ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ

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 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 8-183: 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'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения.....	1
Нормативные ссылки.....	1
Технические требования.....	2
Требования безопасности.....	6
Правила приемки.....	6
Методы контроля	6
Транспортирование и хранение.....	6
Гарантии изготовителя.....	7
Приложение А (обязательное).....	8
Библиография.....	9
Библиографические данные.....	10

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ
Технические условия

ҚУЮЛТИРИЛГАН МЕВА ШАРБАТЛИ БЎЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ
Техникавий шартлар

BAKERI PRODUCTS WITH CONCENTRATED FRUIT AND BERRY JUICES
General specifications

Дата введения с 01.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные с фруктово-ягодными концентрированными соками, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, фруктово-ягодного концентрированного сока 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 п.п. 3.4.1; 3.6; 3.7.4; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. Технические условия.
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4/1/9 son bilan
«6» 09 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 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.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O'zDSt 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. Общие 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 Изделия булочные с фруктово-ягодными концентрированными соками (далее булочные изделия) должны 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 Булочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, kg
булочка фруктовая с концентрированным урючным соком	0,1
рожки с концентрированным яблочным соком	0,15
батончик с концентрированным сливовым соком	0,2
батон с концентрированным яблочным соком	0,25

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 для изделий массой до 0,2 kg включительно – 3 %, для изделий

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

массой более 0,2 kg – 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для изделий массой до 0,2 kg включительно - 5 %, для изделий массой более 0,2 kg – 3 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3 .1 По органолептическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Нерасплывчатая, без загрязнений. В виде цветка с четко выраженным рисунком у булочки фруктовой с концентрированным урючным соком, в виде подковки у рожков с концентрированным яблочным соком, продолговатая у батончика с концентрированным сливовым соком и батона с концентрированным яблочным соком
поверхность	Глянцевая у булочки фруктовой с концентрированным урючным соком, с рельефом витков от закаточной машины у рожков с концентрированным яблочным соком, с 3-мя наколами у батончика с концентрированным сливовым соком, шероховатая с наличием отрубей, без крупных трещин у батона с концентрированным яблочным соком
Цвет	От светло-желтого до коричневого, у батона с концентрированным яблочным соком от светло-коричневого до коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша: пропеченность пористость промес Вкус Запах	 Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму Развитая, без пустот и уплотнений. Без комочков и следов непромеса Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха.

3.3.2 По физико-химическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма			
	булочка фруктовая с концентрированным урючным соком	рожки с концентрированным яблочным соком	батончик с концентрированным сливовым соком	батон с концентрированным яблочным соком
Влажность мякиша, %, не более	39,0	43,5	39,0	44,5

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

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Норма			
	булочка фруктовая с концентрированным урючным соком	рожки с концентрированным яблочным соком	батончик с концентрированным сливовым соком	батон с концентрированным яблочным соком
Кислотность мякиша, град, не более	2,5	3,0	2,5	3,5
Пористость мякиша, %, не менее	-	-	68,0	65,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	4,9±1,0	2,6±1,0	4,1±1,0	5,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	5,7±0,5	1,7±0,5	2,5±0,5	4,1±0,5

Примечания-

1 В булочках, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей, допускается увеличение кислотности на 1 град.

2 Допускается превышение верхнего предела отклонений по массовой доли общего сахара и массовой доли жира.

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 0283 [2].

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

3.4.3 Для производства булочных изделий используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- фруктово-ягодные концентрированные соки по ГОСТ 18192;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240 и [3];
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства булочных изделий 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 булочных изделий массой до 0,2 kg включительно – 6 h, для изделий массой более 0,2 kg – 10 h.

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

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные булочные изделия должны иметь маркировку, содержащую:

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

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.6.3 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание булочных изделий - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Булочные изделия реализуются неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

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

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

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

Примечание – С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 (марки Н) или других 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 Булочные изделия упаковывают в потребительскую тару в виде отдельного изделия или нескольких изделий.

Остывшие булочные изделия упаковывают на различных упаковочных машинах в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 или другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

3.7.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

3.7.6 Допускается использование других видов упаковки, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в булочных изделиях 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 булочных изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

6 Методы контроля

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

6.2 Определение массовой доли жира – ГОСТ 5668.

6.3 Определение пористости - по ГОСТ 5669 .

6.4 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

6.5 Определение массовой доли сахара – ГОСТ 5672.

6.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

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

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.8.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.8.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

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

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

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

Транспортные средства для булочных изделий должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не заражёнными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Булочные изделия должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не заражённых вредителями хлебных запасов и защищённых от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий булочных массой до 0,2 kg включительно – не более 16 h, для изделий массой более 0,2 kg – не более 24 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Изделия булочные с фруктово-ягодными концентрированными соками имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество			
	булочка фруктовая с концентрированным урючным соком	рожки с концентрированным яблочным соком	батончик с концентрированным сливовым соком	батон с концентрированным яблочным соком
белки, g	7,6	8,2	8,2	8,0
жиры, g	4,9	2,2	3,0	4,0
углеводы, g	57,5	59,4	61,5	52,1
энергетическая ценность, kcal	305	290	306	276

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

Библиография

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

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911500	Н 32	ОКС 67. 060

Ключевые слова: изделия булочные 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"
«25» 07 2013 г.

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

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«28» 07 2013 г.

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

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

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Д.А.Гафурова

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Л.В.Матниязова

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

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

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