

24-5282

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ!

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ,
СЕРТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
КАЧЕСТВА ТОВАРНОЙ ГРУППЫ
0406 ТН ВЭД ЕАЭС В ТАМОЖЕННЫХ
И ТОРГОВЫХ ЦЕЛЯХ**

Учебник

24-05282

Москва
2024

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. А.Н. КОСЫГИНА (ТЕХНОЛОГИИ. ДИЗАЙН. ИСКУССТВО)
ФГБОУ ВО «РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГКОУ ВО «МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ МВД РОССИИ ИМ. В.Я. КИКОТЯ»
ГКОУ ВО «РОССИЙСКАЯ ТАМОЖЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
ФГБОУ ВО «РАНХИГС, ПРЕЗИДЕНТСКАЯ АКАДЕМИЯ»
ФГБОУ ВО «РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ФГАОУ ВО «МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «МОСКОВСКИЙ АВТОМОБИЛЬНО-ДОРОЖНЫЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
«НИУ «МЭИ»
ФГБОУ ВО «МИРЭА - РОССИЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»
ФГБОУ ВО «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ»
ГОУ ВО МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФГБОУ ВО «НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.А. ДОБРОЛЮБОВА»
ФГБОУ ВО «НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Р.Е. АЛЕКСЕЕВА»
ФГБОУ ВО «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИЙ И ИНФОРМАТИКИ (ПГУТИ)»
АО «ИНСТИТУТ ЭКОНОМИЧЕСКИХ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»
АНО ВО «ИНСТИТУТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СВЯЗЕЙ»
ЧОУ ВО «МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. С.Ю. ВИТТЕ»

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, СЕРТИФИКАЦИИ
И ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ТОВАРНОЙ ГРУППЫ 0406 ТН ВЭД ЕАЭС
В ТАМОЖЕННЫХ И ТОРГОВЫХ ЦЕЛЯХ**

«Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебника для студентов ВУЗов, обучающихся по УГСН 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», 38.00.00 «Экономика и управление»

Учебник

Москва, 2024

УДК 001.895 (043)
ББК 65.9(2)29
О -345

Рецензенты:

Безпалов В.В. – д.э.н., профессор «Кафедры национальной и региональной экономики» ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Академик РАЕ, Член общественных Советов Министерства Энергетики РФ, Федеральной антимонопольной службы и Министерства инвестиций, промышленности и науки Правительства Московской области;

Петросян Д.С. – д.э.н., профессор, начальник отдела стратегических исследований инновационного развития АО «Институт экономических региональных исследований» (ИРЭИ).

Монографии и учебные пособия ученых согласно Информационному сообщению № 45.1-132 от 14.10.2008 председателя ВАК академика РАН М.П. Кирпичникова приравнены «к публикациям в научных периодических изданиях, включенных в «Перечень ВАК».

О -345

Обеспечение безопасности, сертификации и экспертизы качества товарной группы 0406 ТН ВЭД ЕАЭС в таможенных и торговых целях. Учебник, Издательство ЗАО «Университетская книга», Москва, 2024. – 677 с. – 500 экз.

ISBN 978-5-907884-08-3

В книге рассмотрены современные проблемы обеспечения безопасности, сертификации и экспертизы качества товарной группы 0406 ТН ВЭД ЕАЭС в таможенных и торговых целях в современных социально-экономических условиях. Изучены товароведные характеристики и видовые особенности твердых, полутвердых и мягких сыров. Рассмотрены особенности таможенного контроля и таможенного оформления сыров, поступающих по импорту. Систематизированы вопросы контроля качества, экспертизы и особенности фальсификации твердых, полутвердых и мягких сыров. Проведен анализ показателей качества сыров, поступающих для реализации в розничную торговлю.

Книга предназначена для студентов ВУЗов, а также для руководителей, предпринимателей и менеджеров всех уровней управления.

ISBN 978-5-907884-08-3

**УДК 001.895 (043)
ББК 65.9(2)29**

© ЗАО «Университетская книга», 2024
© Коллектив авторов, 2024
Дизайн обложки © Филатов В.В., 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ.....	9
ВВЕДЕНИЕ	11
ГЛАВА 1. СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	19
1.1 Классификация методов оценки качества пищевого сырья	19
1.2 Критерии безопасности продуктов питания.....	23
1.3 Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.....	27
ГЛАВА 2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОПАСНОСТЕЙ, СВЯЗАННЫХ С БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	33
2.1 Семь принципов системы НАССР и нормативно-правовая основа безопасности пищевой продукции в России.....	33
2.2 Анализ опасностей, связанных с безопасностью пищевых продуктов	36
2.3 Оценка и анализ существенных факторов риска при производстве пищевых продуктов	42
ГЛАВА 3. АНАЛИЗ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ БАЗЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	47
3.1 Ф3-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	47
3.2 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)	52
3.3 Анализ законодательной базы по безопасности молока и молочных продуктов.....	54
ГЛАВА 4. РОЛЬ УПАКОВКИ В СИСТЕМЕ МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ	56
4.1 Сущность, функциональные характеристики и виды упаковки.....	56
4.2 Роль упаковки в системе маркетинговых коммуникаций.....	62
4.3 Влияние упаковки на рыночный успех товара.....	64
ГЛАВА 5. СОВРЕМЕННАЯ КОНЦЕПЦИЯ ДИЗАЙНА РЕКЛАМНОЙ УПАКОВКИ КАК СРЕДСТВО СОЦИАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ	74
5.1 Современная концепция создания рекламной упаковки как средство социальной коммуникации.....	74
5.2 Особенности разработки дизайна упаковки.....	84
5.3 Цвето-графическая концепция упаковки и ее психологическое воздействие на потребителя	88
ГЛАВА 6. УПАКОВКА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ЕЁ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО И ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ	100
6.1 Особенности упаковки молочных товаров	100
6.2 Оценка качества упаковки европейскими экспертами «Dupon»	107
6.3 Критерии и методики измерения эффективности упаковки.....	109
ГЛАВА 7. ТОВАРОВЕДНАЯ, ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ И ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗЫ.....	117
7.1 Товароведная экспертиза.....	117
7.2 Товароведческая экспертиза	118
7.3 Товарная экспертиза	119
ГЛАВА 8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И КЛАССИФИКАЦИЯ СЫРОВ	122
8.1 Общая характеристика сыров	122
8.2 Классификация товара (сыра).....	123
8.3 Химический состав и пищевая ценность сыров.....	126
ГЛАВА 9. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ СЫРОВ	129
9.1 Потребительские свойства сыров.....	129

9.2 Упаковка и маркировка сыров	131
9.3 Транспортирование и хранение сыров	133
ГЛАВА 10. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ	136
10.1 Пищевая ценность твердых сычужных сыров	136
10.2 Технология производства и дефекты твердых сычужных сыров	137
10.3 Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения твердых сычужных сыров	142
ГЛАВА 11. ВИДОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ	145
11.1 Потребительские свойства сычужных сыров	145
11.2 Классификация сычужных сыров	146
11.3 Технология продажи сычужных сыров	158
ГЛАВА 12. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ВИДОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ	165
12.1 Классификация и ассортимент полутвердых сыров	165
12.2 Химический состав и пищевая ценность полутвердых сыров	167
12.3 Дефекты полутвердых сыров	168
ГЛАВА 13. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ВИДОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ	171
13.1 Классификация сыров	171
13.2 Характеристика видовых особенностей плавленых сыров	180
13.3 Пищевая ценность плавленых сыров	183
ГЛАВА 14. КЛАССИФИКАЦИЯ ОБЪЕКТОВ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ ПО ТН ВЭД ЕАЭС	187
14.1 Значение классификации объектов таможенного контроля по ТН ВЭД ЕАЭС	187
14.2 Нормативно-правовое обеспечение классификации объектов таможенного контроля по ТН ВЭД ЕАЭС	189
14.3 Проблемы, возникающие при классификации объектов таможенного контроля по ТН ВЭД ЕАЭС и причины их возникновения	191
ГЛАВА 15. ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ	193
15.1 Экспертизы и исследования продовольственных товаров при осуществлении таможенного контроля	193
15.2 Таможенная лаборатория, ее структура, функции, виды деятельности	195
15.3 Таможенные режимы (процедуры)	196
ГЛАВА 16. ПРОВЕДЕНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ В ТАМОЖЕННЫХ ЦЕЛЯХ	203
16.1 Понятие и классификация идентификационной экспертизы	203
16.2 Этапы проведения идентификационной экспертизы	207
16.3 Методология идентификации товара	211
ГЛАВА 17. КЛАССИФИКАЦИЯ СЫРОВ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОДУКЦИИ (ОКП) И ТН ВЭД ЕАЭС	218
17.1 Классификация и кодирование товара по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП)	218
17.2 Классификация и анализ практики декларирования сыров	219
17.3 Пути минимизации таможенных рисков при классификации сыров по ТН ВЭД ЕАЭС	223
ГЛАВА 18. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ СЫРОВ	226
18.1 Характеристика идентификационных и классификационных признаков сыров	226
18.2 Идентификация маркировки полутвердых сыров	229

18.3 Идентификация образцов мягкого сыра	229
ГЛАВА 19. ОСОБЕННОСТИ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ И ТАМОЖЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ СЫРОВ, ПОСТУПАЮЩИХ ПО ИМПОРТУ	233
19.1 Особенности таможенного контроля и таможенного оформления сыров	233
19.2 Способы фальсификации сыров: запреты и ограничения, вводимые государством.....	237
19.3 Оценка степени минимизации рисков на основе материалов судебной практики.....	240
ГЛАВА 20. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТАМОЖЕННОГО КОНТРОЛЯ СЫРОВ ПОСТУПАЮЩИХ ПО ИМПОРТУ	244
20.1 Применение запретов и ограничений при импорте сыра.....	244
20.2 Нарушение возникающие при перемещении сыров через границу РФ.....	246
20.3 Пути решения совершаемых нарушений, при перемещении сыров поступающих по импорту.....	247
ГЛАВА 21. ВНЕШНЕТОРГОВЫЕ ОПЕРАЦИИ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ СЫРОВ.....	250
21.1 Анализ статистических данных об экспорте и импорте сыров	250
21.2 Экспорт плавленых сыров.....	257
21.3 Импорт плавленых сыров.....	265
ГЛАВА 22. АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА СЫРОВ.....	271
22.1 Состояние и перспективы развития рынка молочных продуктов.....	271
22.2 Состояние потребительского рынка сыров	272
22.3 Особенности формирования регионального рынка сыров	279
ГЛАВА 23. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРОВ, ИХ ПОРОКИ И ДЕФЕКТЫ	285
23.1 Фальсификация сыров	285
23.2 Требования к качеству сыров: пороки сыров	287
23.3 Дефекты сыров	296
ГЛАВА 24. БИОХИМИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРА	300
24.1 Источники первичной микрофлоры сыра и развитие микроорганизмов в процессе его выработки	300
24.2 Биохимические изменения составных частей молока при созревании сыра	302
24.3 Формирование консистенции и рисунка сыра	305
ГЛАВА 25. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО СЫРА	311
25.1 Требование к качеству молока в сырделии	311
25.2 Сыропригодность молока.....	313
25.3 Исправление несyroпригодности молока	318
ГЛАВА 26. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ.....	322
26.1 Генезис производства плавленого сыра.....	322
26.2 Технология производства плавленых сыров	323
26.3 Повышение конкурентоспособности отечественных плавленых сыров	327
ГЛАВА 27. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО СЫРА.....	331
27.1 Сырье как фактор, формирующий качество.....	331
27.2 Процесс производства как фактор, формирующий качество товара	332
27.3 Влияние отдельных технологических операций на качество сыров.....	333
ГЛАВА 28. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА СОХРАННОСТЬ КАЧЕСТВА СЫРОВ.....	341
28.1 Маркировка и упаковка	341
28.2 Условия и изменения при хранении.....	342
28.3 Условия транспортировки.....	343

ГЛАВА 29. СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВА СЫРОВ И ВЗАИМОСВЯЗЬ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ.....	345
29.1 Психофизиологические основы осязательных ощущений. Классификация терминов тактильных ощущений.....	345
29.2 Органолептическая оценка качества сыра.....	354
29.3 Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества продуктов	356
ГЛАВА 30. АССОРТИМЕНТ СЫРОВ: ХАРАКТЕРИСТИКА И ПУТИ ЕГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ.....	359
30.1 Понятие об ассортименте товаров: виды, краткая характеристика	359
30.2 Классификация ассортимента сыров.....	360
30.3 Характеристика традиционного ассортимента сыров и пути его совершенствования.....	368
ГЛАВА 31. АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СЫРОВ, ПОСТУПАЮЩИХ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ	372
31.1 Анализ показателей качества сыров, поступающих для реализации в торговое предприятие	372
31.2 Дефекты сыра	374
31.3 Контроль качества и правила продажи сыров.....	375
ГЛАВА 32. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ	378
32.1 Объекты и методы исследования	378
32.2 Анализ ассортимента сыров, реализуемых в розничном магазине.....	378
32.3 Органолептическая оценка качества сыров.....	380
ГЛАВА 33. АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РЕГИОНАЛЬНОЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ	382
33.1 Анализ ассортимента сыров, реализуемых в розничной торговле	382
33.2 Экспертиза качества плавленых сыров, реализуемых в розничной торговле г. Новосибирска.....	385
33.3 Экспертиза качества плавленых сыров, реализуемых в розничной торговле г.Саратова.....	387
ГЛАВА 34. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЫРОВ.....	391
34.1 Краткая характеристика сырья	391
34.2 Физико-химические показатели сыров	392
34.3 Показатели пищевой безопасности сыров.....	393
ГЛАВА 35. ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТВЕРДЫХ СЫРОВ	395
35.1 Характеристика объектов и методов их исследования	395
35.2 Характеристика ассортимента твердых сыров в федеральной торговой сети продуктовых магазинов «у дома».....	397
35.3 Органолептическая и физико-химическая оценка качества твердых сыров.....	398
ГЛАВА 36. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТВЕРДЫХ СОРТОВ СЫРА.....	403
36.1 Классификация твердых сыров и их краткая характеристика.....	403
36.2 Технологические особенности производства сыра Российского и Чеддер.....	411
36.3 Технохимический контроль в производстве сыра	412
ГЛАВА 37. ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЫРА СЫЧУЖНОГО ТВЕРДОГО	417
37.1 Требования стандартов на рассматриваемый товар	417
37.2 Товарная экспертизы сыра сычужного твердого	417
37.3 Хранение и транспортировка сыра сычужного твердого.....	420

ГЛАВА 38. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА, ЭКСПЕРТИЗА И ОСОБЕННОСТИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ.....	423
38.1 Контроль качества и экспертиза сычужных сыров.....	423
38.2 Оценка качества и основы экспертизы сыров, особенности фальсификации	425
38.3 Анализ показателей качества твердых сычужных сыров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.....	428
ГЛАВА 39. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ ТИПА «ШВЕЙЦАРСКИЙ».....	433
39.1 Методы экспертизы сыра	433
39.2 Экспертиза качества твердых сычужных сыров типа «Швейцарский», по органолептическим показателям.....	439
39.3 Экспертиза качества твердых сычужных сыров типа «Швейцарский», по физико- химическим показателям	441
ГЛАВА 40. ОЦЕНКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ.....	446
40.1 Органолептические показатели сыров	446
40.2 Оценка качества сыра по органолептическим показателям	446
40.3 Сравнительная характеристика органолептических показателей качества сыра	447
ГЛАВА 41. ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ.....	451
41.1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество продукта	451
41.2 Требования к качеству полутвердых сыров, регламентированных техническими нормативными правовыми актов (ТНПА)	455
41.3 Товароведно-экспертная оценка качества и ассортимента полутвердых сыров	457
ГЛАВА 42. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ	468
42.1 Объекты и методы исследования, отбор и подготовка проб	468
42.2 Определение органолептических показателей.....	468
42.3 Определение физико-химических показателей.....	469
ГЛАВА 43. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ	473
43.1 Факторы, формирующие качество плавленых сыров: упаковка, маркировка и хранение	473
43.2 Экспертиза качества плавленых сыров.....	477
43.3 Дефекты и фальсификация плавленых сыров	483
ГЛАВА 44. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ.....	486
44.1 Пищевая безопасность плавленых сыров: подтверждение соответствия требованиям нормативных документов	486
44.2 Порядок отбора проб и методики исследования качества.....	493
44.3 Подтверждение соответствия сыров требованиям Ф3-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».....	496
ГЛАВА 45. СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ, СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ.....	498
45.1 Цели, задачи и схемы сертификации систем менеджмента качества и пищевых производств	498
45.2 Основные этапы сертификации систем менеджмента качества и пищевых производств	504
45.3 Сертификация пищевых производств по международным стандартам	517
ГЛАВА 46. СЕРТИФИКАЦИЯ ТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ НА ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ СТРАН СНГ	533
46.1 Правила и порядок проведения сертификации твердых сычужных сыров.....	533
46.2 Техничко-химический и микробиологический контроль производства твердых сычужных сыров.....	539

46.3 Оформление и выдача сертификата соответствия и лицензии на применение знака соответствия	551
ГЛАВА 47. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БИЗНЕС - ПРОЦЕССАМИ СЫРЗАВОДА	555
47.1 Описание технологического процесса производства сыра.....	555
47.2 Организационная структура управления предприятием.....	566
47.3 Построение информационной модели деятельности предприятия в соответствии со стандартом IDEF1X.....	570
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	583
ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	590
ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ.....	592
ОТВЕТЫ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ	596
ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ (ЭССЕ).....	597
ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ВОПРОСОВ ПО КУРСУ	598
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	602