

УВЕДОМЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА № 368, опубликованное 19.06.1998
ЗАКОН О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ (КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА) 1980 г.
(№ 10 ОТ 1978 Г.)

ПРАВИЛА

(В соответствии с разделом 16 и 33)

**ПРАВИЛА В ОТНОШЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА) (ПИЩЕВОЕ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО И ЖИРЫ), 1998 г.**

- Ссылка 1. Настоящие Правила могут именоваться Правилами в отношении пищевых продуктов (контроль качества) (пищевое пальмовое масло и жиры) 1998 года.
- Толкование 2. В настоящих Правилах, если контекст не требует иного: «Закон» означает Закон о пищевых продуктах (контроль качества) 1978 года;
- «Контейнер» означает любую коробку, съемный отсек, цистерну или контейнер, емкость или любое другое устройство, в котором можно перевозить пальмовое масло;
- «Неочищенное пальмовое масло» означает пальмовое масло, полученное механическим способом, без какой-либо дальнейшей обработки;
- «Сырой пальмовый олеин» означает жидкую фракцию, полученную путем одностадийного фракционирования сырого пальмового масла;
- «Обработка сырого пальмового масла» означает фракцию с высокой температурой плавления, полученную путем одностадийного фракционирования сырого пальмового масла;
- «Пищевое пальмовое масло» и «жиры» включают рафинированное, обесцвеченное и дезодорированное (RBD) пальмовое масло, нейтрализованное, обесцвеченное и дезодорированное (NBD) пальмовое масло, рафинированный, обесцвеченный и дезодорированный (RBD) пальмовый стеарин; нейтрализованный пальмовый олеин; нейтрализованный и обесцвеченный (NB) пальмовый олеин; нейтрализованный, обесцвеченный и дезодорированный (NBD) пальмовый олеин; и очищенный, обесцвеченный и дезодорированный (RBD) пальмовый олеин;
- «нейтрализованный и обесцвеченный пальмовый олеин» означает жидкую фракцию, полученную одностадийным фракционированием либо сырого пальмового масла, а затем нейтрализованного щелочью и обесцвеченного с помощью активированного угля с отбелной глиной, либо и того, и другого;
- «нейтрализованное, обесцвеченное и дезодорированное пальмовое масло» означает пальмовое масло, полученное из сырого пальмового масла нейтрализацией щелочью; обесцвеченное отбелной глиной, активированным углем или и тем, и другим, и дезодорированное физическими средствами;
- «нейтрализованный пальмовый олеин» означает жидкую фракцию, полученную одностадийным фракционированием нейтрализованного пальмового масла или сырого пальмового олеина, и затем нейтрализованного щелочью;
- «пальмовое масло» означает масло, полученное из мясистой мякоти (мезокарпия) плодов скрещенных сортов *elaeis guineensis Dura*, *pisifera* и *tenera*, и используется в производстве пищевых пальмовых масел и жиров;
- «пальмовый олеин» означает жидкую фракцию пальмового масла, полученную после кристаллизации при контролируемых температурах;

- «рафинированное, обесцвеченное и дезодорированное (RBD) пальмовое масло» означает пальмовое масло, полученное из сырого пальмового масла путем обесцвечивания отбелочной глиной или активированным углем, или и тем, и другим, дезодорированное, а затем нейтрализованное физическими средствами;
- «рафинированный, обесцвеченный и дезодорированный (RBD) и нейтрализованный, обесцвеченный и дезодорированный (NBD) пальмовый олеин» означает жидкую фракцию, полученную либо из рафинированного, обесцвеченного и дезодорированного пальмового масла, либо из неочищенного или полурафинированного пальмового масла, впоследствии очищенного нейтрализацией щелочью, обесцвеченного отбелочной глиной или активированным углем, или и тем, и другим, и дезодорированный паром, или, альтернативно, нейтрализованный, обесцвеченный и дезодорированный физическими средствами.
- «рафинированный, обесцвеченный и дезодорированный (RBD) и нейтрализованный, обесцвеченный и дезодорированный (NBD) пальмовый стеарин» означает высокоплавкую фракцию, полученную путем одностадийного фракционирования либо рафинированного, обесцвеченного и дезодорированного пальмового масла, либо неочищенного или полурафинированного пальмового масла, впоследствии очищенного нейтрализацией щелочью, обесцвеченного отбелочной глиной или активированным углем, или и тем, и другим, и дезодорированный паром, или, альтернативно, нейтрализованный, обесцвеченный и дезодорированный физическими средствами.
- «Полурафинированный олеин» означает жидкую фракцию, полученную путем одностадийного фракционирования сырого пальмового масла с характеристиками качества, которые, если не будут подвергнуты дальнейшей обработке, не гарантируют ее использования для непосредственного потребления человеком;
- «Полурафинированное пальмовое масло» означает частично обработанное пальмовое масло;
- «Полуочищенный пальмовый стеарин» означает твердую фракцию, полученную путем одностадийного фракционирования частично очищенного сырого пальмового масла или полученную из неочищенного пальмового стеарина, который был частично очищен, с характеристиками качества, которые, если не будут подвергнуты дальнейшей обработке, не гарантируют ее использования для непосредственного потребления человеком

Идентификационные характеристики пальмового масла

3. Идентификационные характеристики пальмовых масел должны соответствовать условиям, предусмотренным в первом приложении к настоящим правилам.

Требования к качеству

4. Требования к качеству пищевого пальмового масла, пальмового олеина и пальмового стеарина должны соответствовать условиям, предусмотренным вторым приложением к настоящим Правилам.

Требования к упаковке и хранению

5. —(1) Пищевое пальмовое масло и постное масло следует упаковывать в новые, чистые, не впитывающие пищевые контейнеры, на которые масло не оказывает никакого воздействия.

(2) Контейнеры пищевого пальмового масла и растительного масла не должны вызывать каких-либо изменений в масле по составу, качеству и запаху, а также должны защищать продукт от света и предотвращать

заражение или распространение микроорганизмов во время хранения и транспортировки.

(3) При поставке в больших количествах пищевые пальмовые масла и жиры должны быть упакованы в бочки из нержавеющей стали или в любые подходящие герметичные и защищенные от кражи контейнеры без вмятин или протечек.

6. Контейнеры следует хранить в чистом и гигиеничном месте.

7. Вверху должно быть оставлено свободное пространство не более пяти процентов вместимости контейнера.

Транспортировка
пальмовых масел и жиров

8. —(1) Контейнеры, перевозящие пальмовое масло и жиры из одного места в другое, помимо выполнения требований правила 5 настоящих правил, должны регулярно проверяться уполномоченным должностным лицом. Контейнеры должны проходить регистрацию и ежегодно получать свидетельство на перевозку растительных масел и разрешение на движение масла для каждой партии грузов для перевозки масел для потребления человеком.

(2) Контейнеры, используемые для перевозки пальмовых масел и жиров, не должны перевозить никаких других предметов, кроме масел для потребления человеком.

Санитарно-гигиенические
требования

9. Пищевое пальмовое масло и жиры должны обрабатываться и упаковываться в помещениях и в гигиенических условиях, как предписано Правилами гигиены пищевых продуктов 1982 года.

Требования к маркировке

10. —(1) Контейнеры с пальмовым маслом, пальмовым олеином и пальмовым стеарином должны иметь четкую и нестираемую маркировку со следующей информацией на суахили и/или английском языке.

- (a) название и вид товара;
- (b) наименование и адрес производителя и/или лицензированного упаковщика;
- (c) содержание нетто по массе;
- (d) номер партии в виде кода или в открытом виде;
- (e) полный список ингредиентов в порядке убывания пропорций;
- (f) дата изготовления и срок годности; и
- (g) страна происхождения.

(2) В случае пальмового масла, пальмового олеина или пальмового стеарина, не предназначенных для непосредственного потребления человеком, следующая информация должна быть соответствующим образом промаркирована либо напечатана на этикетке, прикрепленной к контейнеру, либо литографирована несмываемыми чернилами размером не менее 50мм «НЕ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ».

(3) В розничной торговле масла и жиры должны храниться только в оригинальных контейнерах и забираться для продажи напрямую из оригинальных контейнеров.

выставляет на продажу, хранит, отправляет любому другому лицу с целью использования масел или жиров для потребления человеком или помогает любому другому лицу, действуя вопреки положениям настоящих Правил, совершает правонарушение.

12. Любое лицо, совершившее какое-либо правонарушение в соответствии с настоящими Правилами, при вынесении обвинительного приговора в случае первого правонарушения подлежит штрафу, не превышающему пятисот тысяч шиллингов, или тюремному заключению на срок не менее шести месяцев, а в случае второго правонарушения - штрафу в размере не менее одного миллиона шиллингов и/или к тюремному заключению на срок не менее шести месяцев, а если стоимость пищевых продуктов превышает пятьсот тысяч шиллингов, - штрафу, предусмотренному статьей 62 Закона о пищевых продуктах.

Штрафы

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Идентификационные характеристики неочищенного пальмового масла

<i>Характеристика</i>	<i>Уровень Мин.-Макс.</i>
1. Кажущаяся плотность г/мл при 50 °С	0,8896-0,8910
2. Показатель преломления n_D 50 °С	1,4544-1,4550
3. Число омыления мг КОН/г масла	190-202
4. Йодное число	50,1-54,9
5. Скользящая точка плавления °С	33,0-39,0
6. Общие каротиноиды (как каротин) мг/кг	500-2000
7. Состав жирных кислот (% по массе в виде метиловых эфиров)	
C12:0	0,1-0,4
C14:0	1,0-1,4
C16:0	40,9-47,5
C16:0	0-0,6
C18:0	3,8-4,9

Идентификационные характеристики сырого пальмового олеина

<i>Характеристика</i>	<i>Уровень Мин.-Макс.</i>
1. Кажущаяся плотность г/мл при 4 °С	0,8969-0,8977
2. Показатель преломления n_D 40 °С	1,4589-1,4592
3. Число омыления мг КОН/г масла	194-102
4. Неомыляемые вещества %	0,30-1,30
5. Состав жирных кислот (% по массе в виде метиловых эфиров)	
C12:0	0,2-0,4
C14:0	0,9-1,2
C16:0	38,2-42,9
C16:0	0,1-0,3
C18:0	3,7-4,8
C18:0	39,8-43,9
C18:2	10,4-12,7
C18:3	0,1-0,6
C20:0	56,0-59,1
6. Йодное число	56,0-59,1
7. Скользящая точка плавления °С	19,2-23,6
8. Общие каротиноиды (как В-каротин) мг/кг	500-1200

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРОГО ПАЛЬМОВОГО СТЕАРИНА

Характеристика

Уровень Мин.-Макс.

1. Кажущаяся плотность г/мг при 60 °С 0,88813-0,8844
2. Показатель преломления n_D 60 °С 1,4472-1,4511
3. Число омыления мг КОН/г масла 123-205
4. Неомыляемые вещества % 0,30-90
5. Йодное число 27,0-48,0
6. Скользящая точка плавления °С 44-5
7. Общие каротиноиды (как каротин) мг/кг 500-1200
8. Состав жирных кислот (% по массе в виде метиловых эфиров)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Требования к качеству пальмового масла

Характеристика	Сырое	Полурафинированное	Очищенное нейтрализованное, обесцвеченное, дезодорированное
1. Свободные жирные кислоты (в виде пальмитиновой кислоты) % макс.	5,0	0,25	0,1
2. Влага и примеси, % макс.	0,25	0,1	0,1
3. Пероксидное число, мэкв О ² /кг макс	15	10	2
4. Цветной, 133,35 мм (51/4 дюйма) Ловибонд, макс	60R	20R	3-6R
5. Неомыляемое вещество, % макс.	0,99	0,51	0,15

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 – (продолжение)

Требования к качеству пальмового стеарина

Характеристики	Сырой	Нейтрал изованн ый	Нейтрали зованный Обесцвеч енный	Обесцвеченный и дезодорированный, нейтрализованн ый, обесцвеченный и дезодорированный
1. СЖК (в виде пальмитиновой кислоты) % макс.	5,0	0,25	0,25	0,20
2. Влага и примеси, % макс.	0,25	0,15	0,15	0,15
3. Йодное число, макс.	48	48	48	48
4. Скользящая точка плавления °С, мин.	44	44	44	44
5. Пероксидное число мэкв 02/кг макс.	-	-	-	5,0
6. Цвет, 133,35 мм (51/4 дюйма) Ловибонд, макс.	-	-	20R	6R

Требования к качеству пальмового олеина

Характеристика	Сырой	Нейтрали зованный	Нейтрал изованн ый/обес цвеченн ый	Рафиниров анный/дезо дорирован ный/обесц веченный
1. СЖК (в виде пальмитиновой кислоты) % макс.	5,0	0,25	0,25	0,10
2. Влага и примеси, % макс.	0,25	0,10	0,10	0,10
3. Йодное число, мин.	56	56	56	56
4. Скользящая точка плавления °С, макс.	24	24	24	24
5. Пероксидное число, мэкв 02/кг	-	-	-	2,0
6. Цвет, 133,35 мм (51/4) Ловибонд, макс.	-	-	20R	6R

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3
ОБЪЕДИНЕННАЯ РЕСПУБЛИКА ТАНЗАНИЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ЖИРОВ**

Составлено в соответствии с правилом 8 пищевых продуктов (Контроль качества)

(Пищевые пальмовые масла и жиры) Правила от 1998 г.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ №

ИМЯ ВЛАДЕЛЬЦА

АДРЕС

Настоящее свидетельство выдается в отношении контейнера с регистрационным номером _____

Тип и состояние контейнера

Разрешено применять для следующих растительных масел и жиров

Выдано ____ Год

Истекает Год

Выдано (кем):

Подпись и печать уполномоченного лица.

Для Реестра — Национальная комиссия по контролю пищевых продуктов.

Копия: Секретарь.

Национальная комиссия по контролю пищевых продуктов.

А/я 7601.

ДАР-ЭС-САЛАМ.

ПРИМЕЧАНИЕ: НАСТОЯЩЕЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО НЕ ПОДЛЕЖИТ ПЕРЕДАЧЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**НАЦИОНАЛЬНАЯ КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И ЖИРОВ
РАЗРЕШЕНИЕ НА ПЕРЕМЕЩЕНИЕ**

(Составлено в соответствии с правилом 8 Положений о пищевых пальмовых маслах и жирах 1998 г.)

РАЗРЕШЕНИЕ НА ПЕРЕМЕЩЕНИЕ №

Настоящее разрешение выдается в отношении контейнера с регистрационным сертификатом №

Место выдачи дата

Тип и количество перевозимого растительного масла/жира:

Тип:

Количество:

Место назначения:

Из: через

В:

Дата перевозки

Ожидаемая дата доставки

Уведомление Правительства № 368 (продолж.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 — (продолж.)

Настоящее разрешение действительно только для маршрута, времени и продуктов, указанных выше.

Имя и подпись уполномоченного лица от имени Секретаря Комиссии	Печать	Дата
---	--------	------

Копия: Секретарь,
Национальная комиссия по контролю пищевых продуктов,
А/я 7601,
ДАР-ЭС-САЛАМ

**ПРИМЕЧАНИЕ: НАСТОЯЩЕЕ РАЗРЕШЕНИЕ НЕ
ПОДЛЕЖИТ ПЕРЕДАЧЕ**

ДАР-ЭС-САЛАМ,
9 мая 1998 г.

Д-р Аарон Чидуо,
Министр здравоохранения

ОБЪЕДИНЕННАЯ РЕСПУБЛИКА ТАНЗАНИЯ
 ТВ. 06
 СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ФОРМА ЗАЯВКИ НА РАЗРЕШЕНИЕ НА ИМПОРТ ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(В четырех экземплярах) (Раздел 25 Закона № 10 от 1978 г.)

ЧАСТЬ А

Имя зарегистрированного импортера пищевых продуктов Регистрационный номер ... Почтовый адрес
 Тел.:

ФИО директора/управляющего Номер телефона Страна-экспортер дата прибытия
 Экспортёр/отправитель Ориентировочная

..... Ожидается прибытие морским/авиа/автотранспортом. Через

Я/мы настоящим обращаемся за разрешением на импорт следующих зарегистрированных пищевых продуктов в соответствии с вышеуказанным Законом и принятыми на его основании постановлениями:

Пищевой продукт и торговая марка	Reg. №	Упаковка	Требуемое количество (литр/кг)	Название ингредиент в и процентное соотношение	Используется в качестве	Упаковочный материал	Характеристики качества	Только официальное использование пищевых продуктов

Дата: Подпись и печать заявителя:

ЧАСТЬ В

Настоящим предоставляется/не предоставляется разрешение на импорт пищевых продуктов, отмеченных как утвержденные/не утвержденные в последнем столбце выше. Импортер должен позвонить в Управление здравоохранения порта для проверки одобренных пищевых продуктов на предмет пригодности для потребления человеком, прежде чем ему будет разрешен ввоз в Танзанию.

Дата:.....

.....

Секретарь

Национальной комиссии по контролю пищевых продуктов

ЧАСТЬ С

Я; являясь уполномоченным сотрудником в Управления здравоохранения порта, проверил перечисленные выше пищевые продукты и обнаружил, что продукты* пригодны / не пригодны для потребления человеком, следовательно, ввоз в Танзанию разрешен/запрещен.

Дата:.....

.....

Подпись и печать Санитарного врача порта

копия Банк Танзании.

Департамент лицензирования импорта.

А/я 2334,

ДАР-ЭС-САЛАМ.

(Санитарный врач порта должен незамедлительно вернуть заполненную копию настоящего разрешения вместе со Свидетельством на допуск начальнику Комиссии).

* Удалите то, что не применимо.