O'z DSt 2782:2013

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЛЕПЕШКИ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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

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 (Агентства Узстандарт) № 05-483 от 06.09.2013

4. ВЗАМЕН TSh 8-175: 2008

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.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЛЕПЕШКИ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ
Технические условия

ҚУРИТИЛГАН САБЗАВОТЛИ ҚЎШИМЧАЛАР ҚЎШИЛГАН ЎЗБЕК НОНЛАРИ
Техникавий шартлар

SCONES WITH DRIED VEGETABLE ADDITIVES
General specifications

Дата введения с 09.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на лепешки с сушеными овощными добавками, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сортов с добавлением сушеных овощей и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные 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; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5668-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира
ГОСТ 7587-71	Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7588-71	Морковь столовая сушеная. Технические условия
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 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
9116 son bilan
«6» 09 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 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 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
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.
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	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 1104:2012	Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных нормативных документов на территории Республики Узбекистан. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то приложение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Лепешки с сушеными овощными добавками (далее лепешки) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил СанПиН 0257 [1].

3.2 Лепешки должны вырабатываться следующих наименований и массы:

«Пиёзли» оби нон	0,2 kg ; 0,3 kg
«Саримсоқли» оби-нон	0,2 kg ; 0,3 kg
«Қовоқли» оби-нон	0,35 kg ; 0,4 kg
патыр «Аччиқ қизил қалампирли»	0,2 kg
патыр «Саримсоқли»	0,2 kg
патыр «Қовоқли»	0,2 kg
патыр «Сабзили»	0,2 kg
патыр «Пиёзли»	0,2 kg

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH AGENTLIGI

не должно превышать 3,0 % для изделий массой 0,2 kg и 2,5 % для изделий массой более 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5 % для изделий массой 0,2 kg и 3,0 % для изделий свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

3.3. Характеристика

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
Форма	Округлая, не расплывчатая, без притисков. Для лепешек оби-нон края утолщенные, в середине углубление в виде узора. Для лепешек патыр с незначительным утолщением края, середина накалывается чекишем.
поверхность	Без трещин, подрывов и темных вздутий; для лепешек оби-нон углубление накалывается чекишем, для лепешек патыр вся тонкая часть накалывается чекишем.
цвет	Для лепешек «Пиёзли», «Саримсоқли» от светло-желтого до желтого, «Қовоқли», «Сабзили», «Аччиқ қизил қалампирли» - от желтого до светло коричневого, допускаются на поверхности пятна светло-коричневого цвета
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, мелкая
Вкус	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего запаха.

3.3.2 По физико-химическим показателям лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Пиёзли оби-нон	Саримсоқли оби-нон	Қовоқли оби-нон	Патыр Аччиқ қизил қалам-пирли	Патыр Саримсоқли	Патыр Қовоқли	Патыр Сабзи-ли	Патыр Пиёз-ли
Влажность мякиша, %, не более	42,0	42,0	42,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0
Кислотность мякиша, град, не более	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	2.7-0,5	2.7-0,5	2.7-0,5	6,9-0,5	6,8-0,5	6,8-0,5	6,8-0,5	6,8-0,5

Примечание –

1. В лепешек, приготовленных на смеси жидких и прессованных дрожжей, допускается увеличение кислотности на 0,5 град.
2. Превышение верхнего предела по массовой доле жира допускается

O'ZBEKISTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан СанПиН 0283 [2].

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

3.4.3 Для производства лепешек используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- маргарин с содержанием жира 82 % по ГОСТ 240, [3];
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
-морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- укроп сушеный по ГОСТ 16732;
- тыква и овощи сушеные по сертификатам соответствия РУз;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства лепешек 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 лепешек - не более 4 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные лепешки должны иметь маркировку содержащую:

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

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

3.6.2 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.

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 лепешек - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Лепешки реализуются неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

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

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

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

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 Лепешки упаковывают в потребительскую тару в виде отдельного изделия или нескольких изделий.

Остывшие лепешки упаковывают на различных упаковочных машинах 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 упаковки, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в лепешках не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требования к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан СанПиН 0283 [2].

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в лепешках осуществляется в соответствии с порядком, установленным

STANDARTLASHTIRISH, METR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

5.3 Массовую долю общего жира в лепешках предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, правила приемки, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667

6.2 Определение массовой доли жира – 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 токсичных элементов - по ГОСТ 26929

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927

6.7.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266

6.7.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.7.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.7.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.7.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

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

7 Транспортирование и хранение

7.1. Транспортирование и хранение лепешек - по ГОСТ 8227 и СанПиН 0257 [1].

7.2 Лепешки транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с Правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для лепешек должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не заражёнными 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.

7.3 Лепешки должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не заражённых вредителями хлебных запасов и защищённых 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 потребителями условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок реализации лепешек в розничной торговой сети с момента выемки из печи не более - 14 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Лепешки с сушеными овощными добавками имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Пиёзли оби-нон	Сарим-соқли оби-нон	Қовоқли оби-нон	Патыр Аччик қизил калам-пирли	Патыр Сарим соқли	Патыр Қовоқ-ли	Патыр Сабзи-ли	Патыр Пиёзли
белки, g	8,0	8,1	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	8,1
жиры, g	2,8	2,8	3,9	6,0	5,8	5,8	5,8	5,8
углеводы, g	54,0	54,4	53,0	55,0	54,2	53,8	53.8	54,7
Энергетическая ценность, kcal	273	276	279	306	301	299	299	304

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

Библиография

[1]	Сан ПиН №0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2]	СанПиН №0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[3]	TSh 86-45:2013	Маргарин. Технические условия

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911564	Н 32	ОКС 67. 060

Ключевые слова: лепешки с сушеными овощными добавками, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности , методы контроля

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «29» 07 2013 г.
№ 012-7/2231

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «17» 06 2013 г.
№ 01/1-16/230

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«25» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель
корпорации «ILDIZ»
Письмо «17» 06 2013 г.
№ 06

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«29» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«31» 07 2013 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH 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» О.Н. Кушвид

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

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