ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ

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 8-184: 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'ZBSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения.....	1
Нормативные ссылки.....	1
Технические требования.....	3
Требования безопасности.....	6
Правила приемки.....	7
Методы контроля	7
Транспортирование и хранение.....	8
Гарантии изготовителя.....	8
Приложение А (обязательное).....	9
Библиография.....	10
Библиографические данные.....	11

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ
Технические условия

ҚУЮЛТИРИЛГАН МЕВА ШАРБАТЛИ ЁҒЛИ ОШИРМА ШИРИН ПЕЧЕНЬЕ
Техникавий шартлар

BUTTER COOKIES WITH CONCENTRATED FRUIT AND BERRY JUICES
General specifications

Дата введения с 09.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье сдобное с фруктово-ягодными концентрированными соками, вырабатываемое из муки пшеничной высшего и первого сортов с добавлением фруктово-ягодных концентрированных соков 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 3.4.1; 3.5; 3.6.2; 3.6.7; 4.1; 5.2; 5.4 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия.
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности
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, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 9325-79	Соли углеаммонийные. Технические условия
ГОСТ 9569-79	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

Издание официальное

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

ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневелых грибов. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия.
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 24901-89	Печенье. Общие технические условия
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	Пищевые продукты. 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 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 27543-87	Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Технические условия
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella. 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'ZBEKISTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'z DSt 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 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества.
O'z DSt 1104:2011	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 Печенье сдобное с фруктово-ягодными концентрированными соками (далее печенье) должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции. утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 0257 [1].

3.2 Печенье должно вырабатываться следующих наименований:

печенье с грушевым концентрированным соком;

печенье со сливовым концентрированным соком;

печенье с яблочным концентрированным соком;

печенье с вишневым концентрированным соком;

печенье с вишневым и грушевым концентрированными соками

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений. Допускается печенье надломанное не более 3% к массе нетто на предприятиях и не более 4 % в торговой сети.
Поверхность	Не подгорелая, без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре.
Цвет	Свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Допускается более темная окраска края печенья, а также нижней стороны печенья и темно-окрашенные следы от сетки печей.
Вид в изломе	Равномерно-пористый, без пустот. Печенье должно быть пропеченным.
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха.

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

3.3.2 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для печенья				
	с грушевым концентрированным соком	со сливовым концентрированным соком	с яблочным концентрированным соком	с вишневым концентрированным соком	с вишневым и грушевым концентрированными соками
Влажность, %, не более	4,5±1,0	5,0±1,0	6,0±1,0	4,0±1,0	5,0±1,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе), %, не менее	21,65±2,0	19,44±2,0	20,89±2,0	24,74±2,0	20,35±2,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	16,96±1,5	21,07±1,5	18,83±1,5	25,03±1,5	21,59±1,5
Щелочность, град, не более	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %,%, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Намокаемость, %, не менее	110	110	110	110	110

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 СанПиН 0238 [2].

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

3.4.3 Для производства печенья используются следующие виды сырья:
- мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'zDSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная ВМС по O'zDSt 1104;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240 , [3];
- углеаммонийная соль по ГОСТ 9325;
- меланж по ГОСТ 30363;
- фруктово-ягодные концентрированные соки по ГОСТ 18192;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- повидло по ГОСТ 6929;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- орех по ГОСТ 16833.

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

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

3.5 Маркировка

3.5.1 На коробках, пачках и пакетах с печеньем должна быть маркировка, содержащая:

- наименование продукта;
- наименование, форму собственности предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- условия хранения;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для печенья, выработанного из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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, местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного печенья);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

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

Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять ярлыком с маркировкой, вложенной во внутрь упаковки и изготовленной типографским способом.

3.5.4 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.

3.6 Упаковка.

3.6.1 Печенье выпускают фасованным и весовым.

3.6.2 Печенье фасуют в:

- коробки из картона по ГОСТ 7933 массой нетто до 2000 g включительно. Дно коробок выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730. Этими же материалами покрывают верхний ряд изделий;

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

- пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, из полиэтиленовых пленок по ГОСТ 10354 и других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто до 500 g включительно.

Печенье в коробки фасуют плашмя или на ребро массой нетто до 2,0 kg

Печенье количеством в 1 kg не менее 100 шт. допускается фасовать в коробки насыпью.

Печенье в пакеты фасуют насыпью.

Коробки должны быть художественно оформлены и обеспечивать сохранность и качество печенья.

Пакеты термосваривают или заклеивают ярлыком с нанесенным товарным знаком или обвязывают лентой.

3.6.3 Коробки с печеньем укладывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой нетто не более 12 kg или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 9 kg.

Пакеты с печеньем упаковывают в ящики массой нетто не более 7 kg.

3.6.4 При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованное печенье в тару- оборудование по ГОСТ 24831, фасованное в коробки - в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273 с перевязыванием шпагатом по ГОСТ 17308 или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 kg .

3.6.5 Весовое печенье укладывают рядами на ребро или насыпью в ящики фанерные по ГОСТ 10131, фанерные многооборотные по ГОСТ 11354 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 5 kg.

Между рядами печенья прокладывают полоску из картона по ГОСТ 7933, а каждый горизонтальный слой перекладывают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

При упаковывании весового печенья ящики из гофрированного картона должны иметь вкладыш по периметру и крестовину из фанеры или картона, делящую ящик на четыре части. Фанерные и дощатые ящики должны иметь крестовину из фанеры или картона.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, оберточной или парафинированной бумагой таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

При упаковывании весового печенья в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура его не должна быть выше 35 ^{0}C.

При укладывании печенья в ящики из гофрированного картона клапаны крышек допускается смазывать слоем клея, а места стыка клапанов крышек должны быть оклеены лентой из пергамента, подпергамента, клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или «Скотч» по действующей нормативной документации.

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

3.6.7 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, радионуклидов и микробиологические показатели в печенье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан СанПиН 0283 [2].

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в печенье 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 общего сахара и жира в изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей, размеров и массы нетто – по ГОСТ 5897.

6.3 Определение щелочности - по ГОСТ 5898.

6.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5899.

6.5 Определение влаги и сухих веществ - по ГОСТ 5900.

6.6 Определение массовой доли золы – по ГОСТ 5901.

6.7 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5903.

6.8 Определение намокаемости – по ГОСТ 10114.

6.9 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

6.10 Определение содержания токсичных элементов.

6.10.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.10.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

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

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

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

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

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

6.12 Определение микроорганизмов.

6.12.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668.

6.12.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

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

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

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

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

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

6.12.8.Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12 .

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение печенья - по ГОСТ 24901 и СанПиН РУз 0257 [1].

7.2 Печенье транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Печенье должно храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) ^{0}C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахам.

Не допускается воздействие на печенье прямого солнечного света.

7.4 Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

3 m – для ящиков из гофрированного и плоского картона.

4 m – для ящиков дощатых и фанерных.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности печенья со дня выработки устанавливают следующее:

30 суток для печенья с массовой долей жира свыше 10 % до 20%;

15 суток для печенья с массовой долей жира свыше 20 %.

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

Приложение А
(обязательное)

Печенье сдобное с фруктово-ягодными концентрированными соками имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество				
	с грушевым концентрированным соком	со сливовым концентрированным соком	с яблочным концентрированным соком	с вишневым концентрированным соком	с вишневым и грушевым концентрированными соками
белки, g	4,3	6,6	5,6	5,6	6,7
жиры, g	14,7	21,0	20,6	22,6	20,9
углеводы, g	53,4	57,7	62,5	55,1	52,7
энергетическая ценность, kcal	363	446	458	446	426

O'ZBEKISTON 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 913120	Н 42	ОКС 67. 060

Ключевые слова: печенье сдобное с фруктово-ягодными концентрированными соками, область применения, технические требования, органолептические показатели, методы контроля

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «22» 07 2013 г.
№ 012-1/2390

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «14» 06 2013 г.
№ 01/1-16/232

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«24» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
Корпорация «ILDIZ»
Письмо «17» 06 2013 г.
№ 06

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«26» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«30» 07 2013 г.

O'ZBEKISTON 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