ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ ТЕСТА ДЛЯ УЗБЕКСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО БЛЮДА «ЛАГМАН»

Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

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 постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») №05-365 от 13.01.2012г.

4 ВЗАМЕН O'z DSt 395:2006

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

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

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения.....	1
Нормативные ссылки.....	1
Технические требования.....	2
Требования безопасности.....	5
Правила приемки.....	5
Методы контроля	5
Транспортирование и хранение.....	5
Указания к применению	6
Гарантии изготовителя.....	6
Библиография.....	8
Библиографические данные.....	9

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

«ЛАҒМОН» ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМИ УЧУН ЯРИМ ТАЙЁР ХАМИР МАҲСУЛОТИ

Техникавий шартлар

ПОЛУФАБРИКАТ ИЗ ТЕСТА ДЛЯ УЗБЕКСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО БЛЮДА «ЛАГМАН»

Технические условия

SEMI FINISHED ITEM THE DOUGH FOR THE UZBEK NATIONAL DISH «LAGMAN»

Technical conditions

Дата введения с 20.01.2012г.
Срок действия по 20.01.2017г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикат из теста для узбекского национального блюда «Лагман» (далее полуфабрикат «Лагман»), вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов, представляющий собой длинные нитеобразные изделия и предназначенный для приготовления национального блюда «Лагман» и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп 3.4.1; 3.5; 3.6.1; 3.6.4; 4.1; 5.2 и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции в других документах и (или) при её заказе:

«Полуфабрикат из теста для узбекского национального блюда «Лагман» O'z DSt 395:2011»

2 Нормативные ссылки

«В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2926 son bilan
«13» 01 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 13511-91	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14849-89	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод определения цинка
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявлений бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственные сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
O'zDSt 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'z DSt 816:2007	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
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

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 Полуфабрикат «Лагман» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил.

3.2 Полуфабрикат «Лагман» подразделяется на сорта в зависимости от сорта муки, из которой он изготовлен: высший – из муки высшего сорта, первый – из муки первого сорта.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим показателям полуфабрикат «Лагман» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Таблица 1

Наименование показателя	ХАРАКТЕРИСТИКА
Внешний вид: форма поверхность	 Нити разной формы: круглой, квадратной, в виде эллипса и т.п. Гладкая, без шероховатостей, без признаков непромеса, смазанная хлопковым маслом.
Цвет	Однотонный, соответствующий цвету муки
Вкус	Свойственный данному виду полуфабриката, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду полуфабриката, без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям полуфабрикат «Лагман» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателей	Норма	
	Высший сорт	Первый сорт
Влажность, %, не более	28,0	28,0
Кислотность, град, не более	2,5	2,5
Массовая доля укороченных нитей длиной не менее 300 mm, % к массе, не более:	5,0	5,0

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики [1]

3.4.2 Для производства полуфабриката «Лагман» используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'zDSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- вода питьевая по O'z DSt 950

3.4.3 Сырье, используемое при изготовлении полуфабриката «Лагман», должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.5 Маркировка.

3.5.1 При фасовании полуфабриката в каждый пакет должен быть вложен ярлык в защитной оболочке.

На ярлыке должно быть указано:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- состав продукта;
- масса нетто, kg;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

- дата выработки (h, день, месяц, год);
- срок годности;
- правила варки и способ приготовления;
- 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 «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для полуфабриката «Лагман», выработанного из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

На потребительской таре при необходимости допускается наносить рисунок и надписи информационного и рекламного характера.

3.5.2 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.5.3 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукции;
- наименование, местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных изделий);
- дату выработки (h, день, месяц, год);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для полуфабриката «Лагман», выработанного из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

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

3.6 Упаковка

3.6.1 Полуфабрикат «Лагман» выпускают фасованным, массой нетто 0,5-1,0 kg.

Полуфабрикат «Лагман» массой нетто 0,5-1,0 kg фасуют в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 и других полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.6.2 Фасованный полуфабрикат должен быть упакован в транспортную тару: фанерные ящики по ГОСТ 10131 и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой нетто не более 20 kg. Ящики перед укладыванием изделий выстилают внутри чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI DAVLAT STANDARTI AGENTLIGI TASDIQLASHTIRISH

3.6.3 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'zDSt 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 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики [1]

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 14849.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов в полуфабрикате «Лагман» осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции и периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 14849;

6.2 Методы определения качества (влажность, кислотность, массовая доля укороченных нитей) – по ГОСТ 14849;

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

6.4 Определение содержания токсичных элементов:

6.4.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.4.2 Определение железа – по ГОСТ 26928; ГОСТ 30178;

6.4.3 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

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

6.4.5 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.4.6 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.4.7 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикат «Лагман» транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH DAVLAT AGENTLIGI

7.2 Полуфабрикат «Лагман» должен храниться в чистых хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (8 ±2,0) ^{0}C и относительной влажностью воздуха (65±5) %

8 Указания к применению

8.1 Полуфабрикат «Лагман» варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем варочную воду сливают. Изделия откидывают на дуршлаг и промывают холодной водой. Для варки берется не менее 3 стаканов воды и $^1/_3$ столовой ложки соли на каждые 100 g изделия.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности полуфабриката «Лагман» со времени выработки – 24 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA O'LCHOV NAZORATI

Приложение А
(Обязательное)

Полуфабрикат «Лагман» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество	
	Первый сорт	Высший сорт
Белки, g	9,2	8,9
Жиры, g	1,3	1,1
Углеводы, g	58,8	59,9
Энергетическая ценность, kcal	269,0	270,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

Библиография

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BO'LIMMASI

Библиографические данные

УДК 664.694	ОКП 914900	Н 39	ОКС 67.060

Ключевые слова: полуфабрикат из теста для узбекского блюда «Лагман», область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH
DAVLAT MILLIY MARKAZI

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
Санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «02» 12 2011 г.
№ 012-3 / 5280

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «07» 11 2011 г
№ 01/1-16/ 301

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«14» 12 2011 г

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«13» 12 2011г

СОГЛАСОВАНО
Начальник УМТИ и К АК "Уздонмахсулот"
«12» 12 2011 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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» М.Г.Мухамедкаримова

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI