

СЕМИНАР

«Изменения №2 к ТР ТС 029/2012 с 27 февраля 2024 г. Пищевые добавки: применение и маркировка в мясной продукции и продукции из мяса — новые требования»

Даты очной части обучения:

31 января- 01 февраля
2024 года

10-11 сентября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 13 до 14

Целевая аудитория:

- Представители технологической службы предприятий;
- Представители отдела качества;
- Представители отдела R&D;
- Специалисты по сертификации;
- Представители торговых сетей;
- Другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Изменения №2 ТР ТС 029/2012 в части применения пищевых добавок в разных видах мясной продукции и продукции из мяса птицы.
- Особенности маркировки пищевой продукции с пищевыми добавками, типовые ошибки маркировки.
- Практикум по оценке состава и маркировки мясной продукции и продукции из мяса птицы в части содержания пищевых добавок.
- Вопросы совместимости пищевых добавок и ингредиентов.
- Управление аллергенами на предприятиях.
- Добавки для детского питания

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Навыки пересмотра рецептов мясной продукции и продукции из мяса птицы с учетом нового перечня разрешенных пищевых добавок.
- Навыки определения области применения (установления конкретных видов мясной продукции и продукции из мяса птицы) пищевых добавок с учетом гармонизации классификации мясной продукции в соответствии с изменениями 2 к ТР ТС 029/2012;
- Навыки самостоятельной оценки маркировки мясной продукции и продукции из мяса птицы в части указания пищевых добавок/комплексных пищевых добавок.
- Навыки принятия обоснованных решений о выборе маркетинговых клейм (отличительных признаков) на маркировке мясной продукции и продукции из мяса птицы.
- Навыки управления аллергенами на предприятиях.
- Навыки определения функционально-технологических свойств пищевых добавок и ингредиентов.

- Навыки выбора пищевых добавок и ингредиентов для производства мясной продукции для детского питания.

Автор программы—Руководитель направления функциональных пищевых композиций отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Туниева Елена Карленовна.

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Подготовка предприятий к введению Изменения №2 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Изменения и нововведения в части перечня разрешенных добавок и области их применения в разных видах мясной продукции и продукции из мяса птицы; правила переноса пищевых добавок из сырья и компонентов.	2,0	2,0	0,0
2.	От антиокислителей до эмульгаторов – основные ошибки, совершаемые при выборе добавок для мясной продукции (получены на основе экспертизы состава не менее 500 наименований мясной продукции и продукции из мяса птицы).	2,0	2,0	0,0
3.	Новые и актуализированные требования к маркировке пищевых добавок, в т.ч. в составе мясной продукции и продукции из мяса птицы. Основные ошибки при маркировке добавок и ингредиентов в составе мясной продукции и продукции из мяса птицы (получены на основе экспертизы маркировки не менее 500 наименований мясной продукции и продукции из мяса птицы).	2,0	2,0	0,0
4.	Что означает «разрешение ФНЦ пищевых систем на использование комплексных пищевых добавок в мясной продукции по ГОСТ». Как не стать фальсификатором - пищевые добавки и ингредиенты, разрешенные для мясной продукции по межгосударственным и национальным стандартам	2,0	2,0	0,0
5.	Доказательная база для отличительных признаков (маркетинговых клейм). Альтернатива маркетинговым клеймам в виде «отрицания» («Без Е», «Без красителей», «Без аллергенов» и т.д.). Подходы нейромаркетинга к оценке отношения потребителей к информации на маркировке. Знакомство с нейроработаторией.	1,0	1,0	0,0
6.	Практикум по маркировке пищевых добавок	1,0	1,0	0,0
7.	Практикум по функционально-технологическим свойствам пищевых добавок. Методы их исследования. Совместимость различных структурообразователей с демонстрацией их гелей. Знакомство с лабораторией	2,0	2,0	0,0
8.	Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами	2,0	2,0	0,0
9.	Колбасные изделия для детей - как не совершить ошибку при выборе пищевых добавок. Особенности применения пищевых добавок и ингредиентов для мясной продукции детского питания, в т.ч по ГОСТ	2,0	2,0	0,0

ИТОГО	16	10,0	0,0
-------	----	------	-----

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Туниева Елена Карленовна	Руководитель направления функциональных пищевых композиций отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
Богданова Ю.И.	Младший научный сотрудник отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
Крюченко Е.В.	Ведущий инженер отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН	
Деревицкая О.К.	Руководитель направления продуктов детского питания отдела функционального и специализированного питания «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	

Разработки спикеров по теме обучения:

ГОСТ Р 58859-2020 «Смеси нитритно-посолочные для мясной продукции»

ТУ 10.84.12-974-00419779-2010 "Пряные смеси ВНИИМП для полукопченых и жареных колбас". ТИ на производство и ТИ по применению.

ТУ 10.84.12-020-00419779-2011 "Пряные смеси ВНИИМП для варено-копченых колбас". ТИ на производство и ТИ по применению

ТУ 10.89.19-101-00419779-2018 "Добавки комплексные пищевые для сырокопченых колбас", ТИ на производство, ТИ по применению.

ТУ 10.89.19-097-00419779-2017 "Добавки комплексные пищевые для пельменей", ТИ на производство, ТИ по применению.



ТУ 10.89.19-119-00419779-2019 «Смеси сухие пищевые для вареных колбасных изделий»,
ТИ на производство и ТИ по применению.

ГОСТ 33692-2015 «Белки животные соединительнотканые. Общие технические условия»

ТУ 10.89.19-084-00419779-2016 «Добавки пищевые комплексные «ВНИИМП» для вареных колбасных изделий для детского питания»

Разработано 10 ГОСТов на мясную продукцию, предусматривающих применение пищевых добавок

Лицензия:

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

«Технолог мяса и мясных продуктов»

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн	30000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн, до пяти подключений	75000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

Е-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

