

	8) рекомендации и (или) ограничения по использованию; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции; 10) сведения о наличии ГМО; 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.					
	для мяса в тушах, полутушах, четвертинах – наличие ветеринарного клейма (овальное), номер которого должен соответствовать указанному в эВСД	Каждое яйцо маркируется: вид яиц, категория, дата сортировки (для диетических)	информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции; массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции)	наличие кода «DataMatrix» системы «Честный знак»	помологический, ботанический или ампелографический сорт	
Сведения о производителе	проверка наличия (отсутствия) сведений о производителе в Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) на сайте zpp.rosпотребнадзор.ru					<input type="checkbox"/>
Часть 2. Товар						
Температура	в соответствии с информацией на маркировке, но: -для охлажденного мяса в пределах: от +1,5 °C до +4°C; -для замороженного мяса не выше: - 8 °C	от 0 °C до 20 °C	в соответствии с информацией на маркировке, но: -для охлажденной рыбы в пределах: +4°C +/-2°C; -для замороженной рыбы не выше: - 18°C	в соответствии с информацией на маркировке, но в пределах: +4°C +/-2°C	в соответствии с информацией на маркировке	<input checked="" type="checkbox"/>
Текстура	■упругая, при нажатии полностью восстанавливается; ■отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате отсутствие признаков плесневения, ослизнения, заветренности	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной	■упругая, при нажатии полностью восстанавливается; ■отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате отсутствие признаков плесневения, ослизнения, заветренности	характерная для каждого вида продуктов	характерная для каждого вида продуктов; отсутствие «снежной шубы» в замороженном полуфабрикате	<input checked="" type="checkbox"/>
Цвет	естественный, характерный для каждого вида продукта					<input checked="" type="checkbox"/>
Запах	естественный, приятный (без признаков порчи), характерный для каждого вида пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку.					<input checked="" type="checkbox"/>
Срок годности	проверить дату выработки и срок годности продукта, его соответствия условиям контракта.					<input checked="" type="checkbox"/>
Упаковка	■проверить целостность первичной и вторичной упаковки; ■наличие заводской маркировки на упакованной продукции. Мясо без упаковки – обязательно наличие клейма.					<input checked="" type="checkbox"/>