ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2 ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») №05-510 от 27.12.2013;

4 ВЗАМЕН O'z DSt 318: 2008

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений к нему на территории Узбекистана 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.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MAZORATI [illegible] AGENTLIGI VA
AXBOROT [illegible]
[illegible]

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИ. ҚАТЛАМА ТИЛЛАР
Техникавий шартлар

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЯЗЫКИ СЛОЕНЫЕ
Технические условия

CONFECTIONERY. LAYERED TONGUE
Technical conditions

Дата введения с 30.12.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия кондитерские языки слоеные – пирожное штучное, вырабатываемое из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара, маргарина, яичного порошка и другого сырья и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в п.п. 3.4.1; 3.5; 3.6.4; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневелых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
413 son bilan
«27» 12 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 24831-81	Тара – оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
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. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меда.
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 28560-90	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Proteus, Morganella, Providencia.
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31266-2004	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 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'zDSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие 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 дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Изделия кондитерские языки слоеные (далее языки слоеные) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Языки слоеные должны вырабатываться штучными массой 0,075 kg.

Допускаемое отклонение массы нетто для языков слоеных составляет минус 5,0 g.

Отклонение массы нетто штучной продукции по верхнему пределу не ограничивается.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям языки слоеные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: Поверхность Форма Цвет	 Посыпана сахаром, не мятая, без загрязнений Овальная Равномерный, от желтого до светло – коричневого, без подгорелости, бледности
Вид в изломе	Слоеный
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделия без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям языки слоеные должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименования показателя	Норма
Влажность, %	7,5 ± 3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	10,3 (+ 3,0/ – 2,5)
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	29,8 (+ 2,0/ – 1,5)
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз и должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

O'ZBEKISTON MILLIY
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
MAZKOMITASI E-[illegible]@STANDART.UZ
AXBOROT [illegible]

3.4.3 Для производства языков слоеных используются следующие виды сырья:
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- маргарин с содержанием жира не менее 82% по ГОСТ 240, [3];
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- лимонная кислота по ГОСТ 908;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства языков слоёных по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

3.5 Маркировка

3.5.1 На пакеты и ярлыки, вложенные во внутрь пакетов, наносят маркировку, содержащую:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- состав продукта;
- условия хранения;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

При упаковывании языков слоеных в ящики и лотки должен быть вложен ярлык или листок-вкладыш с указанием такой же информации.

3.5.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного изделия);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

3.5.3 Маркировку наносят на упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

STANDARDLARNI RIVOJLANTIRISH BO'YICHA MILLIY AGENTLIK

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

3.6 Упаковка

3.6.1 Языки слоеные фасуют в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730 или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.6.2 При внутригородских перевозках упаковка языков слоеных производится на ребро в картонные ящики по ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 kg, в ящики и лотки по ГОСТ 11354 в один ряд. Дно ящиков и лотков должно быть выстлано пергаментом по ГОСТ 1341 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569. Каждый горизонтальный слой перекладывается одним из указанных упаковочных материалов.

3.6.3 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

3.6.4 Допускается использование других видов тары и упаковки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

4.1 Наличие посторонних включений и хруста в языках слоеных не допускается.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в языках слоёных не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

В товарно – транспортной накладной представляют сведения о сертификации и срок годности языков слоеных.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в языках слоеных осуществляется в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

5.3 Массовую долю сахара и жира в языках слоеных предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.4 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Правила приемки, методы отбора и подготовка проб	- по ГОСТ 5904;
6.2 Определение органолептических показателей	- по ГОСТ 5897;
6.3 Определения массовой доли жира	- по ГОСТ 5899;
6.4 Определение влаги	- по ГОСТ 5900;
6.5 Определение массовой доли золы	- по ГОСТ 5901;
6.6 Определение массовой доли сахара	- по ГОСТ 5903;

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI

6.7 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929;

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.8.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.8.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов - по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6.10 Определение микроорганизмов.

6.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668.

6.10.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669.

6.10.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

6.10.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670.

6.10.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

6.10.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518.

6.10.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе салмонеллы - по ГОСТ 30519.

6.10.8 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12.

6.10.9 Определение бактерии рода Proteus- по ГОСТ 28560.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортируют слоеные языки всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов действующих на каждом виде транспорта. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать слоеные языки вместе с продуктами, обладающим специфическим запахом.

При перевозке, погрузке, выгрузке слоеные языки должны быть предохранены от атмосферных осадков.

7.2 Языки слоеные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше плюс 18 °С и относительной влажности не более 75%.

Не допускается хранить слоеные языки совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Допускается хранение и транспортирование изделий в коробках таре-оборудовании по ГОСТ 24831 или другой нормативной документации, а также в контейнерах для хлебобулочных изделий.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности слоеных языков со дня выработки – 3 суток при соблюдении условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Языки слоеные имеют следующую пищевую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
Белки, g	7,4
Жиры, g	26,1
Углеводы, g	59,2
Энергетическая ценность, kcal	501

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH BO'YICHA DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH
AKSIONERLIK JAMIYATI

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] TSh 86-45:2013	Маргарин. Технические условия

O'zbekiston respublikasi
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATI DAVLAT QO'MITASI HUZURIDAGI
AXBOROT-TAHLIL MARKAZINING
ARXIV BO'LIMIDAN OLINDI

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 913559	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: Языки слоеные, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «14» 10. 2013 г.
№ 012-3 / 3299

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «16» 10. 2013 г.
№ 01/1-16/ 419

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«7» 11 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«11» 11 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«14» 11 2013 г.

O'zbekiston standartlari
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH UCHUN
AXBOROT
JORIY ETISH UCHUN

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Д.А.Гафурова

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Л.В.Матниязова

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» О.Н. Кушвид

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