Упаковывание в транспортную тару.

Фасованный натуральный растворимый кофе упаковывают в транспортную тару:

- термоусадочную пленку (групповая упаковка) по НТД;
- ящики из гофрированного картона и ящики их картона массой нетто до 20кг;
- ящики из древесины и древесных материалов, ящики из древесины и древесных материалов многооборотные массой нетто до 25 - 30 кг.

Фасованный натуральный растворимый кофе по условиям договора для предприятий общественного питания, промышленной переработки и других потребителей упаковывают в:

- мешки бумажные четырехслойные массой нетто до 30 кг – для перевозок автомобильным транспортом;
- мешки бумажные пяти-шестислойные или бумажные четырехслойные, вложенные в мешки массой нетто до 30 кг - для перевозок железнодорожным транспортом.

Тара и упаковочные материалы должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ Р 8.579 и таблице 4.

Предел допускаемых положительных отклонений содержимого нетто упаковочных единиц от номинального количества не ограничивается.

Среднее содержимое нетто упаковочной единицы в партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковочной единице.

Таблица 4 - Пределы допускаемых отрицательных отклонений

Номинальное количество нетто, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	грамм
До 50 включ.	9,0	-
50 - 100	-	4,5
100 - 200	4,5	-
200 - 300	-	9,0
300 - 500	3,0	-
500 - 1000	-	15,0
1000 - 10000	1,5	-
10000 - 15000	-	150,0
15000 - 30000	1,0	-

Количество бракованных упаковочных единиц в партии не должно превышать 2% размера партии.

В партии фасованного натурального растворимого кофе не должно быть ни одной упаковочной единицы, у которой отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества превышает двойной предел допускаемых отрицательных отклонений, приведенный в таблице 4.

### **Маркировка.**

В случае, когда одна организация (компания, фирма) контролирует производственный процесс и качество готового продукта на нескольких предприятиях, допускается на каждой единице потребительской тары (этикетке) указывать также наименование этой организации (компании, фирмы) с нанесением надписи «Изготовлено под контролем (далее наименование этой организации)». При этом на каждую единицу потребительской тары (этикетку) наносят наименование и адрес организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей в Российской Федерации. Наименование такой организации не наносят, если изготовитель (упаковщик) сам принимает претензии от потребителей.

Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Хрупкое. Осторожно» (для продукта в стеклянной и полимерной потребительской таре).

На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование изготовителя, его товарный знак (при наличии) и адрес;
- наименование продукта;
- тип натурального растворимого кофе;
- массу нетто упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц
- дату изготовления и упаковывания;
- срок хранения с даты изготовления;
- обозначение стандарта.

## **Правила приемки.**

Органолептические и физико-химические (кроме массовых долей кофеина и золы) показатели контролируют и каждой партии.

Массовые доли кофеина и золы контролируют при разногласиях в оценке качества натурального растворимого кофе.

Массовую долю углеводов контролируют при сертификации натурального растворимого кофе, а также при разногласиях в оценке его качества.

Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub> и радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью, установленными изготовителем продукции по согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

При получении неудовлетворительных результатов контроля показателей качества и безопасности проводят повторный контроль из новой выборки удвоенного объема, взятой из той же партии. Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

При превышении норм, указанных в таблице 3, хотя бы по одному из углеводов (общей глюкозе или общей ксилозе), исследуемый кофе должен быть расценен как фальсифицированный.

Каждую партию натурального растворимого кофе сопровождают удостоверением качества и безопасности, в котором изготовитель удостоверяет соответствие его качества и безопасности требованиям ГОСТ Р 51881-2002.

Срок хранения натурального растворимого кофе - не более 24 мес со дня изготовления; в пленочных мешках-вкладышах - не более 3 мес со дня изготовления.

## **Порядок проведения работы**

### **1. Определение органолептических показателей.**

Метод заключается в оценке внешнего вида, цвета, вкуса и аромата.

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: внешний вид и цвет, аромат и вкус.

Внешний вид и цвет определяют визуально при ярком рассеянном дневном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта, помещенной на лист белой бумаги ровным слоем.

Аромат определяют как в сухом продукте, так и в напитке. Вкус определяют только в напитке. Для приготовления напитка навеску кофе массой 2,5 г помещают в фарфоровый или стеклянный стакан вместимостью 250 см<sup>3</sup> и растворяют при помешивании в 150 см<sup>3</sup> горячей кипяченой воды температурой 96-98<sup>0</sup>С.

### **2. Определение pH.**

Метод основан на измерении разности потенциалов между двумя электродами (измерительным и электродом сравнения), погруженными в исследуемую среду.

Перед каждым проведением анализа электроды тщательно промывают дистиллированной водой.

Для определения pH навеску кофе массой 2,5 г помещают в стакан и наливают 150 см<sup>3</sup> дистиллированной воды, тщательно перемешивают, отбирают 50 см<sup>3</sup> раствора в стакан, погружают в него электроды. Электроды не должны касаться стенок и дна стакана. Результат измерения записывают после того, как показания прибора примут установившееся значение.

В промежутках между измерениями электроды погружают в стакан с дистиллированной водой.

Проводят два параллельных измерения.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных измерений pH с округлением до первого десятичного знака. Абсолютное расхождение между измерениями не должно превышать 0,1.

Абсолютное расхождение между результатами измерений, выполненных в двух разных лабораториях, не должно превышать 0,15.

Пределы абсолютной погрешности метода ±0,1.

### 3. Определение полной растворимости.

Метод заключается в определении продолжительности растворения навески кофе в горячей и холодной воде.

Навеску кофе массой 2,5 г помещают в стеклянный стакан и растворяют при помешивании в 150 см<sup>3</sup> горячей воды. Аналогично проводят растворение навески в холодной воде.

Продолжительность растворения кофе регистрируют по секундомеру.

Растворимость считают неполной, если через 0,5 мин растворения в горячей воде (или 3 мин в холодной воде) на дне стакана остаются нерастворимые частицы, или если после прекращения помешивания: выпадает осадок.

## 1.4. Лабораторная работа №4 (2 часа).

**Тема: «Метод определения массовой доли влаги экспортirуемого и импортируемого мяса»**

**1.4.1 Цель работы:** изучить методику определения влаги мяса

**1.4.2 Задачи работы:** определить влажность ввозимого мяса на территорию Российской Федерации.

**1.4.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:**

1. песок очищенный;
2. мясорубка электрическая с решеткой, диаметр отверстий которой не более 4,0 мм;
3. бюксы;
4. палочка стеклянная плоская;
5. шкаф сушильный электрический СЭШ-3М;

6.эксикатор;

7.весы аналитические с допускаемой погрешностью- взвешивания  $\pm 0,001$

Г.

#### **1.4.4 Описание работы:**

Отбор проб по ГОСТ Р 51447.

Проба должна быть представительной, а также без повреждений и изменений качества продукта при транспортировании и хранении.

От представительной пробы отбирают пробу массой не менее 200 г.

Пробу хранят таким образом, чтобы предотвратить порчу и изменение химического состава.

Подготовка пробы.

Пробу измельчают, дважды пропускают через мясорубку, и тщательно перемешивают. При этом температура пробы должна быть, не более  $25^{\circ}\text{C}$ .

Измельченную пробу хранят не более 24 ч в воздухонепроницаемом, герметически закрытом сосуде, не допуская порчи и изменения состава продукта.

#### **Порядок проведения работы**

В чашку помещают песок а количестве, примерно в 3—4 раза превышающем массу навески, и высушивают чашку, песок и стеклянную палочку в течение 30 мин в сушильном шкафу при температуре  $(103\pm2)^{\circ}\text{C}$ .

Чашку с содержимым и стеклянной палочкой охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры и взвешивают. Значение массы записывают до третьего десятичного знака ( $m_0$ ).

В чашку с песком и стеклянной палочкой помещают 5 - 8 г испытуемой пробы и повторно взвешивают. Значение массы записывают до третьего десятичного знака ( $m_1$ ).

Содержимое чашки перемешивают стеклянной палочкой. Затем чашку с содержимым и стеклянной палочкой выдерживают в сушильном шкафу при температуре  $(103\pm2)^{\circ}\text{C}$  в течение 1 ч, охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры и взвешивают. Значение массы записывают до третьего десятичного знака.

Допускается для лучшего перемешивания пробы с песком в чашку добавлять этиловый спирт. В этом случае перед высушиванием пробы в сушильном шкафу этиловый спирт необходимо аккуратно выпарить. Для этого чашку с содержимым помещают на водяную баню до исчезновения запаха этилового спирта.

Высушивание, охлаждение и взвешивание повторяют до тех пор, пока расхождение между результатами двух последовательных взвешиваний ( $m_2$ ), различающихся по времени высушивания на 1 ч, не будет превышать 0,1 % массы навески.

Обработка результатов.

Массовую долю влаги X, %, вычисляют по формуле:

$$X = (m_1 - m_2) \cdot \frac{100}{(m_1 - m_0)},$$

где  $m_0$  - масса чашки с палочкой и леском, г,

$m_1$  - масса чашки с навеской пробы, палочкой и песком перед высушиванием, г;

$m_2$  - масса чашки с навеской пробы, палочкой и песком после высушивания, г.

Вычисления проводят до второго десятичного знака и округляют до первого десятичного знака.

## **1.5Лабораторная работа №5(2 часа).**

**Тема:** «Определение свежести мяса птицы при перевозке через таможенную границу»

**1.5.1.Цель работы:** изучить правила отбора проб и методику определения свежести мяса

**1.5.2.Задачи работы:** подготовить пробы мяса птицы определить запах, консистенцию, состояние мышц на разрезе, оценить поверхность тушки птицы, прозрачность бульона.

**1.5.3Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:**

1. мясо птицы;
2. ножи;
3. разделочная доска;
4. фильтровальная бумага;
5. колба 100 мл;
6. цилиндр;
7. электрическая плитка;
8. лупы;

### **1.5.4.Описание работы:**

Приемка и отбор проб осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7702.0 – 74.

Из ящиков выборки отбирают три образца для органолептических, химических и микроскопических анализов

По результатам органолептической оценки делают заключение о свежести мяса птицы.

Мясо птицы, отнесенной по результатам органолептической оценки к мясу сомнительной свежести, подвергается химическому и микроскопическому анализам, на вновь отобранных пяти образцах.

Каждый отобранный образец упаковывают в полиэтилен, целлофан, разрешенные для применения в мясной промышленности, или пергаментную бумагу по ГОСТ 1341 – 84 и направляют в лабораторию для анализа.

При отправке образцов в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, образцы помещают в общую тару, которую затем опечатывают или пломбируют.

При отборе образцов мяса птицы составляют акт с указанием:

- Наименования предприятия, выработавшего мясо птицы.
- Вида птицы, категории упитанности тушек, размера партии, обозначения НТД на мясо птицы; даты сдачи – приемки и номера сопроводительного документа.
- Места и даты отбора образцов.
- Обозначения настоящего стандарта
- Цели испытания
- Номера образцов и температуры их в толще грудных мышц в момент отбора.

- Фамилии и должности лиц, принимавших участие в осмотре мяса птицы и отборе образцов.

При поступлении образцов в лабораторию для анализа регистрируют:

- 1) дату и время поступления;
- 2) состояние образцов с обязательным указанием их температуры в толще грудных мышц в момент поступления.

С момента отбора до начала анализа образцы хранят при температуре от 0 до 2<sup>0</sup>С не более суток.

#### Порядок выполнения работы

Для исследования от каждой партии отбирают тушки из расчета 1% тушек от партии. Для определения запаха жировой ткани, запаха и прозрачности бульона, химических исследований образцы мяса птицы тщательно измельчают.

Показатели, характеризующие свежесть мяса птицы приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели, характеризующие свежесть мяса птицы

Показатель	Характеристика тушек птицы		
	Свежих	сомнительной свежести	несвежих
поверхности тушки птицы	сухая, беловато-желтого цвета с розоватым оттенком	Местами влажная, липкая под крыльями, в пахах и складках кожи, беловато-желтого цвета с серым оттенком	Покрыта слизью беловато- желтого цвета с серым оттенком, местами темные и зеленоватые пятна

Подкожной внутренней жировой ткани птицы	Бледно-желтого или желтого цвета	Бледно-желтого или желтого цвета	Желтовато-белого цвета с серым оттенком
серозной оболочки брюшной полости	Влажная, блестящая	Без блеска, липкая, возможны следы плесени	Покрыта слизью, плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, бледно-розового цвета	Влажные, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих	Влажные, липкие, более темного цвета с коричневатым оттенком
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Мышцы менее плотные и упругие, чем у свежих, ямка от надавливания пальцем выравнивается медленно и не полностью	Мышцы дряблые, ямка от надавливания пальцем не выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу	Затхлый в грудобрюшной полости	Гнилостный, наиболее выражен в грудобрюшной полости
Прозрачность и запах бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутноватый	Мутный с большим количеством хлопьев, с резким неприятным запахом

**Органолептические исследования.** Органолептические исследования предусматривают определение внешнего вида и цвета, состояние мышц на разрезе, консистенции, запаха и прозрачности бульона.

Определение внешнего вида и цвета. Внешний вид и поверхности тушки, подкожной и внутренней жировой ткани, грудобрюшной серозной оболочки определяют внешним осмотром.

Определение состояния мышц на разрезе. Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек направления мышечных волокон. Для определения липкости мышц прикасаются пальцем к поверхности мышечного среза.

Влажность мышц определяют, прикладывая фильтровальную бумагу к поверхности мышечного разреза на 2 с.

Определение цвета мышц. Цвет устанавливают визуально при дневном рассеянном свете.

Определение запаха. Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости, а также внутреннего жира устанавливают органолептически. Для определения запаха глубинных слоев мышцы разрезают ножом. При этом особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям.

Определение прозрачности и запаха бульона. 20 г измельченного мяса (мышцы голени и бедра) помещают в колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды. Колбу нагревают на водяной бане 10 мин. Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80-85С. Степень прозрачности бульона устанавливают визуально в цилиндре диаметром 20 мм.

Результаты исследований записывают и оформляют выводы.

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОВЕДЕНИЮ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ**

### **2.1. Семинарское занятие №1 (2 часа)**

**Тема «Цели и задачи таможенного контроля ввозимой продукции»**

#### **2.1.1 Вопросы к занятию:**

2.1 История развития таможенного контроля.

2.2 Цели и задачи таможенного контроля

#### **2.1.3 Краткое описание проводимого занятия**

Этапы развития таможенного контроля в России и за рубежом. Формирование таможенного контроля в Оренбургской области. Основные цели и задачи таможенного контроля. Контроль продукции на таможенных пунктах Оренбургской области.

### **2.2. Семинарское занятие №2 (2 часа)**

**Тема: «Правила проведения таможенного контроля».**

#### **2.2.1 Вопросы к занятию:**

2.1. Формы таможенного контроля.

2.2. Зоны таможенного контроля.

2.3. Проверка таможенных документов.

#### **2.2.2. Краткое описание проводимого занятия**

Характеристика форм таможенного контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов питания. Классификация зон таможенного контроля в Российской Федерации. Порядок проверки таможенных документов. Контроль фитосанитарных сертификатов, сопроводительных документов.

### **2.3 Семинарское занятие №3 (2 часа)**

**Тема: «Порядок оформления документов на продукты питания, пищевого сырья, перемещаемых через таможенную границу»**

#### **2.3.1 Вопросы к занятию:**

2.1 Порядок оформления документов при ввозе продукции на территорию Оренбургской области

2.2 Правила заполнения фитосанитарных сертификатов на колбасные изделия

2.3 Правила отбора проб колбасных изделий на таможенном пункте

#### **2.3.2 Краткое описание проводимого занятия**

Правила заполнения сопроводительных документов на ввоз продукции на территорию Оренбургской области и Российской Федерации. Электронное заполнение фитосанитарных сертификатов на колбасные изделия. Отбор проб колбасных изделий с автомобильного и железнодорожного транспорта.

## **2.4 Семинарское занятие №4 (2 часа)**

**Тема: «Транспортировка, упаковка и маркировка семян сельскохозяйственных культур при экспортно-импортных поставках»**

### **2.4.1. Вопросы к занятию:**

- 2.1 Правила транспортировки семян из-за рубежа
- 2.2 Упаковка семян зерновых и масличных культур при транспортировке
- 2.3 Правила маркировки семян при перевозке

### **2.4.2. Краткое описание проводимого занятия**

Оформление документов на ввоз семян из зарубежных стран. Требования, предъявляемые к транспорту при перевозке семян. Упаковочный материал, используемый для семян пшеницы и ячменя. Требования, предъявляемые к маркировке семян на упаковке.

## **2.5. Семинарское занятие №5 (2 часа)**

**Тема : «Таможенные режимы»**

### **2.5.1 Вопросы к занятию:**

- 2.1. Понятия и виды таможенных режимов.
- 2.2. Реимпорт товаров.
- 2.3. Хранение продукции на таможенных складах

### **2.5.2 Краткое описание проводимого занятия**

Характеристика таможенных режимов. Понятия реимпорта товаров. Режимы и способы хранения продукции на таможенных складах. Утилизация некачественной продукции на таможенных пунктах.

## **2.6. Семинарское занятие №6 (2 часа)**

**Темы: «Нарушения в таможенном контроле.»**

### **2.6.1. Вопросы к занятию:**

- 2.1. Виды нарушений таможенных правил.
- 2.2. Контрабанда в сфере таможенного дела.
- 2.3. Виды ответственности таможенного дела

### **2.6.2. Краткое описание проводимого занятия**

Понятие контрабанды, виды контрабанды. Пути проникновения на территорию Оренбургской области незаконной продукции. Виды наказаний за ввоз контрабандой продукции.

## **2.7. Семинарское занятие №7 (2 часа)**

**Тема: 7 «Оценка качества чая, ввозимого на территорию Российской Федерации через таможенную границу»**

### **2.7.1. Вопросы к занятию:**

- 2.1 Классификация видов чая
- 2.2 Оценка качества чая
- 2.3 Органолептические и физико-химические показатели качества чая

### **2.7.2. Краткое описание проводимого занятия**

Крупнолистовой, мелколистовой, гранулированный виды чая. Характеристика зелёного чая. Методика определения показателей качества чая. Цвет, запах, вкус чая. Влажность, наличие сорной примеси, вредной примеси в образцах чая.

## **2.8. Семинарское занятие №8 (2 часа)**

**Тема: «Утилизация товаров на таможне»**

### **2.8.1. Вопросы к занятию:**

- 2.1. Требования к проведению операций по уничтожению товаров.
- 2.2. Порядок уничтожения товаров.
- 2.3. Таможенное оформление отходов уничтожения

### **2.8.2. Краткое описание проводимого занятия**

Виды продукции принадлежащие утилизации. Места уничтожения некачественной и опасной продукции. Порядок оформления документов на уничтожение продукции.

## **2.9. Семинарское занятие №9 (2 часа)**

**Тема: «Таможенный контроль инкубационных яиц»**

### **2.9.1. Вопросы к занятию:**

- 2.1 Классификация инкубационных яиц
- 2.2 Правила ввоза инкубационных яиц через таможенные пункты
- 2.3 Определение показателей качества инкубационных яиц

### **2.9.2. Краткое описание проводимого занятия**

Характеристика инкубационных яиц куриных, перепелиных и страусиных. Отбор проб инкубационных яиц для анализа на таможенном пункте. Определение размера яиц, консистенции желтка, массы яиц. Проверка качества скорлупы и воздушной камеры инкубационных яиц.