Группа Н 35

Изменение № 1 к O'z DSt 992:2012 **Изделия макаронные. Общие технические условия**

Утверждено и введено в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») № 05-170 от 11.06.2013

Дата введения 17.06. 2013 г.

Раздел 4 «Классификация»
абзац 4 после слов «из пшеничной хлебопекарной муки высшего» дополнить словами «или крупки макаронной, вырабатываемой при хлебопекарном помоле»

Таблица 2 графа «Группа В» наименование «высший сорт» дополнить словами «или крупка макаронная»

Раздел 5 «Общие технические требования» пункты 5.2.4 и 5.2.5 исключить.

Раздел 6 «Требования безопасности» пункт 6.3 изложить в новой редакции: «Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в изделиях (для яичных и овощных) не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (индекс 1.4.5)».

Таблицы 5 и 6 исключить.

Раздел 7 «Правила приемки» дополнить пунктами следующего содержания:

7.4 В каждой партии макаронных изделий контролируют:

- органолептические показатели и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую тару).

7.5 Физико-химические показатели контролируют периодически в соответствии с графиком, разработанным предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем и по требованию потребителя.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3252/01 son bilan
«11» 06 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

Изменение № 1 O'z DSt 992:2012

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « 29 » 03 2013 г.
№ 01/1-16/143

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
Санитарный врач РУз
Письмо « 05 » 04 2013 г.
№ 012-3 / 1100

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

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

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

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

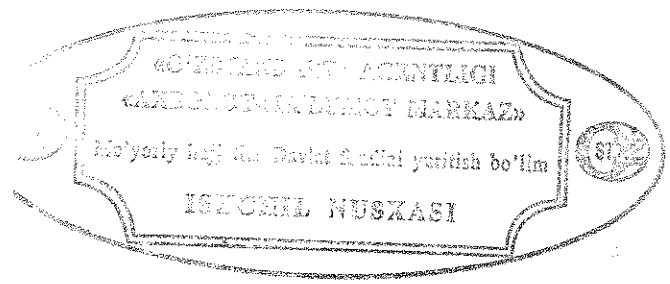
Ведущий инженер отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM», соискатель С.Ф. Кудратова

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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

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») № 05-421 от 24.12.2012 г

4 ВЗАМЕН O'z DSt 992:2006

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения..... 1
2 Нормативные ссылки..... 1
3 Определения 3
4 Классификация..... 3
5 Общие технические требования..... 4
6 Требования безопасности..... 8
7 Правила приемки..... 9
8 Методы контроля 9
9 Транспортирование и хранение..... 10
10 Указания к применению..... 10
11 Гарантии изготовителя..... 10
12 Библиография..... 11
13 Библиографические данные.....12

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ
Общие технические условия

MAKARONI PRODUCTS
General technical conditions

Дата введения с 01.03.2013 г
Срок действия по 01.03.2018 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия с обогатителями и без них, изготовленные из пшеничной муки и воды и предназначенные для реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 5.3.1; 5.4; 5.5.3; 5.5.4; 5.5.7; 6.1-6.3; 7.2 и пригодны для сертификации.

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 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.
ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Методы определения Bacillus cereus.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневелых грибов.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3252 son bilan
«24» 12 2012 yilda
davlat ro'yxatiga olindi

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 12306-66	Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.
ГОСТ 12307-66	Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия.
ГОСТ 13502-86	Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия.
ГОСТ 13511-91	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16439-70	Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум). Технические условия.
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения.
ГОСТ 23285-78	Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование.
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 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявлений бактерий рода Salmonella
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
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'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT MALAKATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'z DSt 626:2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия
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 1175:2008	Изделия макаронные. Термины и определения.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2437:2012	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

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 Определения

В настоящем стандарте применяют термины и определения по O'zDSt 1175, ГОСТ 17527.

4 Классификация

4.1 Макаронные изделия подразделяют на группы А, Б и В и подразделяют на высший, первый и вторые сорта.

Макароны группы А изготавливаются из муки твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 12307, ГОСТ 16439.

Макароны группы Б изготавливаются из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов по ГОСТ 12306.

Макароны группы В изготавливаются из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов по ГОСТ 26574, O'zDSt 1313 и O'zDSt 1104.

Макароны группы В первого сорта вырабатываются из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта или муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья (обогатители), обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют однозначным с ним названием.

Пример обозначения 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 резанные, прессованные и штампованные.

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

4.3.1 Трубчатые макаронные изделия подразделяют на подтипы: макароны, рожки, перья.

4.3.1.1 Трубчатые макаронные изделия по размерам поперечного сечения подразделяют на виды:

- соломка.....до 4,0 mm включительно;
- обыкновенные .....от 4,1 до 7,0 mm включительно;
- любительские ..... от 7,1 mm и более.

4.3.1.2 Толщина стенки трубчатых макаронных изделий – до 2,0 mm включительно.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
STANDARTLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH KOSHMASI

4.3.2 Нитевидные макаронные изделия, подтип вермишель, по размерам поперечного сечения подразделяют на виды:

- паутинка .....до 0,8 mm включительно;
- обыкновенная .....от 0,9 до 1,5 mm включительно;
- любительская ..... от 1,6 до 3,5 mm включительно.

4.3.3 Ленточные макаронные изделия, подтип лапша, по ширине подразделяют на виды:

- узкая .... до 7,0 mm включительно.
- широкая .....от 7,1 до 25 mm;

4.3.3.1 Толщина лапши – до 2,0 mm включительно.

4.3.4 Допускается различная форма сечения макарон, рожков, перьев, вермишели и лапши.

4.3.5 Фигурные макаронные изделия подразделяют на:

- прессованные (плоские и объемные);
- штампованные (плоские и объемные)

4.4 Допускается различная форма фигурных макаронных изделий при условии их однородности в упаковочной единице.

4.5 Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

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

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

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

4.7 Определение размеров макаронных изделий [1].

5 Общие технические требования

5.1 Макаронные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, 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 показателей	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки, без следов непромеса Цвет изделий с использованием дополнительного сырья (обогатителей) изменяется в зависимости от вида этого сырья
Поверхность	Гладкая. Допускается незначительная шероховатость
Излом	Стекловидный
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Состояние изделий после варки	При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комья и разваливаться по швам.

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

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

Таблица 2

Наименование показателей	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
второго сорта	-	-	5	-	-	-	-
остальных	4	4	-	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
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	95	95	95	95
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более	6,0	6,0	6,0	9,0	9,0	9,0	9,0
Содержание металломагнитной примеси, mg, на 1 kg продукта, не более	3	3	3	3	3	3	3
	При размере отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении						
Наличие зараженности вредителями	Не допускается						

5.2.3 Прочность макаронных изделий должна обеспечивать сохранность их формы.

5.2.4 Допускается наличие крошки макаронных изделий от массы нетто каждой упаковочной единицы, %, не более:

1,0 - для изделий группы А и Б;

3,0 – для изделий группы В.

5.2.5 Допускается не более 2 % деформированных макаронных изделий от массы нетто изделий в каждой упаковочной единице.

5.3 Требования к сырью

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

5.3.2 Сырье, используемое при изготовлении макаронных изделий, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

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

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий используют следующее основное сырьё:

- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего и первого сорта по ГОСТ 12307;
- муку второго сорта из твердой пшеницы (дурум) по ГОСТ 16439;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов по ГОСТ 12306;
- макаронную крупку, муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по O'zDSt 1313;
- муку пшеничную хлебопекарную высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта, обогащенную витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- воду питьевую по O'zDSt 950

При изготовлении макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- жидкий меланж по ГОСТ 30363;
- сухой меланж (яичный порошок) по ГОСТ 30363;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- томаты и продукты их переработки по ГОСТ 3343 и по другим действующим нормативным документам;
- морковь и продукты её переработки по действующей нормативной документации;
- муку рисовую по НД [3];
- сухую клейковину по сертификату соответствия РУз;
- соль йодированную пищевую по O'z DSt 1091.

Допускается использовать сырье по другой нормативной документации, в т.ч. ввозимое по импорту и отвечающее условиям настоящего стандарта.

5.4 Маркировка.

5.4.1 На потребительской таре должны быть указаны:

- наименование предприятия-изготовителя и его адрес, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- наименование продукции, её группа и сорт;
- состав продукта (включая пищевые добавки);
- масса нетто, kg;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок хранения;
- 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 100 g продукта;
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для макаронных изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN».

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

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

5.4.3 На упаковке (потребительской таре), обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наименование допускается ограничить словами «Изделия макаронные».

5.4.4 На потребительской таре при необходимости допускается наносить рисунок и надписи информационного и рекламного характера, не противоречащие законадательству РУз.

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 указанием на транспортной и оптовой таре:

- наименования предприятия-изготовителя и его адрес, телефон;
- товарного знака (при его наличии);
- наименования макаронных изделий, группы и сорта;
- массы нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массы упаковочной единицы (для фасованных изделий);
- даты изготовления (день, месяц, год);
- срока хранения;
- обозначения настоящего стандарта с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги»;
- знака подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-кода с регистрационным номером (при необходимости);
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- надписи «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для макаронных изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
- надписи «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN».

5.4.7 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.

5.5 Упаковка

5.5.1 Макаронные изделия фасуют в потребительскую, транспортную и оптовую тару.

5.5.2 Макаронные изделия массой нетто не более 5 kg фасуют 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 Макаронные изделия массой нетто не более 30 kg, фасованные в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, разрешенную органами Минздрава РУз и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при её хранении и транспортировании.

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

5.5.4 Макаронные изделия массой нетто не более 25 kg фасуют 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 равноценную тару, разрешенную к применению Минздравом РУз.

Допускается использовать новые ящики из гофрированного картона без оберточной бумаги.

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

Торцы макарон длиной до 300 mm прокладывают вертикальными прослойками бумаги.

5.5.5 Масса нетто упаковочной продукции должна соответствовать указанной на маркировке.

5.5.6 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022 и ГОСТ 8.579.

5.5.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и настоящего стандарта, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

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 не допускается.

6.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей (для яичных и овощных) в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (индекс 1.4.5) и указанные в таблице 5 и 6.

Таблица 5

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, mg/kg, не более
Токсичные элементы	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
	Медь	10,0
	Цинк	50,0
Микотоксины:	Афлотоксин B_1	0,005
	Дезоксиниваленол	0,7
	Т-2 токсин	0,1
	Зеараленон	0,2
Пестициды:	Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры)	0,1
	ДДТ и его метаболиты	0,02
	Гексахлорбензол	0,01
	Ртутьорганические пестициды	Не допускается
	2,4-Д, её соли, эфиры	Не допускаются

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

Таблица 6

Микробиологические показатели		Значение показателя	
		яичные	овощные
Количество мезофильных, анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ / g, не более		-	$5 \cdot 10^4$
Масса продукта (g), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	-	0,1
	Бактерии B.cereus	-	0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25	-
	Дрожжи, КОЕ/g, не более	-	100

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки – по O'z DSt 2437.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации.

7.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, микробиологических показателей и радионуклидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью 1 раз в полугодие.

7.3 Каждую партию макаронной продукции сопровождают документом о качестве [1] и сведениями о сертификации.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, сохранности формы сваренных макаронных изделий, сухого вещества, перешедшего в варочную воду, металломагнитной примеси, зараженности вредителями - по O'z DSt 2437;

8.2 Определение качества упаковки и маркировки осуществляют внешним осмотром

8.3 Определение массы нетто - по O'z DSt 8.022;

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 31266;

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

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

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

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

8.6 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов - по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.7 Определение микробиологических показателей

8.7.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ 26668;

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 30518;

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

8.7.5 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 30519;

8.7.6 Определение плесени - по ГОСТ 10444.12

8.7.7 Определение количества B.cereus – по ГОСТ 10444.8

9 Транспортирование и хранение

9.1 Макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах 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 до 70 % и температуре до 30 ^{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 и оптовую тару, 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

10.1 Способ приготовления

Изделия макаронные 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 и яичных;

12 – томатных;

24 – овощные, с рисовой мукой, с солью и без дополнительного сырья.

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

Библиография

[1] Инструкция по технологическому контролю макаронного производства, Москва, 1986г.
[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[4] TSh 8-164:2011 Мука рисовая. Технические условия.

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

Библиографические данные

УДК 664.69	ОКП 914900	Н 35	ОКС 67.069

Ключевые слова: Макаронные изделия, пшеничная хлебопекарная мука, макаронная крупка, макароны, рожки, перья, вермишель, лапша.

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

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
Санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «31» 10 2012 г.
№ 012-3 / 4742

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «18» 01 2012 г
№ 01/1-16/ 24

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«14» 11 2012 г

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«16» 11 2012г

СОГЛАСОВАНО
Начальник УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«15» 11 2012 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» М.Г.Мухамедкаримова

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

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