

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 птицы — новые требования»

10-11 сентября 2024 года

05-06 февраля 2025 года

18-19 сентября 2025 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

Время начала тестирования звука для подключенных онлайн по мск:

Время начала обучения по мск:

Обеденный перерыв:

09-00

10-00

10-10

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.
- Управление аллергенами на предприятиях.
- Добавки для детского питания

Ключевые темы курса:

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Изменения №2 в основных разделах. Виды регламентации пищевых добавок.
- Актуализированная область применения пищевых добавок в мясной промышленности, в т.ч. для производства продукции из мяса птицы.
- Изменения №2 – новые правила к маркировке пищевых добавок.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Навыки принятия обоснованных решений о необходимости пересмотра рецептов мясной продукции и продукции из мяса птицы с целью соответствия новым требованиям в части изменения 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 определения нормативов безопасности и микробиологических показателей для комплексных пищевых добавок.
- Навыки самостоятельной оценки корректности маркировки/спецификаций на комплексные пищевые добавки.
- 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 принятия обоснованных решений о выборе 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 и основных разделов ТР ТС 029/2012	2,5	1,5	1,0
2.	Практикум. Часть 1. Усилители вкуса, регуляторы кислотности, антиокислители и консерванты. Гигиенические нормативы, изменения области применения, основные ошибки, совершаемые при их выборе для мясной продукции и продукции из мяса птицы	2,5	1,5	1,0
3.	Практикум. Часть 2. Красители, фиксаторы окраски. Гигиенические нормативы, изменения области применения, основные ошибки, совершаемые при их выборе для мясной продукции и продукции из мяса птицы	2,0	1,0	1,0
4.	Доказательная база для отличительных признаков (маркетинговых клейм). Альтернатива маркетинговым клеймам в виде «отрицания» («Без Е», «Без красителей», «Без аллергенов» и т.д.).	1,0	1,0	0,0
5.	Новые и актуализированные требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, комплексных пищевых добавок. Разбираем спецификации комплексных пищевых добавок – исправление ошибок!	2,0	1,0	1,0

6.	Актуализированные требования к маркировке пищевых добавок 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. Разбираем примеры маркировки мясной продукции в части содержания добавок и ингредиентов – исправление ошибок	2,0	1,0	1,0
7.	Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами	2,0	1,0	1,0
8.	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	1,0	1,0
	ИТОГО	16	9,0	7,0

В программе возможны незначительные изменения!

Спикер семинара:

<p>Туниева Елена Карленовна</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Руководитель направления функциональных пищевых композиций отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН - Автор межгосударственных и национальных стандартов на мясную продукцию и пищевые ингредиенты: ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» ГОСТ 18256-2017 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» ГОСТ Р 55795-2013 «Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия» ГОСТ Р 55367-2012 «Зельцы. Технические условия» ГОСТ 33692-2015 «Белки животные соединительнотканнные. Общие технические условия» ГОСТ Р 58859-2020 «Смеси нитритно-посолочные для мясной продукции» - Автор Ноу-Хау по производству комплексных пищевых добавок: 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. 	
----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ТУ 10.89.19-119-00419779-2019 «Смеси сухие пищевые для вареных колбасных изделий», ТИ на производство и ТИ по применению.</p> <p>- Автор более 150 научных работ и публикаций.</p> <p>ОБРАЗОВАНИЕ</p> <p>- Московский государственный университет прикладной биотехнологии. Присуждена квалификация инженер по специальности «Технология мяса и мясных продуктов», от 2005 года;</p> <p>- ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова. Присуждена ученая степень кандидата технических наук от 2009 года;</p> <p>Практический опыт работ в области исследования пищевых добавок и ингредиентов более 17 лет</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Спикеры семинара:

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



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 с регистрацией в государственной системе ФИС ФРДО.

Специальность:

«Технолог мяс и мясных продуктов»

Стоимость для обучений в 2024 году:

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеозаписи	30000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений в рамках одного договора	75000 руб.

Стоимость для обучений в 2025 году:

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеозаписи	34000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений в рамках одного договора	85000 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.

Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Приветственное слово.
10-10	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 основных разделов ТР ТС 029/2012 <i>Туниева Елена Карленовна</i>
11-15	Кофе-пауза
11-30	Практикум. Часть 1. Усилители вкуса, регуляторы кислотности, антиокислители и консерванты. Гигиенические нормативы, изменения области применения, основные ошибки, совершаемые при их выборе для мясной продукции и продукции из мяса птицы (получены на основе экспертизы состава не менее 500 наименований мясной продукции и продукции из мяса птицы). <i>Туниева Елена Карленовна</i>
12-30	Обед
13-30	Практикум. Часть 2. Красители, фиксаторы окраски. Гигиенические нормативы, изменения области применения, основные ошибки, совершаемые при их выборе для мясной продукции и продукции из мяса птицы (получены на основе экспертизы состава не менее 500 наименований мясной продукции и продукции из мяса птицы). <i>Туниева Елена Карленовна</i>
14-30	Доказательная база для отличительных признаков (маркетинговых клейм). Альтернатива маркетинговым клеймам в виде «отрицания» («Без Е», «Без красителей», «Без аллергенов» и т.д.). <i>Туниева Елена Карленовна</i>
15-15	Обсуждение и вопросы
	День второй
10-00	Новые и актуализированные требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, комплексных пищевых добавок. Разбираем спецификации комплексных пищевых добавок – исправление ошибок! <i>Туниева Елена Карленовна</i>
11-00	Кофе-пауза
11-15	Актуализированные требования к маркировке пищевых добавок в составе мясной продукции и продукции из мяса птицы. Разбираем примеры маркировки мясной продукции в части содержания добавок и ингредиентов – исправление ошибок <i>Туниева Елена Карленовна</i>

Время начала	Наименование доклада
12-15	Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
13-15	Обед
14-15	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 <i>Деревицкая Ольга Константиновна</i>
15-15	Обсуждение и вопросы. Завершение семинара

В программе возможны незначительные изменения!