ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»
2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») № 26.12.2017 от 05-917
4. ВЗАМЕН O'z DSt 458:2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ
Технические условия

ЁГЛИ ШИРИН ВА БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ
Техникавий шартлар

Rolls and buns
Specifications

Дата введения с 01.02.2018

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные и сдобные (далее – изделия), вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов с добавлением сахара, маргарина, яиц и другого сырья и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.2.4 (в части показателя «кислотность мякиша»), 4.3.1; 4.5; 4.6.6, 5.1, 5.2, 6.4 и пригодны для подверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6360 son bilan
26 12 2017 yildan
Tasdiqlangan ro'yxatiga kiritildi

ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8807-94	Масло горчичное. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Промышленное сырьё. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16833-2014	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH MILLIY
AZO AT NI MUV ... VE ...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH JOSHQA...MASI

ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003 (MOD)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4832:2006 (MOD)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31895-2012	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 32099-2013	Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
O'z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1083:2011	Молоко питьевое. Технические условия
O'z DSt 1091:2017	Соль йодированная пищевая. Технические условия
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия.
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения
O'z DSt 2771:2016	Масло коровье. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, на 1 января текущего года, и по соответствующему информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по O'z DSt 2188, O'z DSt 8.022.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

4 Технические требования

4.1 Изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных правил и норм [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 Изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1

Таблица 1

Наименование изделия	Масса изделий, kg, из муки пшеничной хлебопекарной	
	высшего сорта	первого сорта
Изделия булочные		
Булочка неманская	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка полоцкая	0,05; 0,1; 0,2	
Каравай «Солнечный»	1,0; 1,5	
Плетенка минская	0,4	
Булочка семейная		0,05; 0,1; 0,2
Булка витая		0,4
Изделия сдобные булочные		
Булочка дачная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка спортивная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка «Бахор»	0,05; 0,1; 0,2	
Рожки обсыпные	0,05; 0,1; 0,2	
Сдоба чайная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка улучшенная	0,05; 0,1; 0,2	
Каравай «Колосок»	1,0; 1,5	
Ракушка сдобная	0,05; 0,1; 0,2	
Сдоба «Серебрянка»	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка «Снежок»	0,05; 0,1	
Булочка «Саватча»	0,06	
Булочка «Пахта»	0,1	
Булочка «Рохат»	0,1	
Хлебцы «Нихол»	0,4	
Батон «Саодат»	0,3	
Булочка «Бахт»	0,1	
Хлеб «Атиргул»	0,5	
Сайка «Хушбуй»	0,3	
Булочка питательная		0,05; 0,1; 0,2
Булочка восточная		0,05; 0,1; 0,2
Булочка с крошкой		0,05; 0,1
Сдоба витебская		0,05; 0,1; 0,2
Витушка минская		0,25; 0,5

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AZO ATINI MUV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQA...MASI

4.2.2 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто при одновременном взвешивании 10 изделий в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 3,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 2,5 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто одного изделия - не должны превышать 5,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 3,0 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

4.2.3 По органолептическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Не расплывчатая, без притисков У булочки дачной, восточной, питательной, полоцкой, семейной, «Пахта», «Рохат», спортивной – круглая. У булочки неманской – овальная. У булочки «Бахор» – фигурная, в виде кольца с надрезами по наружной окружности. У рожков обсыпных – в виде рожка с суженными и слегка загнутыми краями. У сдобы чайной – фигурная, с выраженным рисунком. У булочки улучшенной и батона «Саодат» – продолговатой формы. У булочки «Снежок» – четырехугольная, с 2-4 слипами, с выпуклой коркой. У караваев «Колосок» и «Солнечный» - круглая, с выпуклой верхней коркой – для подового каравая, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов – для формового каравая. У булки витой – продолговато-овальная, с ярко выраженным плетением. У плетенки минской – продолговато-овальная, с выраженным плетением. У булочки с крошкой – квадратная, с двумя-четырьмя притисками. У ракушки сдобной – в виде узелка. У сдобы «Серебрянка» – полуовальная, с одним или несколькими надрезами на поверхности. У витушки минской – круглая, витая, с четко выраженным рисунком витков. У сдобы витебской – полукруглая, с тремя-четырьмя надрезами

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AXBOROT TEXNOL

продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Форма	У булочки «Саватча» – круглая в виде корзиночки. У хлебцев «Нихол» - соответствующая хлебной форме. У булочки «Бахт» – в виде бублика. У хлеба «Атиргул» – соответствующая круглой хлебной форме. У сайки «Хушбуй» - в виде рулета.
поверхность	Без подгорелости, загрязненности. У булочки дачной – надрезана в виде цветка, смазана яйцом и посыпана крошкой. У булочки «Снежок» – отделана сахарной пудрой. У булочки спортивной, булочки восточной, сайки «Хушбуй» и сдобы «Серебрянка» - гладкая, с глянцем. У булочки «Бахор» - смазана яичной смазкой, посыпана крошкой У витушки минской, булочки с крошкой, булочки неманской и рожков обсыпных – отделана крошкой. У булочки полоцкой – отделана дробленым орехом и посыпана сахарной пудрой. У сдобы чайной - смазана яичной смазкой, допускаются незначительные разрывы в местах соединения жгутов. У булочки улучшенной – смазана яйцом, посыпана крошкой, с 6 надрезами в виде елочки. У каравая «Солнечный» – глянцевая, отделана рисунком в виде сетки без крупных трещин и подрывов. У каравая «Колосок» – глянцевая, отделана рисунком в виде колосьев, цветов, листьев и другого произвольного рисунка; без крупных трещин и подрывов. У булочки семейной - с тремя-пятью неглубокими надрезами. У булочки питательной и хлебцев «Нихол» – глянцевая, смазана яйцом и посыпана маком или кунжутом. У булки витой – глянцевая, допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов. У плетенки минской – в местах сплетения жгутов допускаются небольшие разрывы. У ракушки сдобной – гладкая, с глянцем, с рельефами витков от закаточных машин. У сдобы витебской – посыпана сахарной пудрой. У булочки «Саватча» – глянцевая с двумя надрезами. У булочки «Пахта» – надрезы по поверхности в виде креста, посыпана кунжутом. У булочки «Рохат» - глянцевая, посыпана орехами. У батона «Саодат» – три косых надреза по поверхности, посыпана кунжутом.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO ATINI MUV...
AXBOROT TEXNOL...
JONIY ETISH ...

продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	У булочки «Бахт» – глянцевая, посыпана кунжутом. У хлеба «Атиргул» – глянцевая, в виде 8-ми «розочек». От светло-желтого до светло-коричневого; в местах складок, сплетений, накладок, надрезов – более светлый.
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, после надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха.

Примечания –

1.В витых изделиях допускаются подрывы в местах сплетения жгутов и между витками не более 0,5 cm

2. Крупными считаются подрывы, охватывающие более половины окружности каравая и имеющие ширину более 2 cm .

4.2.4 По физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Изделия булочные					
Булочка неманская	41,0	2,5	-	5,9 ± 1,0	3,1 ± 0,5
Булочка полоцкая	42,0	2,5	-	6,3 ± 1,0	-
Каравай «Солнечный» Формовой Подовой	43,0 42,0	3,0 3,0	72,0 70,0	4,2 ± 1,0 4,2 ± 1,0	4,2 ± 0,5 4,2 ± 0,5
Плетенка минская	42,0	3,0	-	4,2 ± 1,0	2,6 ± 0,5
Булочка семейная	43,0	3,0	-	3,1 ± 1,0	-
Булка витая	38,0	3,0	68,0	5,1 ± 1,0	5,0 ± 0,5
Изделия сдобные булочные					
Булочка дачная	35,0	2,5	-	14,7 ± 1,0	6,4 ± 0,5
Булочка спортивная	40,0	3,0	-	7,0 ± 1,0	5,7 ± 0,5
Булочка «Бахор»	35,0	3,0		10,8 ± 1,0	6,0 ± 0,5

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

продолжение таблицы 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Рожки обсыпные	35,0	3,0	-	14,1 ± 1,0	5,4 ± 0,5
Сдоба чайная	35,0	3,0	-	9,8 ± 1,0	11,3 ± 0,5
Булочка улучшенная	32,0	2,5	-	20,3 ± 1,0	7,7 ± 0,5
Каравай «Колосок»					
Формовой	43,0	3,0	72,0	7,4 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Подовой	42,0	3,0	70,0	7,4 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Ракушка сдобная	37,0	2,5	-	9,2 ± 1,0	7,8 ± 0,5
Сдоба «Серебрянка»	37,0	2,5	-	9,3 ± 1,0	6,4 ± 0,5
Булочка «Снежок»	37,0	2,5	-	10,0 ± 1,0	6,6 ± 0,5
Булочка «Саватча»	34,0	3,0	-	9,6 ± 1,0	5,8 ± 0,5
Булочка «Пахта»	32,0	2,5	-	9,1 ± 1,0	10,0 ± 0,5
Булочка «Рохат»	32,0	2,5	-	9,9 ± 1,0	10,0 ± 0,5
Хлебцы «Нихол»	39,5	3,0	-	9,8 ± 1,0	9,7 ± 0,5
Батон «Саодат»	38,0	2,5	70,0	5,8 ± 1,0	8,3 ± 0,5
Булочка «Бахт»	39,0	2,5	-	2,9 ± 1,0	10,7 ± 0,5
Хлеб «Атиргул»	39,0	3,0	-	8,4 ± 1,0	8,1 ± 0,5
Сайка «Хушбуй»	39,5	2,5	-	2,8 ± 1,0	12,1 ± 0,5
Булочка питательная	34,0	3,0	-	19,7 ± 1,0	8,8 ± 0,5
Булочка восточная	35,0	3,0	-	9,7 ± 1,0	4,4 ± 0,5
Булочка с крошкой	38,0	3,0	-	10,5 ± 1,0	2,2 ± 0,5
Сдоба витебская	39,0	3,0	-	5,6 ± 1,0	6,1 ± 0,5
Витушка минская	38,0	3,0	-	8,6 ± 1,0	4,7 ± 0,5

Примечания –

1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси прессованных и жидких дрожжей, допускается увеличение кислотности на 0,5 град.
2. Допускается нормировать пористость мякиша изделий массой более 0,2 kg. Пористость мякиша не нормируется в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669.
3. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
4. В изделиях с начинками показатели нормируются только для тестовой основы.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2] и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [3].

* Вступает в силу с 1 марта 2018 года

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO ATAMI MUV...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'YICHA...

4.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

4.3.3 Для производства изделий используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический, сахарная пудра по ГОСТ 31361, ГОСТ 31895;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5 % по ГОСТ 10970;
- повидло по ГОСТ 6929, ГОСТ 32099;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- корица по ГОСТ 29049;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [4];
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- улучшитель хлебопекарный по сертификату соответствия РУз.

Примечание - Допускается использовать сырье для производства сдобных и булочных изделий по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных и разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.4 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи изделий массой до 0,2 kg включительно – не более 6 h, для изделий массой более 0,2 kg – не более 10 h.

4.5 М а р к и р о в к а

4.5.1 Маркировка изделий, упакованных в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок реализации, h;

O'z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, выработанных с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

4.5.2 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:
- наименование изделия;
- массу нетто, g;
- срок реализации, h;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, изготовленных с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.5.3 Маркировку наносят на упаковочный материал и (или) этикетку (ярлык), и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4.5.4 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

4.5.5 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации изделий, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.6 Упаковка

4.6.1 Изделия реализуют неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

Изделия упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

4.6.2 Изделия упаковывают в потребительскую тару в виде:
- отдельного изделия;
- нескольких изделий;

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZOLATINI MUV
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH JOSHMASI

- в виде наборов из нескольких наименований изделий.

4.6.3 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951.

Примечание – для упакованных изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использование подложки из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

4.6.4 Изделия неупакованные и упакованные в потребительскую тару укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227.

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировку в этом случае не наносят.

4.6.5 В каждую единицу транспортной тары укладывают изделия штучные одинаковой массы и одного наименования.

4.6.6 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность изделий при транспортировании и хранении.

4.6.7 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

5 Требования безопасности

5.1 В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в изделиях, а также микробиологические показатели в изделиях с начинками, не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2] и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [5].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия и время выемки изделий из печи.

6.2 В каждой партии изделий контролируют:

- органолептические показатели и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую тару).

Примечание - При приемке изделий в потребительской упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляется до упаковывания.

* Вступает в силу с 1 сентября 2018 года

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO ATINI MUV[illegible]
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

6.3 Показатели: влажность, кислотность и пористость мякиша определяют в каждой партии.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в изделиях, а также микробиологических показателей в изделиях с начинками, осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6.5.Массовую долю сахара и жира в изделиях предприятие-изготовитель определяет один раз в квартал и по требованию потребителей.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени, массы изделий - по ГОСТ 5667. Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

7.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

7.3 Определение пористости - по ГОСТ 5669.

7.4 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

7.5 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

7.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.8 Определение токсичных элементов:

7.8.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;

7.8.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;

7.8.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.8.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.8.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.8.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.9 Определение микробиологических показателей:

7.9.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904;

7.9.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669;

7.9.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

7.9.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

7.9.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно–анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

7.9.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747;

7.9.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 31659;

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

7.9.8 Определение плесеней - по ГОСТ 10444.12;

7.9.9 Определение количества Staphylococcus aureus - по ГОСТ 31746.

7.10 Определение содержания афлатоксина В1- по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7.11 Определение содержания радионуклидов:

7.11.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.11.2 Определение стронция Sr -90 – по ГОСТ 32163;

7.11.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161 и по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование изделий - по ГОСТ 8227 и [1].

8.1.1 Изделия транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для изделий должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.2 Хранение

8.2.1 Хранение изделий – по ГОСТ 8227.

8.2.2 Изделия должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий без упаковки массой до 0,2 kg – не более 16 h, для изделий массой более 0,2 kg – не более 24 h, в упакованном виде – не более 48 h.

Срок реализации изделий разных наименований в одной потребительской упаковке, устанавливается по изделиям, имеющим наименьший срок реализации.

O'Z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH JOSHDASI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Изделия булочные и сдобные имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование изделия	Наименование продукта			
	белки, g	жиры, g	углеводы, g	энергетическая ценность, kcal
Изделия булочные				
Булочка неманская	8,5	4,0	57,0	300
Булочка полоцкая	9,0	3,5	61,0	310
Каравай «Солнечный»	8,0	4,0	51,0	290
Плетенка минская	8,0	2,5	58,0	290
Булочка семейная	9,0	2,0	57,5	290
Булка витая	8,5	5,0	61,5	320
Изделия сдобные булочные				
Булочка дачная	8,0	7,0	64,0	350
Булочка спортивная	8,0	5,0	61,0	320
Булочка «Бахор»	9,0	6,5	64,5	350
Рожки обсыпные	8,5	6,0	66,5	355
Сдоба чайная	8,0	10,0	62,0	370
Булочка улучшенная	8 ,0	8,0	67,5	370
Каравай «Колосок»	8,5	6,5	55,0	310
Ракушка сдобная	8,5	7,0	60,5	340
Сдоба «Серебрянка»	8,0	5,5	62,5	330
Булочка «Снежок»	8,0	6,0	62,5	340
Булочка «Саватча»	9,5	8,0	57,5	340
Булочка «Пахта»	8,5	10,0	61,5	370
Булочка «Рохат»	8,5	9,5	63,5	370
Хлебцы «Нихол»	8,0	8,5	61,5	350
Батон «Саодат»	8,0	7,0	58,0	330
Булочка «Бахт»	8,0	8,5	56,0	330
Хлеб «Атиргул»	9,0	9,0	57,5	350
Сайка «Хушбуй»	8,0	10,0	56,0	350
Булочка питательная	7,5	7,5	62,0	350
Булочка восточная	8,0	4,0	65,0	330
Булочка с крошкой	9,0	3,5	63,5	320
Сдоба витебская	8,0	5,5	63,0	330
Витушка минская	8,5	5,5	61,0	330

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH, DAVLAT

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2] Сан ПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[3]	Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7
[4] TSh 86-45:2013	Маргарин. Общие технические условия
[5]	Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №МТР-8

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT AZOLARINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911500	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Изделия булочные и сдобные, область применения, технические требования, органолептические и физико-химические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от « 1 » 12 2017 г
№ 01/1-16/ 832

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от « 30 » 11. 2017 г
№ 36-8/2062

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

« 7 » 12 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

« 11 » 12 2017 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

« 12 » 12 2017 г.

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Заместитель Председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

Начальник отдела стандартизации
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кушвид О.Н.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кудратова С.Ф.

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Алимджанова Х.Т.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ Изме-нений	№ листов (страниц)				Всего листов (страниц)	№ доку-мента	Входя-щий № сопроводи тельного документа и дата	Под-пись	Дата
	Изме-ненного	Замене-нного	Нового	Аннули-рован-ного					

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту государственного стандарта Республики Узбекистан O'z DSt 458:2017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия»

1 Основание для разработки стандарта

Проект государственного стандарта O'z DSt 458:2017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия» разработан в соответствии с Программой Республиканской стандартизации на 2017 год.

2 Цель и задачи разработки стандарта

Целью разработки стандарта является установление технических требований к качеству и безопасности, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению булочных изделий и сдобных конкретного ассортимента, в целях сертификации и осуществления контроля качества на территории Республики.

Приведение нормативного документа в соответствие с требованиями Сан ПиН №0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции» и O'z DSt 1.6:2003 "ССРУз. Нормативные документы. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению".

3 Характеристика объекта стандартизации

Проект стандарта разработан взамен O'z DSt 458:2012 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия».

Изделия булочные и сдобные изготавливаются из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов с добавлением сахара, маргарина, яиц и другого сырья и предназначены для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

4 Научно-технический уровень объекта стандартизации

Стандарт пересмотрен в соответствии с передовым зарубежным опытом, исключающим неэффективные устаревшие и подменяющие рыночные механизмы нормы. Для информированности потребителя требования к терминам, маркированию продукции гармонизированы с требованиями международных стандартов и стандартов зарубежных стран, предусмотрено использование стандартизированных терминов, обязательное указание в маркировке содержания соли и сахара по рецептуре, что соответствует п.6 Указа Президента Республики Узбекистан от 5 октября 2016г №УП-4848.

5 Технико-экономическая эффективность от внедрения стандарта

Установленные в стандарте показатели качества и безопасности позволят обеспечить безопасность продукции для жизни и здоровья человека и повысить качество изделий. Показатели безопасности приведены в соответствие с требованиями СанПиН №0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов» и в маркировке как обязательное требование введено информирование потребителя о содержании в изделиях соли и сахара, предусмотрены новые методики определения показателей безопасности: афлатоксинов по ГОСТ 30711, токсичных элементов атомно-эмиссионным методом по ГОСТ 30538, мышьяка по ГОСТ 31628 и радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164, микробиологических показателей по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31659, ГОСТ 31904.

6 Внедрение, введение стандарта в действие

Предполагаемая дата ввода стандарта в действие - декабрь 2017 г

Предполагаемый срок проверки - 2022 г

7 Взаимосвязь с другими нормативными документами

ГОСТ 5667-65, ГОСТ 5668-68, ГОСТ 5669-96, ГОСТ 5670-96, ГОСТ 5672-96, ГОСТ 8227-56, ГОСТ 10444.12-2013, ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ 21094-75, ГОСТ 25832-89, ГОСТ 26668-85, ГОСт 26669-85, ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26929-94, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86, ГОСТ 26934-86, ГОСТ 30178-96, ГОСТ 30538, ГОСТ 30711-2001, ГОСТ 31262-2004, ГОСТ 31266-2004, ГОСТ 31628-2012, ГОСТ 31659-2012(ISO 6579:2002) , ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003), ГОСТ 31747-2012 (ISO 4832:2006), ГОСТ 31904-2012, ГОСТ 32161-2013, ГОСТ 32163-2013, ГОСТ 32164-2013, O'z DSt 8.022:2002.

8 Сведения о согласовании

Государственная хлебная инспекция при Кабинете Министров РУз

Министерство здравоохранения РУз

Акционерная компания "Уздонмахсулот"

9 Источники информации

O'z DSt 458:2012 Изделия булочные и сдобные. Технические условия

ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукция в части её маркировки», утверждённый Постановлением Кабинета Министров РУз №290 от 12.07.2017г.

Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г № 476

Специальный технический регламент РУз «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7

Специальный технический регламент РУз «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №МТР-8

10 Сведения о сравнительном анализе проекта с передовым зарубежным опытом в соответствии с Указом Президента РУз № УП-4848 от 5.10.2016г

При пересмотре стандарта в части определения обязательных требований проведен сравнительный анализ с требованиями следующих нормативных документов:

Директива ЕС 2001/95 Общая безопасность любых видов и категорий продукции;

Регламент ЕС 178/2002 Общие требования к безопасности продуктов питания и кормов;

CODEX STAN 1-1985 (REV.1-1991) Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов;

CAC/GL 1-1979 (REV.1-1991) Общие методические указания к маркировке пищевых характеристик;

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции;

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки;

Стандарт подготовлен в соответствии с требованиями вышеуказанных нормативных документов.

Начальник отдела стандартизации Кушвид О.Н.

СВОДКА ОТЗЫВОВ

на окончательную редакцию проекта государственного стандарта O'z DSt 458:2017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия»

№ п/п	Номер раздела, подраздела, пункта, подпункта, приложения	Наименование гос. органа управления, субъекта хоз. деятельности, организации (предприятия), номер письма и дата	Замечание и (или) предложение	Заключение ведущих организаций разработчика
1		АК «Уздонмахсулот» (визы на проекте)	Замечаний нет	
2		ГХИ при Кабинете Министров Письмо № 01/1-16/832 от 01.12.2017 г.	Замечаний нет	
3		Минздрав, Письмо № 36-8/2062 от 30.11.2017 г	Замечаний нет	

Начальник отдела стандартизации Кушвид О.Н.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SOG'LIQNI SAQLASH
VAZIRLIGI

MINISTRY OF HEALTH
OF THE REPUBLIC OF
UZBEKISTAN

100011, Toshkent sh., Navoiy ko'chasi, 12
12, Navoi street., Tashkent, 100011
Tel.: (+998-71) 241-16-91, 239-46-43 Fax: (+998-71) 241-16-34
E-mail: info@minzdrav.uz, web: www.minzdrav.uz

30.11.17 № 56-3/2002

Директору НПЦ
«Donmahsulotlari IIChM»
Д.А. Гафуровой

Министерство здравоохранения согласно Вашего обращения за №32-3-1/220 от 20.11. 2017 г. рассмотрев проект O'zDSt 4582017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия» на основании заключения профессора кафедры Гигиены детей, подростков и питания, ТМА профессора Г.И. Шайховы сообщает следующее.

Учитывая что в проекте O'zDSt 4582017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия» соблюдены критерии безопасности в соответствии с требованиями СанПиН Республики Узбекистан за №0283-10 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции» и соблюдены санитарно-гигиенические требования к производственному процессу согласовывает проект O'zDSt 4582017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия» со сроком реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий без упаковки массой до 0,2 кг- не более 16 h, для изделий массой более 0,2 кг- не более 24 h , в упакованном виде – не более 48 h при температуре воздуха не ниже +6 ^{0}C.

При не выполнении производителем требований безопасности настоящей документации или замены в них сырья, технологического процесса производства, сроков годности, условия хранения, ответственность несёт производитель.

Главный государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан — С.С.Саидалиев

исп: К.Б. Мамарахимов
тел: 278-10-85

ПСМК-01-1

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
VAZIRLAR MAHKAMASI
HUZURIDAGI DAVLAT
DON INSPEKSIYASI

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ХЛЕБНАЯ
ИНСПЕКЦИЯ
ПРИ КАБИНЕТЕ МИНИСТРОВ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Toshkent shahar – 100011, M -14, 27-uy. tel /fax: (998-71) 244-87-53, 244-87-49, 244-87-54.
http: // www.uzddi.uz/ e-mail : info@uzddi.uz

2017 yil «___»_____ №_____ «__»_____ 2017 год

Директору
ООО «Donmahsulotlari IIChM»

Д. Гафуровой

На Ваш № 32-3-1/218
от 16 ноября 2017 года

Проект государственного стандарта O`z DSt 458:2017 «Изделия булочные и сдобные. Технические условия» с «Узгосхлебинспекцией» согласован.

Заместитель начальника **А. Махмудалиев**

Исп.: К. Ахмедов
Тел/факс: 244-87-54