ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство “Узстандарт”

г. Ташкент

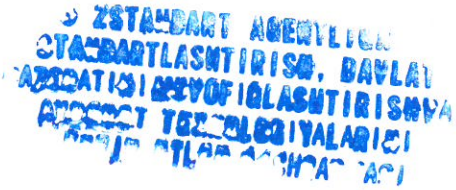
Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 07.12.2018 № 05-905

3. Вводится впервые

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



Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ
Технические условия

ЮМШОҚ МУЗҚАЙМОҚ
Техникавий шартлар

ICE CREAM
Specifications

Дата введения 07.12.2017
Срок действия - Бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мороженое мягкое (после фрезерования без закалки), (далее по тексту — продукт), изготавливаемое и реализуемое исключительно в стационарных точках и предназначенное для непосредственного употребления в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. ОТУ
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.1.007-76	ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. ОТБ
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.
ГОСТ12.4.026-76	ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности.
ГОСТ 108-76	Какао порошок. Технические условия
ГОСТ 718-84	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия
ГОСТ 719-85	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие распылительной сушки. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 3623-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Тетраметрические методы определения кислотности

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6331 son bilan
«07» 12 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 3626-73	Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
ГОСТ 3628-78	Молочные продукты. Методы определения сахара
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 4771-60	Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4937-85	Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 6534-89	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 7061-88	Варенье. Общие технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин пищевой. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье заготовляемое. Технические условия
ГОСТ 16280-70	Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16833-2014	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Технические условия
ГОСТ 18078-72	Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия
ГОСТ 22371-77	Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром.
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.
ГОСТ 24104-2001	Весы лабораторные. Общие технические условия
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Методы определения цинка
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытания
ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 301031-2012	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes
ГОСТ 30363-3013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения афлотоксинов
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические требования
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ATTESTATSIYA VA METROLOGIYA
PRODUCT TEXNOLOGIYALARI

ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
ГОСТ 31855-2012	Ядра кешью. Технические условия
ГОСТ 31895-2012	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 32031-2012	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes
ГОСТ 32161-13	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-13	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
O'z DSt 8.022-2002	ГСИ Уз. Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора их соответствием
O`z DSt 352:2006	Каймак. Технические условия
O'z DSt 933:2010	Вафли для мороженого. Технические условия
O`z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z DSt 3058:2016	Сливки из коровьего молока. Технические условия

Примечание: при пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 Виды

3.1 В зависимости от состава, используемых сырьевых компонентов, ингредиентов и других материалов, продукт вырабатывается:

на молочной основе:

-без наполнителей;
-с наполнителями;
-с ароматизаторами;
-шоколадное.

сливочное:

-без наполнителей;
-с наполнителями;
-ароматизаторами;
-шоколадное.

3.2 В зависимости от применяемого сырья продукт подразделяют:
-на молочной основе с использованием молочного жира (сливочного масла, сливки).

3.3 В зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:
-молочное;
-сливочное;
-пломбир.

4 Технические требования

4.1 Продукт должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатывается по технологической инструкции и рецептурам, утвержденных в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий молочной промышленности.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ARALASHMA MAHSULOTLARI
AKKREDITATSIYALASHTIRISH
PRODUCT TESTING LABORATORIYALARI

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной формой вафельных изделий или потребительской тары, частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция	Кремообразная, нежная, однородная
Структура	Однородная, не снежистая, без ощутимых комочков жира. Не допускается хлопьевидная, песчанистая консистенция, однородный, характерный для данного вида продукта. Допускается наличие вкраплений частиц наполнителей, какао-порошка, ягод.
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого. Для глазированного мороженого цвет покрытия – характерный для данного вида глазури и шоколада.

4.2.2 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование мороженого	Массовая доля, %			Кислотность, °Т, не более
	сухих веществ	жира	сахарозы	
Молочное:				
без наполнителя, кофейное, с цикорием, с ароматизаторами	29	3,5	15,5	22
	31	3,5	17,5	
	29	4,0	17	
крем-брюле, шоколадное, яичное	31,0	3,5	17,5	24
	30,0	3,5	16,5	
ореховое	34,0	3,5	17,5	22
	33,0	3,5	15,5	
Сливочное:				
без наполнителя, кофейное, с цикорием , с ароматизаторами	34,0	8,0	16	22
	32,0	8,0	14	
	35,0	10,0	15	
	34,0	10,0	16	
крем-брюле, шоколадное, яичное	35,0	8,0	16,0	24
	34,0	8,0	16,0	
	35,0	10,0	15,0	
ореховое	36,0	8,0	14,0	22
	38,0	10,0	14,0	
	33,0	8,0	15,0	
	36,0	10,0	16,0	

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT

Пломбир:				
без наполнителя, кофейный, цикорием, с ароматизаторами	37,0	12,0	15,0	22
	39,0	12,5	16,0	
	36,5	14,0	14,5	
	38,0	14,5	15,0	
	39,0	15,0	14,0	
	38,0	15,0	15,0	
	43,0	15	15,5	
крем-брюле, шоколадный, яичный	38,0	15,0	15,0	24
	41,0	12,5	16,0	
	41,0	15,0	16,0	
	40,0	15,0	15,5	
ореховый	43,0	15,0	14,0	22
	41,0	15,0	12,0	
	37,0	12,0	15,0	
	35,0	9,0	16,0	

4.2.3 По микробиологическим показателям продукт должен соответствовать требованиям указанным в таблице 3

Таблица 3

Индекс, группа продуктов	**КМАФАнМ, КОЕ/ g, (cm^3) не более**	**Масса продукта g, (cm^3), в которой не допускаются**			**Примечание**
		БГКП (коли-формы)	**S. aureus**	**Патогенные, в т. ч. сальмонеллы**	
Мороженое мягкое	$1 \cdot 10^5$	0,1	1,0	25	L. monocytogenes 25 g не допускается

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, афлатоксина не должны превышать допустимых норм, установленных в таблице 4 [1]

Таблица 4

Продукт	**Показатели**	**Допустимые уровни, mg/kg (l), не более**	**Примечание**
Мороженое мягкое	**Токсичные элементы:**		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,05	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,005	
	Цинк	5,0	
	Медь	1,0	
	Меламин	не допускается	
	Микотоксины: афлатоксин M_1	0,0005	
	Антибиотики:		
	Левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01 ед/g

O'ZSTANDART AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH DAVLAT ASSOTSIATSIYASI AXBOROT TEXNOLOGIYALARI MARKAZI

	Стрептомицин Пенициллин	не допускается не допускается	<0,5 ед/g <0,01 ед/g
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	1,25	в пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	1,0	в пересчёте на жир
	Радионуклиды:		
	цезий-137 стронций-90	100 25	Бк/kg

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для производства продукта применяется сырье и материалы, прошедшие входной контроль, разрешенные к применению Минздравом Республики Узбекистан и имеющие сертификаты соответствия:

-молоко коровье заготовляемое по ГОСТ 13264;
-вода питьевая по O'z DSt 950;
-сахар – песок ГОСТ 31895, ГОСТ 31361;
-молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
-молоко нежирное сгущенное с сахаром по ГОСТ 4771;
-порошок яичное по ГОСТ 30363;
-молоко сухое распылительной сушки по ГОСТ 4495;
-молоко обезжиренное сухое распылительной сушки по ГОСТ 10970;
-масло коровье по O'z DSt 2771;
-какао порошок по ГОСТ 108;
-какао со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ 718;
-кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром по ГОСТ 719;
-сливки сгущенные с сахаром по ГОСТ 4937;
-сливки полученные из коровьего молока O'z DSt 3058;
-сливки сухие распылительной сушки по ГОСТ 1349;
-сыворотка подсырная сухая по сертификату соответствия;
-варенье по ГОСТ 7061;
-экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078;
- пюре термообработанные фруктовые, ягодные по действующей нормативной документации;
- фрукты и ягоды свежие, сушёные по действующей нормативной документации;
-орехи грецкие по ГОСТ 16832, ГОСТ 16833;
-орехи фундука по ГОСТ16834, ГОСТ 16835;
-арахис по ГОСТ 17111, ГОСТ 31784;
-орехи кешью по ГОСТ 31855;
-ядра орехов и арахиса сухой обжарки по сертификату соответствия;
-патока крахмальная по ГОСТ 5194;
-шоколад по ГОСТ 6534, ГОСТ 31721;
-шоколадные чипсы по сертификату соответствия;
-крошка шоколадная по сертификату соответствия
-цукаты по сертификату соответствия;
-ванилин по ГОСТ 16599;
-заменители ванилина по сертификату соответствия;
-агар пищевой по ГОСТ 16280;
-агароид по сертификату соответствия;
-желатин пищевой по ГОСТ 11293;
-лицитин по сертификату соответствия;
-пектин по ГОСТ 29186;

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT

-вафли для мороженого по O'z DSt 933;

-каймак по O'zDSt 352;

-джем по по действующей нормативной документации

-ароматизаторы натуральные по сертификату соответствия в дозах, разрешенных Минздравом (ароматизаторы: ванильно-сливочный, шоколадный, персик);

-стабилизаторы - эмульгаторы по сертификату соответствия, в дозах разрешенных Минздравом (Luxks ais 3655, 1055).

4.3.2 Сырье импортного производства, включая каждый вид ароматизаторов, должно иметь разрешение к применению, выданное Министерством здравоохранения Республики Узбекистан с последующим получением гигиенического заключения.

4.3.3 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов и микробиологических показателей превышают допустимые уровни установленным [1].

4.4 Упаковка

4.4.1 Мягкое мороженое реализуется в стационарных точках общественного питания потребителям в креманках, фужерах.

Разрешается в стационарных точках общественного питания расфасовывать готовый продукт в потребительскую упаковку.

4.4.2 Масса нетто продукта в потребительской упаковке – от 35 до 2000 g.

4.4.3 В качестве потребительской упаковки используют:

- вафельные стаканы и конусы по O'z DSt 933 и бумажные салфетки к ним по действующей нормативной документации;

- конусы из алюминиевой, кашированной фольги по действующей нормативной документации;

- стаканы из полистерола по сертификату соответствия;

- коробки, стаканчики, лотки и другие виды потребительской упаковки из полимерных материалов с крышками по действующей нормативной документации по сертификату соответствия;

4.4.4 Требования к упаковочным единицам, в том числе предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества фасованного продукта — по O'z DSt 8.022.

4.4.5 Способы упаковывания должны обеспечивать сохранность качества и безопасность продукта при его реализации и употреблении.

4.4.6 Для хранения смеси мягкого мороженого используется тара для контакта с пищевыми продуктами, разрешённая Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5 Маркировка

4.5.1 На месте продажи мягкого мороженого должен быть легко читаемый информационный лист и содержать следующие данные:

- наименование предприятия-изготовителя, формы собственности, адрес, (юридический и производства), телефон;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование вида продукта;
- массовая доля жира, %;
- объем, 1 (dm^3), масса нетто, g;
- пищевая ценность в 100 g продукта;
- состав продукта, включая пищевые добавки;
- срок годности (время, дата);
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись: «Скоропортящийся продукт».

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ATTESTATSIYA VA METROLOGIYA
INSTITUT TEXNOLOGIYALARI

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве продукта необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [1] и гигиеническими требованиями к производству молочной продукции [2] действующими для предприятий молочной промышленности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и гигиеническим требованиям к производству молочной продукции [2]. Эквивалентный уровень шума на рабочих местах не должен превышать 80 ДБА·экв.

5.3 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002 и гигиеническим требованиям к производству молочной продукции [2].

5.4 К работе по производству допускаются лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

5.5 Охраны почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами должна осуществляться в соответствии с правилами, утвержденными в установленным порядке Госкомэкологией и Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.6 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам [3], [4], [5].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки продукта по ГОСТ 26809.

6.2 Контроль органолептических показателей готового продукта, температуры, тары и правильность маркировки производится производителем в каждой партии.

6.3 Массовая доля сахара проверяют по фактической закладке в каждой партии, химическим анализом – не реже двух раз в месяц.

6.4 Массовую долю пищевкусовых продуктов, ароматизаторов проверяют в каждой партии мороженого по фактической закладке.

6.5 Контроль физико-химических и микробиологических показателей проводят не реже одного раза в десять дней.

6.6 Контроль токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов проводят по договору с аккредитованной лабораторией территориального ЦГСЭН не реже 1 раза в квартал.

6.7 Сертификационные испытания проводятся по всем требованиям настоящего стандарта и НД НСС РУз.

Каждая партия выпускаемой смеси должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес предприятия- изготовителя, полное наименование продукта;
- номер партии;
- массу нетто продукта;
- данные результатов органолептических показателей;
- дату выработки (время, число, месяц, год);
- срок годности (время, число, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT

6.8 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ 26809, ГОСТ 26929.

7.2 Внешний вид, цвет, консистенцию, структуру продукта определяют визуально, вкус мороженого – органолептически.

7.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5867;

7.4 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 3628;

7.5 Определение массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 3626;

7.6 Определение кислотности - по ГОСТ 3624;

7.7 Определение температуры - по ГОСТ 3622;

7.8 Массу нетто порции продукта определяют путем взвешивания одновременно 10 порций на весах обычного класса точности по ГОСТ 29329 или по ГОСТ 24104. За результат измерений принимают их среднее арифметическое значение.

7.9 Определение токсичных элементов;

-определение свинца по ГОСТ 26932;

-определение мышьяка по ГОСТ 26930;

-определение меди по ГОСТ 26931;

-определение ртути по ГОСТ 26927;

-определение кадмия по ГОСТ 26933;

-определение цинка по ГОСТ 26934;

7.10 Определение микотоксинов по ГОСТ 30711.

7.11 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9225.

7.12 Определение содержания антибиотиков, пестицидов по ГОСТ 23452, радионуклидов по ГОСТ 32161 и ГОСТ 32163.

7.13 Определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7.14 Определение бактерий группы кишечных палочек - по ГОСТ 31747.

7.15 Определение Staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.2.

7.16 Выявление бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 31659.

7.17 Выявления бактерий Listeria monocytogenes – по ГОСТ 31031.

Примечание - Массовая доля пищевкусовых продуктов в мягком мороженом должна соответствовать нормам, указанным в таблице А.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование смеси мягкого мороженого категорически запрещается.

8.2 Температура хранения смеси мягкого мороженого не должна превышать (4±2) °С

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие мягкого мороженого требованиям настоящего стандарта.

9.2 Сроки годности смеси мягкого мороженого до фрезерования при температуре (4±2) °С не более 18 часов с момента их выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT

Приложение А
(обязательное)

Массовая доля пищевкусовых продуктов в мягком мороженом

Подвид мороженого	Наименование пищевкусового продукта	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
Кофейное	Кофе быстрорастворимый	0,3
Шоколадное	Какао порошок	1,0-2,0
С шоколадом	Шоколад	3,5
Яичное	Яйца куриные/порошок яичный	2,0
Ореховое	Ядра орехов обжаренные протертые	6,0
С орехами	Ядра орехов обжаренные протертые или изделия из орехов	
Фруктовое, ягодное	Сок, пюре фруктовый/ягодный натуральные, продукты переработки фруктов/ягод	1,4 (сухих веществ фруктов/ягод)
Фруктовое с ароматом	Продукты переработки фруктов с ароматом	1,0 (сухих веществ фруктов)
С цукатами	Цукаты (изюм, крошка шоколадно вафельная)	8,0
С шоколадной крошкой	Шоколадная крошка	5,0
С джемом, с вареньем, с сиропом	Джем, варенье, сироп	8,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ASSOTSIATSIYASI MEVOFIGLASHTIRISH
AMALIYOT TEXNOLOGIYALARIGA

Библиография

[1] СанПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[2] СанПиН 0281-09 Гигиенические требования к производству молочной продукции

[3] СанПиН 0325-16 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочем месте

[4] СанПиН 0326-16 Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах

[5] СанПиН 0324-16 Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ASSOCIATSIYASI MEVOFIQLASHTIRISHVA
PRODUCT TEKSHIRUVLARIGI

Библиографические данные

ОКС 67.100.10
ОКП 92 2880

УДК 637.146
Н 17

Ключевые слова: мягкое мороженое, классификация, массовая доля жира, сухие вещества, кислотность, маркировка, правила приемки, методы контроля, хранение, реализация и гарантии производителя.

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH AGENTLIGI

«МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ»
Технические условия

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

«30» 08 2017 г.

А. Салимов

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Начальник управления по развитию производства мясомолочной продукции

А. Кадиров

«ИСПОЛНИТЕЛИ»
Главный специалист управления по развитию производства мясомолочной продукции

К. Усманалиев

Ведущий специалист управления по развитию производства мясомолочной продукции

Т. Насритдинов

«СОИСПОЛНИТЕЛИ»

Ведущий специалист
ГП "Информационно-справочный центр"
Агентства "Узстандарт"

М. Атаев

Заведующий
отделением гигиены питания
Республиканского ЦГСЭН

К. Бокиев

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан

№ 36-8/1811

«27» 10 2017 г.