



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

[Документы](#) / [Постановления](#) / [Об утверждении санитарных правил «Дополнение № 17 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»](#) /

**Дополнение № 17 к СанПиН 2.3.2.1078-01
«Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов»**

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации
от 21.04.2010 № 27

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

СанПиН 2.3.2.2603- 10

Внести дополнение в СанПиН 2.3.2. 1078-01:

1. В главу II. «Общие положения»:

В конце пункта 2.18. внести абзац следующего содержания:

«Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции должна содержать дополнительную информацию в отношении однородной пищевой рыбной продукции следующих групп:

- мороженая рыбная продукция:

а) глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури;

б) производимая из мороженой рыбной продукции - указание на вторичное замораживание;

- замороженная соленая и маринованная рыбная продукция - слова «Замороженная продукция».

2. В главу III. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»:

Внести пункт 3.42 следующего содержания:

«3.42. При обработке филе рыбы с использованием пищевых добавок (каких???) содержание влаги в нем после снятия глазури не должно превышать 86

процентов массы филе рыбы **(а если естественная в рыбе больше? А при влажности 86% в треску введено 30% воды)**.

Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5 процентов массы нетто, из креветки - 6 процентов массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8 процентов массы глазированной мороженой рыбной продукции». **Откуда цифры???**