

**Государственные стандарты, применяемые к различным категориям пищевой продукции**

***Маркировка пищевой продукции***

**GB 7718-2011** **Общий стандарт на маркировку расфасованной пищевой продукции**



**Государственные стандарты Китайской Народной Республики**

**GB 7718-2011**

**Государственный стандарт безопасности пищевой продукции  
Общие принципы маркировки расфасованной пищевой продукции**

Опубликован: 20 апреля 2011 года

Введен в действие: 20 апреля 2012 года

Опубликован Государственной Комиссией по здоровью и планированию семьи

## Предисловие

Данный стандарт заменяет GB 7718-2004 «Общий стандарт на маркировку расфасованной пищевой продукции».

По сравнению со стандартом GB7718-2004, основные изменения в данном стандарте следующие:

- внесены изменения в область применения стандарта;
- внесены изменения в определения расфасованных пищевых продуктов и даты производства пищевых продуктов, добавлено определение спецификации, исключено определение срока хранения;
- внесено изменение в способ представления информации о пищевых добавках;
- добавлен раздел, определяющий способ представления информации о спецификации;
- внесены изменения в способ представления информации о наименовании, адресах и контактных данных изготовителя и дистрибьютора;
- внесены изменения в площадь наибольшей поверхности упаковки или контейнера расфасованного пищевого продукта, в случае если высота букв, символов и цифр в тексте обязательной для размещения на этикетке информации, равна или более 1.8 мм;
- добавлены рекомендательные требования в отношении представления на этикетках информации о возможных аллергических реакциях у потребителей;
- внесены изменения в методику расчета площади наибольшей поверхности, приведенную в Приложении А;
- добавлены Приложения В и С.

# Государственный стандарт безопасности пищевой продукции

## Общие принципы маркировки расфасованной пищевой продукции

### 1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маркировку расфасованной пищевой продукции, которая продается/распределяется потребителям непосредственно или через посредников.

Настоящий стандарт не распространяется на маркировку, которая наносится на упаковку пищевой продукции, предназначенную для защиты расфасованных продуктов во время хранения и транспортировки, маркировку развесной пищевой продукции и на маркировку пищевой продукции, которую производят и продают на месте.

### 2. Термины и определения

#### 2.1 Расфасованная пищевая продукция

Пищевая продукция, которая расфасована или изготовлена в определенном количестве с использованием упаковочного материала и/или контейнеров. Она включает пищевую продукцию одинакового качества и количества, с возможными несоответствиями продукции в пределах установленных диапазонов, которая расфасована и предварительно изготовлена с использованием упаковочных материалов или контейнеров.

#### 2.2 Маркировка пищевой продукции

Все указанные на этикетке сведения в виде текста/ шрифта, графических, цветовых символов/цифр.

#### 2.3 Ингредиенты

Все вещества, включая пищевые добавки, которые присутствуют (в том числе, вещества, присутствующие в модифицированном виде) в пищевой продукции, которые добавлены и используются во время процесса производства и переработки пищевой продукции.

#### 2.4 Дата производства (Дата изготовления)

Дата, когда продукция становится конечным готовым продуктом, т.е. дата, когда пищевую продукцию упаковывают или помещают в упаковку или контейнер, и она становится готовым продуктом, готовым к реализации или распределению.

#### 2.5 Срок годности

Срок, в течение которого расфасованная пищевая продукция сохраняет качества и пригодна для потребления, при соблюдении рекомендуемых условий хранения, указанных на этикетке. В течение установленного срока продукция пригодна к продаже/распределению и сохраняет присущие ей уникальные качества, которые не требуется описывать подробно или которые уже указаны на этикетке продукта.

#### 2.6 Спецификация

Заявление, показывающее соотношение между массой нетто и количеством единиц более мелкой расфасованной пищевой продукции, содержащихся в одной более крупной упаковке.

## 2.7 Основная демонстрационная поверхность

С легкостью обозримая поверхность упаковки или контейнера расфасованной пищевой продукции.

## 3 Основные требования

3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям законодательства и нормативных актов, а также требованиям соответствующих стандартов по безопасности пищевых продуктов.

3.2. Маркировка должна быть четкой, заметной, прочной, легко узнаваемой и читаемой потребителем при покупке.

3.3. Маркировка должна быть разборчивой, легкой для понимания, ее содержание должно быть подтверждено с научной точки зрения. Не допускается включать в маркировку информацию эротического или суеверного характера, а также пытаться принижать другие пищевые продукты, или демонстрировать содержание, противоречащее общеизвестным знаниям в области диетологии и правильного питания.

3.4 Сведения в маркировке должны быть достоверными и точными, не допускается использовать ложные и преувеличенные заявления. Маркировка не должна содержать информацию, вводящую потребителей в заблуждение. Также не допускается использовать шрифт разного размера или цвета, который вводит потребителей в заблуждение.

3.5 Не допускается вводить потребителей в заблуждение посредством использования текстов, изображений и символов, напрямую или косвенно выдающих приобретаемую пищевую продукцию или какое-либо ее свойство, за какую-либо другую пищевую продукцию или ее свойство.

3.6 Не допускается указание или намек, что пищевой продукт обладает целебным действием или способностью предотвращать или вылечивать заболевания.

Маркировка пищевого продукта, не имеющего оздоровительного действия, не должна указывать или предполагать, что продукт имеет особое оздоровительное действие.

3.7 Этикетка не должна отделяться от пищевой продукции или ее упаковки (контейнера).

3.8 Для нанесения информации на этикетку должны использоваться стандартные китайские иероглифы (за исключением торговой марки). Иероглифы, написанные в художественном стиле с декоративной целью, должны быть написаны правильно и быть легко узнаваемыми.

3.8.1 Для нанесения информации на этикетку можно применять транскрипционную систему, используемую для передачи латиницей звуков китайского языка (пиньинь), или иероглифы языков национальных меньшинств, наравне с китайскими иероглифами, но размер шрифта пиньинь должен быть меньше размера соответствующих китайских иероглифов, наносимых на этикетку.

3.8.2 На этикетку можно наносить тексты на иностранном языке, но при условии их соответствия текстам на китайском языке (за исключением торговой марки, наименования и адреса производителя импортируемой пищевой продукции, наименования и адреса иностранного дистрибьютора, адреса страницы сайта). Все используемые буквы иностранного алфавита должны быть по размеру меньше соответствующих китайских иероглифов, используемых на этикетке.

3.9 Размер текста, символов и цифр в обязательном содержании этикетки должен быть не менее 1.8 мм, если площадь наибольшей поверхности (см. Приложение А по методике расчета площади наибольшей поверхности) упаковки или контейнера расфасованной пищевой продукции составляет более 35 см<sup>2</sup>.

3.10 Если в упаковке пищевой продукции содержится несколько более мелких отдельных упаковок различного ассортимента, которые можно продавать индивидуально, на каждой отдельной упаковке меньшего размера должна быть своя этикетка.

3.11 Если внешнюю упаковку можно легко открыть или через прозрачную внешнюю упаковку отчетливо видно всё или часть обязательного содержания на внутренней упаковке (контейнере), можно исключить дублирование информации на внешней упаковке; в других случаях, на этикетке внешней упаковки должна быть указана вся обязательная информация, предусмотренная в настоящем стандарте.

## 4 Содержание этикетки

### 4.1 Содержание этикетки расфасованной пищевой продукции, напрямую поставляемой потребителям

#### 4.1.1 Основные требования

Информация на этикетке расфасованной пищевой продукции, непосредственно поставляемой потребителям, должна содержать наименование пищевой продукции, перечень ингредиентов, массу нетто и спецификацию, наименование, адрес и контактную информацию изготовителей и (или) дистрибьютора, дату производства, срок годности, условия хранения, номер лицензии на производство пищевой продукции, код стандарта продукции.

#### 4.1.2 Наименование пищевого продукта

##### 4.1.2.1 Наименование, которое четко представляет и отражает истинные характеристики пищевого продукта, должно быть указано на видном месте этикетки.

4.1.2.1.1 Если государственным, отраслевым или местным стандартом установлено наименование или несколько наименований конкретной пищевой продукции, необходимо использовать одно из этих наименований или эквивалентное наименование.

4.1.2.1.2 Если государственным, отраслевым или местными стандартами не регулируется выбор наименования конкретной пищевой продукции, необходимо использовать общеупотребительное или популярное наименование, чтобы не вводить потребителей в заблуждение.

4.1.2.2 В случае если используются совершенно новые или неизвестные, причудливые или уникальные, транслитерированные или брендовые наименования, наименования, основанные на региональном жаргоне или товарном знаке, необходимо на основной демонстрационной поверхности рядом с такими наименованиями указывать наименование согласно пункту 4.1.2.1.

4.1.2.2.1 Если отображаемое наименование пищевой продукции, которое является совершенно новым или неизвестным, причудливым или уникальным, транслитерированным или брендовым, основанным на региональном жаргоне или названии торговой марки, содержит слова, термины или выражения, которые могут ввести потребителя в заблуждение относительно характеристик продукции, необходимо указать таким же размером шрифта на основной демонстрационной поверхности, рядом с отображаемым наименованием, наименование продукции, отражающее ее истинную природу.

4.1.2.2.2 Если наименование, отражающее истинную природу пищевой продукции, может ввести потребителя в заблуждение, в связи с использованием различных размеров и цветов шрифта, необходимо одновременно с этим наименованием также указывать наименование, отражающее истинную природу пищевой продукции, выполненное шрифтом одного размера и цвета.

4.1.2.3 Для того чтобы предотвратить введение потребителя в заблуждение в отношении истинной природы продукции, ее физического состояния или способа производства, перед или после наименования пищевой продукции можно дополнительно указать такие слова или фразы, как: "сушеная", "концентрированная", "восстановленная", "копченая", "жареная", "порошковая", "гранулированная и т.д.

### 4.1.3 Ингредиентный состав

4.1.3.1 Ингредиентный состав должен быть указан на этикетке расфасованного пищевого продукта, на которой каждый ингредиент указывается в соответствии с требованиями пункта 4.1.2, а пищевые добавки указываются на этикетке в соответствии с требованиями пункта 4.1.3.1.4.

4.1.3.1.1 На этикетку наносится информация "Ингредиенты" или "Ингредиентный состав" (на китайском языке), которая показывает потребителям фактический состав ингредиентов. Если в процессе переработки сырьевые ингредиенты превратились в другие ингредиенты (например, в ферментированные продукты: алкоголь, соевый соус, столовый уксус), можно использовать заголовок "Сырьевые ингредиенты" или "Сырьевые и вспомогательные ингредиенты" вместо "Ингредиенты", "Ингредиентный состав", при этом необходимо указывать каждый из сырьевых и вспомогательных ингредиентов и пищевых добавок согласно требованиям соответствующих пунктов настоящего стандарта.

4.1.3.1.2 Ингредиенты необходимо указывать в убывающем порядке согласно их массовой доле, в которой они были использованы при производстве или переработке пищевой продукции, при этом, ингредиенты, которые составляют менее 2% от общего состава продукции, могут быть перечислены в произвольном порядке.

4.1.3.1.3 Составной ингредиент, состоящий из 2 или более ингредиентов (за исключением пищевых добавок), должен быть указан в ингредиентном составе под своим наименованием, при этом, после наименования такого составного ингредиента в скобках приводится перечень ингредиентов, входящих в его состав, в порядке уменьшения их массовой доли. В случае если составной ингредиент регулируется национальным, отраслевым или местным стандартами и его массовая доля составляет менее 25% от общего состава продукции, перечисление входящих в его состав ингредиентов не требуется.

4.1.3.1.4 Пищевые добавки должны указываться на этикетке в соответствии с общепринятыми наименованиями, определенными в стандарте GB 2760. Пищевые добавки можно указывать как под их специальным наименованием, так под групповым наименованием согласно их функциональному классу, вместе с указанием специального наименования или кода Международной цифровой системы (INS) (способы указания см. в Приложении В). Для указания пищевых добавок на этикетках одинаковой расфасованной пищевой продукции выбирается один из способов, приведенных в Приложении В. В том случае, если для какой-либо пищевой добавки отсутствует соответствующий код INS или в связи с требованиями наносить информацию о возможной аллергической реакции у потребителей, необходимо указывать конкретное наименование пищевой добавки, при этом метод производства пищевых добавок не указывается. Пищевые добавки в составном ингредиенте с массовой долей менее 25% не указываются, если они соответствуют основным положениям Стандарта GB 2760 и не влияют на технологический процесс производства конечного продукта.

4.1.3.1.5 Если в процессе изготовления или переработки добавляется вода, ее указывают в ингредиентном составе. На этикетке не указывают воду или другие ингредиенты, которые испаряются в процессе производства.

4.1.3.1.6 Если упаковка является съедобной, необходимо указывать ее сырьевые ингредиенты в ингредиентном составе, если иное не предусмотрено в другом национальном законодательстве или нормативных актах.

4.1.3.2 Перечисленные в Таблице 1 способы представления можно использовать для следующих пищевых ингредиентов.

Таблица 1 Способы представления ингредиентного состава

Классификация ингредиентов	Способы представления
Различные растительные масла, рафинированное растительное масло, кроме оливкового масла	“растительное масло” или “рафинированное растительное”; если масло гидрогенизированное, на этикетке необходимо указывать “гидрогенизированное или “частично гидрогенизированное”
Крахмал, кроме химически модифицированного крахмала	“крахмал”
Пряности и экстракты пряностей в массовой доле не более 2% от общего состава продукта (отдельно взятые или в общей массе)	“пряность” “пряности” или “смесь пряностей”
Различные вещества, используемые в качестве основы для производства жевательной резинки и жевательных конфет	“основа жевательной резинки” “жевательная основа”
Консервированные, засахаренные фрукты, составляющие менее 10% от общего состава продукта	“засахаренные фрукты”, “фруктовые консервы”
Пищевые эссенции, пищевые ароматизаторы	“пищевая эссенция”, “пищевой ароматизатор” “пищевые эссенции и ароматизаторы”

#### 4.1.4 Указание на этикетках количества ингредиентов

4.1.4.1 Если на этикетке пищевой продукции или в инструкции специально указано, что в пищевую продукцию добавлены или что пищевая продукция содержит один или несколько видов ингредиентов или компонентов, обладающих особой ценностью или уникальными характеристиками, в ингредиентном составе необходимо указать добавленное количество или конкретный состав и количественное содержание указанных ингредиентов или компонентов.

4.1.4.2 Если на этикетке пищевой продукции или в инструкции особо подчеркивается, что содержание одного или нескольких ингредиентов относительно низкое или незначительное (т.е. нулевое), в ингредиентном составе необходимо указать конкретное количественное содержание таких ингредиентов или компонентов.

4.1.4.3 Если в наименовании пищевой продукции упомянут какой-либо ингредиент или компонент, но на этикетке пищевой продукции этот ингредиент или компонент отсутствует, на этикетке не надо указывать добавленное количество или количественное содержание такого ингредиента или компонента.

#### 4.1.5 Масса нетто и спецификация

4.1.5.1 Для представления на этикетке информации о массе нетто используются словосочетание “масса нетто”, цифры и установленные законом единицы измерения (способы представления см. в Приложении С).

4.1.5.2 Масса нетто пищевого продукта в упаковке (контейнере) должна быть представлена в установленных законом единицах измерения, которые указаны ниже:

- a) Для пищевых продуктов в жидком состоянии указывают единицы объема, такие как литр (Л или л), или миллилитр (мЛ или мл), или используют единицы массы, такие как грамм (г) или килограмм (кг).
- b) Для пищевых продуктов в твердом состоянии используют такие единицы измерения, как грамм (г) или килограмм (кг)
- c) Для пищевых продуктов в полутвердом или вязком состоянии, указывают такие единицы измерения массы, как грамм (г) или килограмм (кг), или используют единицы измерения объема, такие как литр (Л или л), миллилитр (мЛ или мл).



4.1.5.3 Единицы измерения массы нетто должны указываться в соответствии с Таблицей 2.

Таблица 2 Способы указания единиц измерения массы нетто

Вид измерения	Диапазон значений массы нетто (Q)	Единица измерения
Объем	Q < 1,000 мЛ	мЛ, мл
	Q > 1,000мЛ	Л, л
Масса	Q < 1,000г	г
	Q > 1,000г	кг

4.1.5.4 Минимальная высота шрифта, используемого для указания массы нетто, должна соответствовать требованиям, перечисленным в Таблице 3.

Таблица 3 Минимальная высота шрифта, используемого для указания массы нетто

Диапазон значений массы нетто (Q)	Минимальная высота шрифта
Q < 50мЛ; Q < 50г	2
50мЛ < Q < 200мЛ; 50г < Q < 200г	3
200мЛ < Q < 1Л; 200г < Q < 1кг	4
Q > 1кг; Q > 1Л	6

4.1.5.5 Информация о массе нетто должна размещаться на той же поверхности упаковки или контейнера, на которой указано наименование пищевой продукции.

4.1.5.6 Если в упаковке или контейнере содержится пищевой продукт, как в твердом, так и в жидком состоянии, и при этом пищевой продукт в твердом состоянии является основным ингредиентом, кроме указания массы нетто также необходимо указывать массу нетто основного продукта или его процентное содержание (способ представления см. в Приложении С)

4.1.5.7 Если в одной большой упаковке расфасованной пищевой продукции содержится несколько отдельных упаковок расфасованной пищевой продукции меньшего размера, на этикетке большой упаковки вместе с указанием массы нетто необходимо указывать спецификацию.

4.1.5.8 Спецификация продукции должна включать указание массы нетто и количества отдельных упаковок расфасованной пищевой продукции в большой упаковке или указание только количества отдельных упаковок меньшего размера. Можно не использовать слово “спецификация” при представлении информации о спецификации продукции. Информацию о спецификации отдельных упаковок расфасованных пищевых продуктов можно представлять так же, как и информацию о массе нетто отдельных упаковок (способ представления см. в Приложении С).

#### 4.1.6 Наименование, адрес и контактная информация изготовителя и дистрибьютера

4.1.6.1 На этикетке пищевой продукции должны быть указаны наименование, адрес и контактная информация официально зарегистрированного изготовителя, который несет ответственность за безопасность и качество своей продукции. Такая информация представляется с соблюдением следующих требований.

4.1.6.1.1 Изготовитель, являющийся независимым юридическим лицом, т.е. группа компаний или дочернее предприятие группы, на этикетке пищевого продукта должен указать свое соответствующее наименование и адрес.

- 4.1.6.1.2 На этикетке пищевой продукции необходимо указывать наименование и адрес главной группы компаний и филиала компании (производственной базы), если производитель не является независимым юридическим лицом, или можно просто указывать наименование и адрес группы и местонахождение производства, которое указывается в соответствии с административным делением вплоть до муниципального уровня.
- 4.1.6.1.3 Если производство расфасованных пищевых продуктов передоверяется по договору субподряда другой стороне, на этикетке необходимо указать наименование и адрес обеих сторон, которые заключили субподрядный договор, или просто указать наименование и адрес стороны, заключающей договор с субподрядчиком, и место производства, которое указывается в соответствии с административным делением вплоть до муниципального уровня.
- 4.1.6.2 Контактная информация изготовителя/дистрибьютера, который является независимым юридическим лицом, как минимум, должна включать номер телефона, номер факса, контактную информацию в сети Интернет или почтовый адрес вместе с юридическим адресом.
- 4.1.6.3 На этикетке импортируемой расфасованной пищевой продукции необходимо указывать страну или регион происхождения (напр., Гонконг, Макао, Тайвань), и наименование, адрес и контактную информацию агента, импортера и дистрибьютера, должным образом зарегистрированных в Китае, в соответствии с применяемым законодательством и нормативными актами. Можно не указывать наименование, адрес и контактную информацию изготовителя импортной пищевой продукции.

#### **4.1.7 Представление дат**

- 4.1.7.1 Дата производства и срок годности расфасованной пищевой продукции должны быть четко указаны на этикетке. Если дата указана в виде "см. в таком-то месте упаковки", дата должна наноситься в упомянутом конкретном месте на упаковке. Не допускается закрывать даты на этикетке другими этикетками с вновь напечатанными датами или подделывать даты (способы представления см. в Приложении С).
- 4.1.7.2 Если в одной упаковке расфасованной пищевой продукции находится несколько отдельных упаковок меньшего размера расфасованной пищевой продукции, на этикетках которой указаны дата производства и срок годности, то указанный на внешней упаковке срок годности должен совпадать со сроком годности, истекающим ранее других дат, указанных на отдельных упаковках. Самая ранняя дата производства отдельных упаковок или дата, когда внешняя упаковка становится обычной товарной единицей (т.е., все отдельные упаковки помещены во внешнюю упаковку, готовую к продаже), считается датой производства, которая наносится на этикетку внешней упаковки; также на этикетке внешней упаковки можно отдельно указать дату производства и срок годности отдельных упаковок.
- 4.1.7.3 Дата должна быть указана в следующем порядке: год, месяц, день. Если дата указывается в ином порядке, также должна быть указана дата в вышеприведенном порядке (форму представления см. в Приложении С).

#### **4.1.8 Условия хранения**

Этикетка расфасованного пищевого продукта должна включать информацию об условиях хранения (форму представления см. в Приложении С).

#### **4.1.9 Номер лицензии на производство пищевых продуктов**

Номер лицензии на производство пищевых продуктов должен быть указан на этикетке расфасованного пищевого продукта согласно форме, определенной в соответствующих нормативных актах.

#### 4.1.10 Код стандартов продукции

Расфасованная пищевая продукция, изготовленная и продаваемая/распределяемая в Китае (за исключением импортируемой расфасованной пищевой продукции), должна маркироваться с указанием кода и номера серии действующих стандартов на пищевую продукцию.

#### 4.1.11 Прочее содержание

##### 4.1.11.1 Облученная пищевая продукция

4.1.11.1.1 В составе маркировки пищевой продукции, подвергнутой воздействию ионизирующих лучей или энергии, рядом с наименованием продукции должно быть указано “Облученные продукты питания”.

4.1.11.1.2 В ингредиентном составе также должен быть четко указан любой ингредиент, подвергнутый воздействию ионизирующих лучей или энергии.

##### 4.1.11.2 Генетически модифицированная пищевая продукция

Маркировка генетически модифицированной пищевой продукции должна соответствовать требованиям применяемых законов и нормативных актов.

##### 4.1.11.3 Информация о пищевой ценности

4.1.11.3.1 Маркировка пищевой продукции специального диетического назначения для основного или вспомогательного детского питания, должна включать информацию о пищевой ценности основных ингредиентов и их составе в соответствии со стандартом GB 13432.

4.1.11.3.2 Включение информации о пищевой ценности в маркировку другой расфасованной пищевой продукции осуществляется в соответствии с применяемыми законами и нормативными актами.

##### 4.1.11.4 Категория качества продукции

Если категория качества пищевой продукции четко определена и регламентирована в соответствующих стандартах на пищевые продукты, на этикетках таких пищевых продуктов должна быть указана категория качества, под которую они подпадают.

#### 4.2 Содержание маркировки расфасованной пищевой продукции, поставляемой потребителю через посредников

Маркировка расфасованной пищевой продукции, поставляемой потребителю через посредников, должна отвечать соответствующим требованиям, приведенным в пункте 4.1, и включать наименование пищевого продукта, спецификацию, массу нетто, дату производства, срок годности и условия хранения. Любая информация, не указанная на этикетке, должна быть приведена в инструкции для пользователя или контракте.

#### 4.3 Информация, которую можно не указывать на этикетке

4.3.1 Следующая расфасованная пищевая продукция освобождается от необходимости указывать срок годности: алкогольные напитки с содержанием алкоголя >10%; пищевой уксус; пищевая соль; сахар в твердом виде; глутамат натрия (MSG).

4.3.2 Если площадь наибольшей поверхности упаковки или контейнера, используемых для расфасованной пищевой продукции, менее 10см<sup>2</sup> (методы расчета площади наибольшей поверхности см. в Приложении А), на этикетке пищевой продукции необходимо указывать только наименование пищевой продукции, массу нетто, наименование и адрес изготовителя (или дистрибьютера).

## 4.4 Рекомендуемая информация на этикетке

### 4.4.1 Номер партии

Номер партии указывается в зависимости от требований к конкретному виду пищевой продукции.

### 4.4.2 Способы употребления

В соответствии с требованиями к конкретным пищевым продуктам на этикетке пищевой продукции можно указывать полезные инструкции для потребителей, касающиеся способа открытия упаковки или контейнера, способа потребления, способа приготовления, способа восстановления.

### 4.4.3 Аллергические реакции

4.4.2.1 Указанные ниже пищевые продукты и произведенная из них продукция могут вызывать у потребителей аллергическую реакцию, поэтому, при их использовании в качестве ингредиентов, необходимо указывать в ингредиентном составе легко идентифицируемые наименования или добавлять рядом с ингредиентным составом предупреждение о возможной аллергической реакции:

- a) Глютеносодержащие зерновые культуры и изготовленные из них продукты (напр., пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта или их гибридные виды);
- b) Ракообразные и изготовленные из них продукты (напр., креветка, омар, краб);
- c) Рыба и рыбная продукция;
- d) Яйца и яичные продукты;
- e) Арахис и изготовленные из него продукты;
- f) Соя и изготовленные из нее продукты;
- g) Молоко и молочные продукты (включая мороженое);
- h) Орехи и произведенные из них продукты.

4.4.2.2 При использовании в технологическом процессе вышеупомянутых пищевых продуктов и произведенной из них продукции, необходимо рядом с ингредиентным составом добавлять предупреждение о возможной аллергической реакции.

## 5 Прочее

Указание на этикетке пищевых продуктов, которые требуют специального одобрения в соответствии с государственными нормативными актами, должно осуществляться согласно соответствующим нормативным актам.

## Приложение А

### Методика расчета площади наибольшей поверхности упаковки или контейнера с пищевой продукцией

#### А. 1 Способ расчета для упаковки или контейнера прямоугольной формы

Умножьте высоту (см) на ширину (см) самой большой стороны упаковки или контейнера прямоугольной формы.

#### А. 2 Способ расчета для упаковки или контейнера цилиндрической или почти цилиндрической формы

Умножьте высоту контейнера или упаковки (см) на величину, составляющую 40% от длины окружности упаковки или контейнера.

#### А. 3 Способ расчета для упаковки или контейнера любой другой формы

Вычислите величину, составляющую 40% от общей площади поверхности упаковки или контейнера.

Используйте площадь основной демонстрационной поверхности в качестве самой большой площади поверхности, если такая основная демонстрационная поверхность имеется на упаковке или контейнере с продуктом.

При вычислении площади поверхности упаковки или подобных поверхностей, не учитывайте в расчетах площадь, занимаемая кромками упаковки. При расчете площади поверхности бутылки или банки исключается площадь фланцев, горлышка, плечиков верхней и нижней части.

## Приложение В

### Способы представления пищевых добавок в ингредиентном составе

#### **В. 1 Конкретное наименование пищевых добавок, которые указываются в убывающем порядке в зависимости от их массовой доли**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, лецитин, полиглицерин полирицинолеат, пищевой ароматизатор, пищевой краситель тартразин), глюкозный сироп, эфиры пропиленгликоля и жирных кислот, каррагинан, гуаровая камедь, натуральный пищевой краситель аннато, мальтодекстрин, пищевая эссенция.

#### **В. 2 Функциональные классы и код Международной цифровой системы (INS) пищевых добавок, которые указываются в убывающем порядке в зависимости от их массовой доли**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, эмульгатор (332, 476), пищевой ароматизатор, пищевой краситель (102)), глюкозный сироп, эмульгатор (477), загустители (407, 412), пищевой краситель (106b), мальтодекстрин, пищевая эссенция.

#### **В. 3 Функциональные классы и конкретное наименование пищевых добавок, которые указываются в убывающем порядке в зависимости от их массовой доли**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, эмульгатор (лецитин, полиглицерин полирицинолеат), пищевой ароматизатор, пищевой краситель (тартразин), глюкозный сироп, эмульгатор (эфиры пропиленгликоля и жирных кислот), загуститель (каррагинан, гуаровая камедь), пищевой краситель (аннато), мальтодекстрин, пищевая эссенция.

#### **В. 4 Способ указания пищевых добавок в единой группе**

##### **В. 4.1 Общий принцип**

Пищевые добавки, использованные непосредственно, должны быть указаны в скобках в единой группе пищевых добавок. Питательные добавки, пищевые ароматизаторы и пищевые эссенции, а также различные вещества, используемые в качестве основы для производства жевательной резинки и жевательных конфет, могут быть перечислены за скобками группы пищевых добавок. Пищевые добавки, использованные опосредованно, не указываются в скобках в единой группе пищевых добавок. Порядок представления пищевых добавок в перечне ингредиентов должен определяться на основании общей массовой доли всех конкретных пищевых добавок, используемых в пищевой продукции.

##### **В. 4.2 Указание конкретных наименований всех использованных пищевых добавок**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, лецитин, полиглицерин полирицинолеат, пищевой ароматизатор, пищевой краситель тартразин), глюкозный сироп, пищевые добавки (эфиры пропиленгликоля и жирных кислот, каррагинан, гуаровая камедь, аннато), мальтодекстрин, пищевая эссенция.

##### **В. 4.3 Указание функциональных классов и кода INS всех использованных пищевых добавок**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, эмульгатор (332, 476), пищевой ароматизатор, пищевой краситель (102)), глюкозный сироп, пищевые добавки (эмульгатор (477), загустители (407, 412), пищевой краситель (106b)), мальтодекстрин, пищевая эссенция.

**В. 4.4 Указание функциональных классов и конкретных наименований всех использованных пищевых добавок**

Ингредиенты: вода, сухое цельное молоко, нежирные сливки, растительное масло, шоколад (какао тертое, сахар, масло-какао, эмульнатор (лецитин, полиглицерин полирицинолеат), пищевой ароматизатор, пищевой краситель (тартразин), глюкозный сироп, эмульгатор (эферы пропиленгликоля и жирных кислот), загустители (каррагинан, гуаровая камедь), пищевой краситель (аннато), мальтодекстрин, пищевая эссенция.

## Приложение С

### Рекомендуемые способы представления некоторой информации на этикетках

#### С. 1 Общее представление

В данном Приложении, с помощью примеров и иллюстраций, приведены рекомендуемые способы представления некоторой информации на этикетках расфасованной пищевой продукции, при этом способ представления не ограничивается этими рекомендуемыми способами. Если требуется внести изменения в способ представления информации в связи с уникальными характеристиками пищевой продукции или особым характером упаковки, необходимо обеспечить, чтобы модифицированный способ представления по-прежнему соответствовал основному содержанию рекомендуемого способа.

#### С. 2 Представление информации о массе нетто и спецификации

Для удобства иллюстрации, в примерах информации о массе нетто, использованы единицы измерения веса и двоеточие в качестве символа - разделителя. На этикетке пищевой продукции необходимо использовать соответствующую единицу измерения, а в качестве символа-разделителя можно использовать пробел или другие символы, в зависимости от фактических обстоятельств, с тем, чтобы облегчить потребителям чтение информации на этикетке.

#### С. 2.1 Масса нетто (спецификация) единичной расфасованной пищевой продукции может быть представлена в следующей виде:

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 450г;

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 225г (200г+25г бесплатно);

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г+25 г бесплатно;

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): (200+25) г.

#### С. 2.2 Масса нетто основного продукта (масса сухих веществ) может быть представлена в следующем виде (на примере консервированной груши в сиропе):

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 425г основного продукта (или кусочки груши): не менее 225г (или не менее 60%).

#### С. 2.3 Если в одной упаковке расфасованной пищевой продукции содержится несколько отдельных упаковок расфасованной пищевой продукции одной и той же категории, масса нетто и спецификация могут быть представлены в следующем виде:

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 40гx5;

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 5x40г;

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (5x40г);

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (40гx5);

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (5 штук);

Масса нетто: 200г Спецификация: 5x40г;

Масса нетто: 200г Спецификация: 40гx5;



Масса нетто: 200г Спецификация: 5 штук;

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (100г+50гx2);

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (80гx2+40г);

Масса нетто: 200г Спецификация: 100г+50гx2;

Масса нетто: 200г Спецификация: 50гx2+40г.

**С. 2.4** Если в одной упаковке расфасованной пищевой продукции содержится несколько отдельных упаковок расфасованной пищевой продукции различной категории, масса нетто и спецификация могут быть указаны в следующем виде:

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (продукт А 40гx3, продукт В 40гx2)

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 200г (40гx3+40гx2)

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): 100г продукт А, 50гx2 продукт В, 50г продукт С

Масса нетто (или масса нетто/спецификация): продукт А: 100г, продукт В 50гx2, продукт С 50г

Масса нетто /спецификация: 100г (продукт А), 50гx2 (продукт В), 50г (продукт С)

Масса нетто /спецификация: продукт А: 100г, продукт В 50гx2, продукт С 50г

### **С. 3 Указание дат**

На этикетке день, месяц и год можно указывать с помощью пробела или таких символов, как косая линия вправо, дефис, точка. Как правило, год указывается четырехзначным числом, однако на небольших упаковках год может быть указан двумя цифрами. Месяц и день указывают двухзначными числами.

Возможны следующие способы указания дат:

2010.3.20;

2010 03 20; 2010/03/20; 20100320;

(mm/dd/yyyy): 03 20 2010; 03/20/2010; 02302010.

### **С. 4 Указание срока годности**

Срок годности может быть указан следующим образом:

Употребить до...; Рекомендуется употребить до ... ;

Употребить до даты ... ; Рекомендуется употребить до даты ... ;

Годен до...; годен ... месяцев (или суток, недель, лет).

### **С.5 Указание условий хранения**

Информация об условиях хранения может быть озаглавлена как "Условия хранения", "Режим хранения", "Способы хранения " или информацию можно указывать без заголовка.

Условия хранения можно указывать следующим образом:

Хранить при комнатной температуре (или в охлажденном, замороженном виде, в темноте, прохладном и сухом месте);

Хранить при  $xx - xx^{\circ}\text{C}$ ;

Хранить продукт в прохладном и сухом месте;

Хранить при комнатной температуре, после вскрытия хранить в холодильнике;

Температура:  $<xx^{\circ}\text{C}$ , влажность:  $<xx\%$ .