

Правительство Республики Таджикистан

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

О Техническом регламенте безопасности обогащенной муки

В соответствии со статьей 8 [Закона](#) Республики Таджикистан "О техническом нормировании" и статьей 16 [Закона](#) Республики Таджикистан "Об обеспечении населения обогащенными продуктами питания" Правительство Республики Таджикистан постановляет:

1. Утвердить Технический регламент безопасности обогащенной муки (прилагается).
2. Агентству по стандартизации, метрологии, сертификации и торговой инспекции при Правительстве Республики Таджикистан совместно с соответствующими министерствами и ведомствами принять необходимые меры по реализации настоящего технического регламента.
3. Настоящее постановление ввести в действие по истечении шести месяцев после официального опубликования.

Председатель

Правительства Республики Таджикистан Эмомали Рахмон

г. Душанбе,

от 29 сентября 2020 года, №528

Приложение

к [постановлению Правительства](#)

Республики Таджикистан

от 29 сентября 2020 года, №528

Технический регламент безопасности обогащенной муки

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Технический регламент безопасности обогащенной муки (далее - Технический регламент) разработан в целях установления технических требований к обогащенной муке, выпущенной в оборот на территории

Республики Таджикистан, обеспечения защиты жизни и здоровья людей при употреблении обогащенной муки, а также предупреждения действий со стороны производителей и распространителей обогащенной муки, вводящих в заблуждение потребителей.

2. Выполнение настоящего Технического регламента осуществляется в процессе производства, хранения, перевозки, реализации, обработки и утилизации обогащенной пшеничной муки высшего и первого сортов, производства хлеба и мучных изделий.

3. В настоящем Техническом регламенте используются нижеследующие основные определения:

- анализ рисков - процесс сбора и оценки информации о рисках и условиях, приводящих к их возникновению, чтобы принять решение, какие из этих рисков могут повлиять на безопасность обогащенной муки и отразить их в плане системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- вредные примеси - примеси растительного происхождения, опасные для здоровья человека и животных;
- влажность - содержание влаги в процентах к общей массе обогащенной муки;
- вредители - амбарные вредители, животные, повреждающие и уничтожающие зерно и зернопродукты при хранении и перевозках;
- зараженность вредителями - наличие в обогащенной муке живых вредителей - насекомых или клещей;
- загрязненность вредителями - наличие в обогащенной муке мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов жизнедеятельности;
- изготовитель и продавец - юридическое лицо или физическое лицо, осуществляющие от своего имени производство и реализацию обогащенной муки и ответственные за ее соответствие требованиям безопасности настоящего Технического регламента;
- "картофельная болезнь хлеба" - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием специфического неприятного запаха и (или) слизистых нитей в мякише хлеба;
- количественный анализ - комплекс технических испытаний обогащенной муки по определению количественного значения ее показателей безопасности, проводимый аккредитованной испытательной лабораторией (центром), независимо от форм собственности;
- критическая контрольная точка - производственная стадия, на которой применяют контроль, обеспечивающий предотвращение или исключение угрозы безопасности обогащенной муки, или снижение ее до приемлемого уровня;
- металломагнитная примесь - примесь, обладающая свойством притягиваться к магниту;

- мука - тонкодисперсный продукт с размером частиц от 0,14 мм, полученный путем измельчения зерна и предназначенный для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и мучных изделий;
- норма витаминно-минеральной или минеральной добавки установленное количество многокомпонентной смеси витаминов и микроэлементов, добавляемых в муку в целях ее обогащения;
- обеззараживание - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физических, химических, биологических средств;
- потребитель обогащенной муки - физическое лицо, приобретающее и использующее продукцию исключительно для личных целей (бытовых нужд, не связанных с извлечением прибыли), или организация/лицо, получающее продукцию в целях последующей реализации или распределения;
- распространители обогащенной муки - физические лица, а также юридические лица независимо от организационно-правовой формы и формы собственности, осуществляющие ввоз или реализацию обогащенной муки;
- система менеджмента безопасности пищевых продуктов - система, которая определяет, оценивает и контролирует риски, влияющие на безопасность обогащенной муки;
- условия хранения - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами, меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;
- утилизация - использование муки, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента в целях, отличных от целей, для которых продукция предназначена и в которых обычно используется, либо уничтожение непригодной к использованию по назначению продукции.

2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ОБОГАЩЕННОЙ МУКИ

4. Идентификацию обогащенной муки проводят в целях:

- обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;
- защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);
- установления соответствия обогащенной муки, в том числе ее наименования требованиям настоящего Технического регламента;
- оценки соответствия обогащенной муки сведениям, заявляемым изготовителем (продавцом).

5. Идентификация обогащенной муки проводится заявителем в случаях:

- установления принадлежности обогащенной муки к числу объектов технического регулирования. Идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в настоящем Техническом регламенте и в соответствующих стандартах;

- недостаточности или недостоверности информации для идентификации продукции. Идентификацию проводят по органолептическим и физико-химическим показателям, указанным в стандартах и технологической документации.

3. ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ОБОГАЩЕННОЙ МУКИ

6. Обогащенная мука по своим показателям не должна превышать допустимые уровни по содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для жизни или здоровья нынешнего и будущего поколения.

7. Требования безопасности к обогащенной муке устанавливаются на основе показателей безопасности обогащенной муки (приложение 1).

8. Показатели безопасности обогащенной муки по запаху и вкусу, наличию минеральной примеси, содержанию металломагнитной примеси, влажности, зараженности, загрязненности и картофельной болезни устанавливаются на основе требований настоящего Технического регламента (приложение 2).

9. Обогащение не должно ухудшать потребительские свойства продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и (или) оказывать влияние на их безопасность.

10. Обогащенная мука не должна иметь посторонних запахов, привкусов и включений.

11. Витаминно-минеральные или минеральные добавки, используемые для обогащения муки, должны соответствовать национальным стандартам Республики Таджикистан. Содержание витаминов и минеральных добавок в муке, обогащенной микронутриентами, утверждается уполномоченным государственным органом в сфере здравоохранения.

12. Количество микронутриентов, вносимых в продукцию, должно сохраняться в обогащенном продукте в течение срока его хранения.

13. Маркировка включает в себя обязательное нанесение слова "Обогащенная", которое выделяется крупным шрифтом с одновременным нанесением логотипа "Обогащенная", с указанием наименования внесенных микронутриентов, рекомендаций и предупредительных надписей по ее применению для отдельных групп населения.

14. Требования стандартов по отбору проб, правилам и методам испытаний и измерений на обогащенную муку, а также процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации обогащенной муки применяются в соответствии с законодательством Республики Таджикистан и не должны противоречить требованиям настоящего Технического регламента.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, ПРОДАЖИ И УТИЛИЗАЦИИ ОБОГАЩЕННОЙ МУКИ

15. Изготовитель обогащенной муки обеспечивает пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Республики Таджикистан и требованиями настоящего Технического регламента.

16. Процессы производства обогащенной муки должны обеспечивать устранение или доведение до безопасного уровня следующих рисков:

- загрязнение продуктов микотоксинами;
- заражение вредителями;
- загрязнение мертвыми вредителями или посторонними включениями;
- превышение допустимых норм содержания минеральной примеси;
- превышение допустимых норм содержания металломагнитной примеси;
- превышение норм содержания вредной примеси;
- превышение норм содержания влажности;
- развития картофельной болезни хлеба.

17. Указанные в пункте 16 настоящего Технического регламента риски должны устраняться или доводиться до безопасного уровня технологическими процессами и (или) приёмами, предусматриваемыми при проектировании, строительстве и при эксплуатации мельничных предприятий.

18. При обнаружении живых вредителей в обогащенной муке должны осуществляться просеивание на сепараторах и отсевах, а также газация заражённой обогащенной муки.

19. Металломагнитная примесь должна извлекаться из обогащенной муки магнитными сепараторами и магнитными колонками, устанавливаемыми перед упаковыванием обогащенной муки.

20. Предотвращение загрязнения обогащенной муки споровыми бактериями, вызывающими картофельную болезнь хлеба, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения и соблюдения графика мойки оборудования.

21. Безопасность обогащенной муки при ее производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации основывается на следующих требованиях:

- определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий и рецептур производства обогащенной муки осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность обогащенной муки;

- осуществление контроля за безопасностью обогащенной муки средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- осуществление контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также контроля за обогащенной мукой на этапах технологического процесса и готовой продукции;
- осуществление контроля за функционированием технологического оборудования;
- ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;
- выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений;
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;
- определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении.

22. Реализация требований осуществляется путем выбора системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой обогащенной муки.

23. Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с сырьем, микронутриентами и обогащенной мукой должны:

- быть произведены из материалов, разрешенных для применения с данным видом продукции;
- быть установлены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ для осуществления их ремонта;
- легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения обогащенной муки.

24. Условия хранения обогащенной муки должны обеспечивать устранение или существенное снижение следующих рисков:

- заражение вредителями;
- загрязнение вредителями или посторонними включениями; - превышение норм содержания влажности обогащенной муки;
- загрязнение вредителями;
- самосогревание.

25. Обогащенная мука должна храниться в специально выделенных, оборудованных для этого складах, насыпью - в бункерах, затаренная в упаковку - в штабелях на поддонах. Обогащенная мука, расфасованная в мелкую тару, хранится в транспортной таре. Между штабелями выдерживаются расстояния для осуществления контроля обогащенной муки и отгрузки на автомобильный, железнодорожный транспорт.

26. Склад хранения обогащенной муки должен быть сухим, проветриваемым, чистым, без посторонних запахов, защищен от проникновения осадков, насекомых и птиц. В складах для хранения обогащенной муки должны регулярно проводиться механическая очистка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия. Размещение обогащенной муки в складах вместе с зерном, отходами, отрубями, комбикормами или тарой, а также просеивание и перетаривание обогащенной муки, очистка тары в складах, где хранится обогащенная мука, запрещается.

27. Срок годности обогащенной муки с учетом условий ее хранения устанавливается изготовителем по согласованию с уполномоченным государственным органом в сфере здравоохранения.

28. Безопасность обогащенной муки при хранении должна контролироваться по установленному изготовителем порядку по показателям температуры помещения, влажности, запаху и вкусу, зараженности вредителями и картофельной болезнью хлеба.

29. Перевозка обогащенной муки осуществляется автомобильным, железнодорожным транспортом тарным способом. Муковозы и контейнеры должны быть сухими, чистыми, не содержать посторонних запахов и вредителей, защищены от проникновения в них влаги и пыли.

30. Перевозка расфасованной обогащенной муки осуществляется в транспортной таре всеми видами грузового транспорта, обеспечивающего сохранность перевозимого груза.

31. При реализации обогащенной муки изготовитель должен сопровождать ее документами, подтверждающими соответствие требованиям настоящего Технического регламента. Сопроводительные документы должны содержать следующие сведения:

- наименование продукта;
- информация о документах, содержащих нормы, которым соответствует данный продукт;
- наименование изготовителя, его местонахождение;
- масса партии продукта;
- условия хранения, транспортировки, реализации продукта.

32. Из обращения изымается обогащенная мука:

- не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента;
- не имеющая документов изготовителя на обогащенную муку, подтверждающих ее происхождение;
- не имеющая установленных сроков годности или срок годности которой истек;
- не имеющая маркировок со сведениями, предусмотренными действующим законодательством, либо в отношении которой отсутствует такая информация.

33. Обогащенная мука, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента и не пригодная для использования:

- на продовольственные цели - используется на кормовые цели для скота при наличии положительного заключения уполномоченного государственного органа в сферах здравоохранения и продовольственной безопасности, санитарной, ветеринарной и фитосанитарной безопасности;
- на кормовые цели - используется на технические цели;
- на продовольственные, кормовые и технические цели - подлежит уничтожению в соответствии с требованиями законодательства.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ ОБОГАЩЕННОЙ МУКИ

34. Упаковка обогащенной муки должна обеспечивать сохранность содержания в ней витаминно-минеральных или минеральных добавок в количестве, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, и выполнена из материалов, разрешенных уполномоченным государственным органом в сфере здравоохранения.

35. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие обязательные сведения, предоставляемые на государственном и русском языках:

- наименование продукта;
- сорт;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, страна происхождения);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- пищевая ценность;
- дата выработки и номер смены упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- указание документов (стандарта, технического Регламента), в соответствии с которыми изготовлена и может быть идентифицирована обогащенная мука (допускается наносить без указания года утверждения);
- слово "обогащенная" в соответствии с пунктом 14 настоящего Технического регламента;
- общепринятый логотип с указанием наименования введенных добавок.

36. Информация предусмотренная в пункте 35 настоящего Технического регламента наносится на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

6. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ОБОГАЩЕННОЙ МУКИ

37. Обогащенную муку, изготовленную в Республике Таджикистан и ввозимую на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

38. Оценку соответствия обогащенной муки проводят в следующих формах:

- производственного контроля;
- декларирования соответствия;
- государственного надзора.

39. Физические или юридические лица, осуществляющие производство обогащенной муки, организуют производственный контроль за соблюдением требований настоящего технического Регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которая должна быть утверждена в установленном порядке.

40. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным лицом в установленном порядке.

41. Программа производственного контроля должна содержать:

- контролируемые параметры технологических процессов;
- периодичность лабораторного производственного контроля обогащенной муки по показателям безопасности;
- периодичность лабораторного производственного контроля за микронутриентами;
- графики и режимы мойки, чистки и обеззараживания (дезинфекция и дезинсекция);
- графики и режимы технического обслуживания оборудования и рабочих инструментов;
- пути возврата, чистки и переработки обогащенной муки;
- мероприятия по обеспечению санитарно-гигиенического и медицинского осмотра рабочих;
- контролируемые пункты потенциальных загрязнений (критические контрольные точки);
- процедура отзыва (изъятия из обращения) обогащенной муки, несоответствующей требованиям настоящего Технического регламента;
- перечень других режимов, программ и факторов, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

42. При производственном контроле должны проводиться следующие мероприятия:

- регистрация информации об использовании микронутриентов;
- контроль за дозировкой и скоростью процесса производства муки;
- анализ обогащенной муки на наличие железа.

43. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляют в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации обогащенной муки.

44. Производственный контроль должен сопровождаться с проведением лабораторным испытанием обогащенной муки. Испытания обогащенной муки, которая правильным образом идентифицирована в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента, проводится в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

45. Декларирование соответствия обогащенной муки осуществляется путем принятия запроса заявителя о соответствии обогащенной муки.

46. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие обогащенной муки установленным обязательным требованиям.

47. Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

- схема Д 1 - применяется при принятии декларации о соответствии обогащенной муки на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия обогащенной муки требованиям настоящего Технического регламента;
- схема Д 2 - применяется при тех же условиях, что и схема Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;
- схема Д 2а - применяется при тех же условиях, что и схема Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента безопасности пищевых продуктов собственного производства обогащенной муки, упаковочные материалы и другие изделия.

48. Сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия обогащенной муки.

49. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнения требований настоящего Технического

регламента. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

- техническая документация;
- результаты собственных испытаний и измерений;
- сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;
- документы, предусмотренные для обогащенной муки нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (санитарно-эпидемиологическое заключение, гигиенический сертификат, заключения пожарной безопасности и др.);
- другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой обогащенной муки требованиям настоящего Технического регламента.

50. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска данной обогащенной муки или срока реализации партии обогащенной муки.

51. При производстве обогащенной муки декларация о соответствии принимается на срок не более 3 лет. При реализации партии обогащенной муки декларация о соответствии принимается на срок не более срока годности партии, указанной в декларации.

52. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной обогащенной муки или группы однородной обогащенной муки, выпускаемой одним изготовителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной обогащенной муки оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

53. Принятая декларация о соответствии обогащенной муки требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована в установленном порядке уполномоченным государственным органом, осуществляющим государственный надзор и контроль по вопросам санитарной, ветеринарной и фитосанитарной безопасности.

54. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения обогащенной муки в соответствии с законодательством Республики Таджикистан. Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Республики Таджикистан.

55. Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве обогащенной муки обеспечивают физические и юридические лица, осуществляющие ее производство, обязанные создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а

также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Декларирование соответствия обогащенной муки, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем обогащенную муку.

56. Полученные за пределами Республики Таджикистан документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний обогащенной муки должны быть признаны в соответствии с международными договорами, признанными Республикой Таджикистан и вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Республики Таджикистан.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

57. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

58. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

Приложение 1 к Техническому регламенту безопасности обогащенной муки

Показатели безопасности обогащенной муки

Наименование продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Обогащенная мука	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микротоксины:		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	0,2	
	Пестициды:		

	Гексахлоросиклогексан (альфа, гамма, бета-изомеры)	0,2	
	DDT и его метаболиты	0,02	
	Гексахлоробензол	0,01	
	Ртутьорганические пестициды	Не допускается	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Не допускается	
	Радионуклиды (Бк/кг):		
	Цезий-137	60	
	Стронций-90	30	
	Зараженность обогащенной муки пшеничной возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Не допускается для формового и подового хлеба	Через 24 часа после лабораторной выпечки
	Заряженность вредителями хлебных запасов		

Приложение 2
к Техническому регламенту
безопасности обогащенной муки

Показатели безопасности обогащенной муки по запаху и вкусу, наличия минеральных примесей, составу металломагнитных примесей, влажности, заражению, загрязнению и картофельной болезни

№ п/п	Наименование показателей	Требования к показателям
1.	Запах	Не влажный, не плесневый
2.	Вкус	Не кислый, не горький
3.	Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста
4.	Металломагнитная примесь мг в 1 кг обогащенной муки, размер отдельных	3,0

	частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) масса не более 0,4 мг, не более	
5.	Влажность, в %, не более: обогащенная мука из твердой пшеницы и мягкой высокостекловидной пшеницы для макаронных изделий	15,0