ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КАЛАЧ СИБИРСКИЙ

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) № 05-691 от 11.08. 2015 г.
4. ВЗАМЕН O'z DSt 314:2010

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений 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.

...VAZI ...LIGA
...LASHTIRISH, DAVLAT
...VA ...LASHTIRISH VA
...SIFAT TEXNOLOGIYALARINI
... ...

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КАЛАЧ СИБИРСКИЙ
Технические условия

СИБИР КАЛАВА НОНИ
Техникавий шартлар

SIBERIAN KALACH
Specifications

Дата введения с 12.08.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство калача сибирского, вырабатываемого из пшеничной муки первого сорта с добавлением коровьего масла, молока, сахара и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенного для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»); 3.4.1; 3.6; 3.7; 4.1; 4.2; 5.3 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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. Метод определения массовой доли жира.
ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. 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 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3846 son bilan
«11» 08 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1 с помощью ТСХ и высокоэффективной жидкостной хроматографии.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственные 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. Общие технические условия.
O'zDSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз . Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерения 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 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. 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 Калач сибирский должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Калач сибирский должен вырабатываться массой 0,5 kg.

Отклонения средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать 2,5% от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должны превышать 3% от установленной массы одного изделия.

3.3Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям калач сибирский должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, QAYLAT
HAMDA MAHSULOTLASHTIRISHNI
DAVLAT TEKSHIRUVIGA

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид форма поверхность цвет Состояние мякиша: пропеченность пористость промес Вкус Запах	 Круглая в виде кольца, без боковых выплывов и слипов, не расплывчатая. Гладкая, без крупных трещин и подрывов. От светло-желтого до светло-коричневого, без подгорелости Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Равномерная, хорошо развитая Без комочков и следов непромеса. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Примечания – 1 Допускаются подрывы и трещины у нижней корки шириной не более 0,5 cm. 2 Крупными считают трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 cm. 3 Крупными считают подрывы, охватывающие более половины окружности калача и имеющие ширину более 1 cm.	

3.3.2 По физико-химическим показателям калач сибирский должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	42,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	68,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	3,0±0,5
Примечание – Допускается увеличение кислотности на 1 град. в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых закваска.	

3.4 Требования к сырью

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

3.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

3.4.3 Для производства калача сибирского используются следующее сырьё:

- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
QILISH VA MAHSULOTLARNI
AKKREDITATSIYALASH
DAVLAT QO'MITASI

- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- молоко цельное сухое с содержанием жира 20 % по ГОСТ 4495;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

3.5 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи калача сибирского – не более 10 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованный калач сибирский должен иметь маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой ценности 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или в виде вкладыша в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Изделия выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

3.7.3 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование изделия;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLAT
NAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировка в этом случае представляется в виде информационного листка согласно п 3.7.3 настоящего стандарта.

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

3.7.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

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

4 Требования безопасности

4.1 В калаче сибирском не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в калаче сибирском 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 5667.

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

5.2 Массовую долю жира в готовых изделиях определяют по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в изделиях осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору с аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, правила приемки, определение органолептических показателей – по ГОСТ 5667, состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

6.2. Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5668.

6.3 Определение пористости – по ГОСТ 5669.

6.4 Определение кислотности – по ГОСТ 5670.

6.5 Определение влажности – по ГОСТ 21094.

6.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.7.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

ABEKOLIGA
AXBOROTLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

6.7.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

6.8 Определение содержания афлатоксина B_1- по ГОСТ 30711.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортирование калача сибирского - по ГОСТ 8227 и [1].

Калач сибирский транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для калача сибирского должен 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.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранение калача сибирского – по ГОСТ 8227.

Калач сибирский должен 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.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации калача сибирского в розничной торговой сети с момента выемки из печи – не более 24 часов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Калач сибирский имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
белки, g	8,8
жиры, g	4,1
углеводы, g	56,1
энергетическая ценность, kcal	297

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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 пищевых продуктов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62 **ОКП 911570** **Н 32** **ОКС 67.060**

Ключевые слова: калач сибирский, отклонения, органолептические и физико-химические показатели, требования к сырью, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «01» 07 2015 г.
№ 012-1/1484

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «26» 05. 2015 г.
№ 01/1-16/253

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«6» 07 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«8» 07 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«10» 07 2015 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDITATSIYALASH
XORIJIY ALOQA BO'LIMI

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» А.Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А.Гафурова

Начальник отдела оказания
методической помощи
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

O'ZSTANDART AGENTLIGIDA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLIAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
YURITISH TEXNOLOGIYALARINI
ISHLAB CHIQISH BOSHQARMASI