ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЧУРЕК

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZBSTANDART 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 И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-492 от 08.10.2013
4. ВЗАМЕН O'z DSt 103:2008 и TSh 8-33:2008

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

ЧУРЕК
Технические условия

ЧУРЕК
Техникавий шартлар

BREAD
General specifications

Дата введения с 01.11.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство чурека, вырабатываемого из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сортов с добавлением другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенного 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 изделий.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения содержания жира.
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения влажности
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 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4128 son bilan
«05» 10 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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'zDSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 626:2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1083:2011	Молоко питьевое. Общие технические условия.
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 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия

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

3 Технические требования

3.1 Чурек вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил СанПиН 0257 [1].

3.2 Чурек вырабатывается двух наименований:

- чурек туркменский;
- туй чурек

Чурек туркменский должен вырабатываться массой 0,2; 0,3; 0,4; 0,5 и 1,0 kg.

Туй чурек должен вырабатываться массой 0,5 kg.

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 2,5% от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 3% от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям чурек должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Чурек туркменский	Туй чурек
Внешний вид: Форма	Продолговато-овальная, без притисков	Правильная, продолговато-овальная
	не расплывчатая, без притисков	
Поверхность	Гладкая, с глянцем, без надрывов, трещин, вздутий, с продольными бороздами. Количество борозд для изделий массой 0,5 kg не менее 3, массой 1,0 kg не менее 4;	Гладкая, с глянцем, смазана яйцом, без надрывов, трещин, вздутий, с продольными бороздами.
Цвет	от светло-желтого до коричневого	
Состояние мякиша: Пропечённость	Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму	
Промес	Без комочков и следов непромеса	
Пористость	Развитая, мелкая	Развитая, тонкостенная
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	

3.3.2 По физико-химическим показателям чурек должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Чурек туркменский		Туй чурек
	из муки высшего сорта	из муки первого сорта	из муки высшего сорта
Влажность мякиша, % не более	41,0	42,0	43,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	3,5	3,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	-	-	3,0 ± 0,5
Примечание – Допускается увеличение установленной кислотности на 0,5 град. в чуреке, изготовленном с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочно-кислых заквасок или с добавлением кисло молочных продуктов, а также для предотвращения «картофельной» болезни хлеба.			

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 [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

3.4.3 Для производства чурека используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сортов по ГОСТ 26574,
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'zDSt 1313;

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

- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240 , [3];
- яйца куриные по O'zDSt 626;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание - Допускается использовать сырье для производства чурека 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 чурека - не более 6 h.

3.6 М а р к и р о в к а

3.6.1 Упакованные изделия должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дата и время выемки изделий из печи;
- срок реализации, h;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для чурека туркменского, выработанного из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или в виде вкладыша 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 Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 У п а к о в к а

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Изделия выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

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

- наименование продукта;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;

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

- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);

Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием–изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее 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 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке 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 тары и упаковки, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в чуреке осуществляется в соответствии с порядком, установленным министерством здравоохранения РУз и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор образцов, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667.

6.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

6.3 Определения кислотности по ГОСТ 5670.

6.4 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

6.5 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

6.6 Определение содержания токсичных элементов:

6.6.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.6.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

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

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

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

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

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение чурека - по ГОСТ 8227 и [1].

7.2 Чурек транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для чурека должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке чурек должен быть предохранен 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 Чурек должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных 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 потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи чурека не более – 16 h.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Чурек туркменский и туй чурек имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование продукта	Наименование изделия	
	Чурек туркменский	Туй чурек
белки, g	7,9	9,0
жиры, g	1,0	13,3
углеводы, g	51,6	59,3
энергетическая ценность, kcal	247	303

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

[3] TSh 86-45:2013 Маргарин. Общие технические условия.

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

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911464, 911474	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: чурек туркменский, туй чурек, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «15» 08 2013 г.
№ 012-7/2700

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «22» 07 2013 г
№ 01/1-16/308

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХТРАК "Уздонмахсулот"
«19» 08 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДИХ и И АК "Уздонмахсулот"
«22» 08 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«26» 08 2013 г.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
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.Алимжанова