ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ

Умумий техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги

Тошкент шаҳри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

УТВЕРЖДЕН И ВНЕСЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 23.02. 2018г. № 05-930

Взамен O'z DSt 992:2012

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

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AZO AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ
Общие технические условия

Macaroni products.
General specifications

Дата введения с 01.03.2018

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия макаронные (далее – макаронные изделия) из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и/или пищевых добавок, предназначенные для реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 5.2.2 (в части показателей: влажность, кислотность, содержание металломагнитной примеси, заражённость вредителями хлебных запасов); 5.3.1; 5.3.4; 5.4; 5.5.6; 6.1-6.3; 7.3 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Технические условия.
ГОСТ 3343-89	Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия.
ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. 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 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6903 son bilan
«23» 02 2018 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Технические условия
ГОСТ 13502-86	Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 17527-2014	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
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 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 30178-96	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-2013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное 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

O'z STANDART AGENTLYGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AZO AT·NIMOV·[illegible]·CI ·
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСТ 31463-2012	Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31491-2012	Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 32065-2013	Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32100-2013	Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия
ГОСТ 32159-2013	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr -90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr -90 и цезия Cs-137
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 119:2014	Творог из коровьего молока. Технические условия
O'z DSt 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2017	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 1175:2013	Изделия макаронные. Термины и определения
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2437:2017	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества
O'z DSt 2928:2015	Пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения. Технические условия
O'z DSt 3109:2016	Сыворотка молочная. Технические условия

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZO NIMOV...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'z DSt 3112:2016 Мука рисовая. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Республики Узбекистан по соответствующему указателю стандартов, составленному на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Термины и определения

3.1 В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 17527, O'z DSt 1175 и установленные требованиями Специального технического регламента Республики Узбекистан [1] * со следующими изменениями:

3.1.1 **группа макаронных изделий :** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьём, используемым для изготовления.

3.1.2 **макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.3 **макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.4 **макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной.

3.1.5 **сорт макаронных изделий:** Качественная характеристика макаронных изделий в зависимости от сорта основного сырья, используемого для изготовления.

3.1.6 **макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.7 **макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.8 **макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.9 **макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.10 **макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.11 **макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,56 %, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной.

3.1.12 **макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной.

Примечание – массовая доля золы в макаронных изделиях группы А, Б, В может изменяться в зависимости от массовой доли золы дополнительного сырья.

* [1] вступает в силу с 1 сентября 2018г

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AZB AT'NIMOV...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

4 Классификация

4.1 Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта высший, первый и второй, группы Б и В – на высший и первый.

Макаронные изделия группы В высшего сорта изготавливают из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта или крупки макаронной, отбираемой при хлебопекарном помоле, первого сорта - из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта или муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноимённым с дополнительным сырьём наименованием.

Пример - Обозначение макаронных изделий группы В из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа В высший сорт яичные».

4.2 В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

4.3 В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.4 Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

4.4.1 Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

4.5 В зависимости от используемой макаронной матрицы допускают изготовление макаронных изделий с ровной и рифленой поверхностью.

5 Общие технические требования

5.1 Макаронные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки, без следов непромеса Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

5.2.2 По физико-химическим показателям макаронные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	высший сорт	первый сорт	высший сорт	первый сорт
Влажность, %, не более	13	13	13	13	13	13	13
Кислотность, град, не более:							
томатных	10	-	-	10	-	10	-
молочных	5	5	-	5	5	5	5
остальных	4	4	5	4	4	4	4
Зола, нерастворимая в 10 % растворе соляной кислоты, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более без дополнительного сырья овощных, яичных	0,9 1,4	1,2 1,7	1,9 2,4	0,6 1,1	0,75 1,25	0,56 1,1	0,75 1,25
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	100	100	95*	95*
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	9,0*	9,0*
Содержание металломагнитной примеси, mg, на 1 kg продукта, не более	3 При размере отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении						
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается						

* - для изделий группы В при использовании муки по ГОСТ 26574 норма по показателю «сохранность формы сваренных изделий» должна составлять 100%, по показателю «сухое вещество, перешедшее в варочную воду» - 6,0 %.

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AXBOROTTEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и установленные требованиями Специального технического регламента Республики Узбекистан [3]*.

5.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

5.3.4 Пищевые добавки, применяемые при производстве макаронных изделий, должны быть разрешены для применения и использоваться в количествах разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.3.5 При изготовлении макаронных изделий используют следующее основное сырьё:

- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий высшего и первого сортов по ГОСТ 31491;
- муку пшеничную хлебопекарную высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- макаронную крупку, отбираемую при хлебопекарном помоле, муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по O'z DSt 1313;
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта, обогащенную витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- воду питьевую по O'z DSt 950.

5.3.6 При изготовлении макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- продукты яичные жидкие и сухие пищевые по ГОСТ 30363;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- концентрированные томатные продукты по ГОСТ 3343,
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- соки овощные и овощефруктовые по ГОСТ 32100;
- муку рисовую по O'z DSt 3112;
- творог по O'z DSt 119;
- пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения по O'z DSt 2928;
- сухую клейковину по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- пищевые добавки по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- соль йодированную пищевую по O'z DSt 1091;
- сыворотку молочную сухую по O'z DSt 3109 и сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- пюре из шпината по сертификату соответствия Республики Узбекистан.

Примечание - Допускается использование основного и дополнительного сырья по другим нормативным документам, в т.ч. ввозимое по импорту при условии обеспечения безопасности продукции в соответствии с [2], [3].

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH JOSHQARMASI

* [3]-вступает в силу с 1 марта 2018г

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка макаронных изделий должна соответствовать требованиям Общего технического регламента [4] *.

Маркировка каждой единицы потребительской упаковки должна содержать следующую информацию:

- наименование, группу и сорт изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы в g или kg;
- состав изделий (для изделий с добавлением соли - с указанием содержания соли по рецептуре);

пищевые добавки (биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава);

- дату изготовления и дату упаковывания (день, месяц, год);
- срок хранения;
- условия хранения;
- способ приготовления;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN».
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для макаронных изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

5.4.2 В наименовании макаронных изделий не указывают следующие характеристики: «трубчатые», «нитевидные», «ленточные», «фигурные», «узкие», «широкие», «короткие», «длинные», «резаные», «прессованные», «штампованные», «плоские», «объемные».

5.4.3 На потребительской упаковке, обеспечивающей возможность визуального определения упакованного изделия, допускается наименование ограничить словами «Макаронные изделия». При невозможности визуального определения упакованного изделия, наносят рисунок, соответствующий его форме.

5.4.4 На потребительской упаковке при необходимости допускается наносить рисунок и надписи информационного характера.

5.4.5 Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять ярлыком с маркировкой, вложенной во внутрь упаковки.

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

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

* [4] вступает в силу с 12 июля 2018г

Маркировка транспортной упаковки макаронных изделий должна содержать следующую информацию:

- наименование, группу и сорт изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- наименование и местонахождение организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей (при наличии);
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (шт) и массу упаковочной единицы (в g или kg) для изделий упакованных в потребительскую упаковку;
- массу нетто единицы транспортной упаковки (для продукции, неупакованной в потребительскую упаковку) ;
- дату изготовления и дату упаковывания (день, месяц, год);
- срок хранения;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- надписи «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN».

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

5.5.2 Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку массой нетто не более 5 kg в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303, коробки из картона по ГОСТ 7933, пакеты из бумаги по ГОСТ 13502, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730 или других термосвариваемых полимерных и комбинированных материалов по действующим нормативным документам.

5.5.3 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской упаковки упаковывать овощные макаронные изделия с разным дополнительным сырьём.

5.5.4 Макаронные изделия фасованные в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку массой нетто не более 30 kg.

Допускается макаронные изделия, фасованные в потребительскую упаковку, упаковывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

5.5.5 Макаронные изделия упаковывают непосредственно в транспортную упаковку без использования потребительской упаковки массой нетто не более 30 kg, в выстланные внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273 ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, древесины и древесных материалов по ГОСТ 11354 и ГОСТ 10131, а также бумажные мешки по ГОСТ 2226 или другую упаковку разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

O'Z STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Допускается использовать новые ящики из гофрированного картона без оберточной бумаги.

Торцы макарон длиной до 300 mm прокладывают вертикальными прослойками бумаги.

5.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и соответствующих требованиям Общего технического регламента Республики Узбекистан [5]. *

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на маркировке.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования упаковочной единицы - по ГОСТ 8.579, O'z DSt 8.022.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание металломагнитной примеси (при величине отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении) на 1 kg продукта должно быть не более 3,0 mg.

6.2 Наличие зараженности вредителями хлебных запасов не допускается.

6.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов, влажность, кислотность и микробиологические показатели в макаронных изделиях не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и установленные требованиями Специального технического регламента Республики Узбекистан [1]**.

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки – по O'z DSt 2437.

7.2 Каждая партия макаронных изделий должна сопровождаться сопроводительными документами, содержащими информацию о подтверждении соответствия. Допускается проставлять сведения о подтверждении соответствия в товарно-транспортной накладной.

7.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическими показателями в макаронных изделиях осуществляется в аккредитованной лаборатории предприятия изготовителя, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH XIZMATI

* [5] вступает в силу с 7 июля 2018г.

** [1] вступает в силу с 1 сентября 2018г

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб, определение цвета, формы, вкуса, запаха, влажности, кислотности, массовой доли золы и золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, сохранности формы сваренных макаронных изделий, сухого вещества, перешедшего в варочную воду, содержания металломагнитной примеси, зараженности и загрязнённости вредителями - по O'z DSt 2437.

8.2 Качество упаковки и маркировки определяют путем внешнего осмотра.

8.3 Определение массы нетто – по O'z DSt 8.022; ГОСТ 8.579.

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

8.5 Определение содержания токсичных элементов:

8.5.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

8.5.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;

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

8.5.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

8.5.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

8.5.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

8.6 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

8.7 Определение микробиологических показателей:

8.7.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904;

8.7.2 Подготовка проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669;

8.7.3 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

8.7.4 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747;

8.7.5 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 31659;

8.7.6 Определение дрожжей и плесени - по ГОСТ 10444.12;

8.7.7 Определение количества Staphylococcus aureus - по ГОСТ 31746.

8.8 Определение содержания радионуклидов:

8.8.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

8.8.2 Определение стронция Sr-90 – по ГОСТ 32163;

8.8.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161.

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

9 Транспортирование и хранение

9.1 Макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов – по ГОСТ 23285.

9.2 При перевозке макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, сухими, не зараженными вредителями, без постороннего запаха.

9.3 Макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температуре не более 35 ^{0}C.

9.4 Помещения для хранения макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах не допускается.

9.5 Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную упаковку, на стеллажах и поддонах:

6 – для ящиков из гофрированного картона;

7- для бумажных мешков.

9.6 В зависимости от ассортимента макаронных изделий, применяемой технологии и оборудования, упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 g/cm^2.

10 Указания к применению

Способ приготовления

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (кроме изделий с солью) 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.

11 Гарантии изготовителя

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

11.2 Срок хранения макаронных изделий со дня изготовления, месяцев:

5 - молочных, яичных;

12 – томатных и с пшеничными зародышевыми хлопьями;

24 – овощных, с рисовой мукой, с солью, с пшеничными отрубями и без дополнительного сырья.

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиография

[1] MTR.008-2017 — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №MTP-8

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

[3] MTR.007-2017 — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №MTP-7

[4] UzTR.490-022:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12.07.2017г №490

[5] UzTR.476-021:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г №476

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRSH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 6164.694:006.354 ОКП 914900 Н 39 ОКС 67220.20

Ключевые слова: Макаронные изделия, область применения, технические требования, органолептические и физико-химические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо « 19 » 01. 2018 г.
№ 01/1-16/72

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

«20» 01 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо «20» 01. 2018 г.
№ 36-8/105

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

«29» 01 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

«31» 01 2018 г.

OZ STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AZOLIGINI TA'MINLOVCHI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кудратова С.Ф.

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

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ Изме-нений	№ листов (страниц)				Всего листов (страниц)	№ доку-мента	Входя-щий № сопроводи тельного документа и дата	Под-пись	Дата
	Изме-ненного	Замененного	Нового	Аннули-рован-ного					

O'z STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH XIZMATI