ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

II

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) № 05-414 от 16.11.2012 г

4. ВЗАМЕН O'z DSt 589:2007

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

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

O'ZBSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения..... 1

Нормативные ссылки..... 1

Технические требования..... 3

Требования безопасности..... 8

Правила приемки..... 9

Методы контроля 9

Транспортирование и хранение..... 9

Гарантии изготовителя..... 10

Библиография..... 13

Библиографические данные..... 14

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ
Технические условия

ЎЗБЕК НОНЛАРИ
Техникавий шартлар

FLAT CAKES UZBEK
General specifications

Дата введения с 23.11.2012 г
Срок действия до 23.11.2017 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лепешки узбекские, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов, муки «Узбекистанской» и кукурузной муки с добавлением другого сырья и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 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 37-91	Масло коровье. Технические условия
ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7975 –68	Тыква продовольственная свежая. Технические условия.
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Промышленное сырьё. Технические условия
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 14176-69	Мука кукурузная. Технические условия
ГОСТ 18315-78	Анис. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3142 son bilan
«16» 11 2012yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25292-82Е	Жиры животные топленные. Технические условия
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 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 27166-86	Лук репчатый свежий. Технические условия
ГОСТ 28674-90	Горох. Технические условия
ГОСТ 29054-91	Бадьян. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Тмин. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
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
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
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 816:2007	Масло хлопковое рафинированное. 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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3 Технические требования

3.1 Лепешки узбекские должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Лепешки узбекские должны вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, kg				
	Мука высшего сорта	Мука первого сорта	Мука второго сорта	Мука «Узбекистанская»	Мука кукурузная
1	2	3	4	5	6
Гижда	0,22; 0,4	0,2; 0,35	0,4		
Оби-нон	0,22; 0,3; 0,4	0,2; 0,33	0,3; 0,4		
Патыр «Бахор»	0,1; 0,2	0,4			
Патыр сдобный	0,35	0,2; 0,3; 0,44			
Патыр «Денау»	0,4				
Патыр «Бахт»	0,5				
Бухара нон	0,6				
Лочира		0,25; 0,45			
Лочира сдобная	0,15				
Патыр «Коинот»	0,07				
Сувенирная	0,4; 0,8	0,4; 0,8			
Кашгарская		0,2; 0,45			
Кульча		0,4			
Чап-чап		0,3			
Осиеги		0,5			
Патыр «Юбилейный»		0,22; 0,4			
Патыр		0,2; 0,3; 0,4			
Патыр «Ташкент»		0,22; 0,4			
Гиждуван – нон		0,6			
Мехмон-нон		0,3			
Ширин-нон		0,35			
Пахта-нон		0,27			
Пиезли-нон		0,22; 0,35			
Доктор-нон		0,22; 0,37			
Ширмай-нон		0,22; 0,35			
Сутли-нон		0,2; 0,44			
Туй-нон		0,2			
Хорезмская		0,3; 0,4; 0,6			
Ойла-нон		0,2; 0,25; 0,35; 0,45	0,25; 0,35; 0,45		
Патыр слоеный		0,4			
Навои нон		0,5			
Ходжа яглык		0,22; 0,35			
Наманганская		0,3; 0,4			
Ангренская		0,2; 0,4			
Патыр «Пиезли»		0,3; 0,4			
Патыр «Ковокли»		0,3			

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5	6
Шодлик		0,3			
Зогора-нон					0,2
Янгилик				0,2; 0,3	
Бугдой-нон				0,2; 0,4	

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 3,0 %, массой более 0,2 kg 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 3 % для изделий массой более 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям лепешки узбекские должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
1	2
Внешний вид: Форма	Округлая, нерасплывчатая, без притисков. Для лепешек лочира и типа патыр – с незначительным утолщением края, для остальных лепешек – края утолщенные, в середине углубление в виде узора. Для лепешек зогора-нон – в виде кольца. Для лочиры сдобной – с защипами по поверхности в несколько рядов.
Поверхность	Без надрывов, трещин и темных вздутий. Для лепешек оби-нон, чап–чап, Навои–нон, осиёги, ходжа–яглык, Бухара–нон, туй-нон, патыра Ташкент, лочиры сдобной – отделана кунжутом и середина наколота чекишем , для пиёзли- нон – мелко нарезанным луком в смеси с кунжутом, лепешки сувенирной – с защипами по краям поверхности и надрезами по бокам и отделана кунжутом. Для лепешек типа патыр – вся тонкая часть наколота чекишем. Лепешки доктор-нон – край утолщенной части лепешки наколот чекишем в виде узора по всей окружности лепешки, в центре накалывается чекишем один раз. В лепешках мехмон-нон середина накалывается чекишем в виде прямоугольника. Лепешки хорезмские – середина наколота чекишем, а края имеют 5-6 наколок. Лепешки сутли–нон – середина наколота в 3-х местах, патыра «Денау»– посыпана кунжутом или седаной, с надрезами утолщенных краев. Для лочиры и сдобной лочиры середина накалывается чекишем. Для патыра «Бахт» – на утолщенной части узор в виде спирали, на тонкой части – два кольца; для остальных лепешек углубление накалывается в виде узора. Для лепешек зогора-нон – гладкая, без крупных трещин, для патыра «Ковокли» - на поверхности видны вкрапления от тыквы и лука, для патыра слоеный – вся поверхность наколота чекишем. Для лепешек «Янгилик» и «Шодлик» – середина наколота чекишем.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UYG'UNLIGINI TASDIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 2

1	2
Цвет	От желтого до светло-коричневого, допускается на поверхности пятна светло-коричневого цвета; для лепешек зогора-нон – от желтого до оранжевого, для лепешки «Шодлик» – от светло-коричневого до коричневого.
Состояние мякиша: Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму, для лепешек зогора-нон – пропеченный, слегка заминающийся, для патыра слоеного – пропеченный, с легко отделяемыми друг от друга отдельными слоями
Пористость Промес Вкус	Развитая, мелкая, за исключением патыра слоеного Без комочков и следов непромеса. Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса. Для лепешек зогора-нон - вкус тыквы, для лепешек Патыр «Ковокли» – вкус тыквы и лука, для лепешек патыр «Пиезли» и лепешек пиезли-нон – вкус лука.
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха.

3.3.2 По физико-химическим показателям лепешки узбекские должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Кислотность мякиша, град, не более	Влажность мякиша, %, не более	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
1	2	3	4	5
Оби-нон из муки:				
высшего сорта	3,0	42,0	–	–
первого сорта	3,5	42,0	–	–
второго сорта	4,0	42,5	–	–
Ойла-нон из муки:				
первого сорта	3,5	43,0	–	–
второго сорта	3,5	42, 0	–	–
Сувенирная из муки				
высшего сорта	3,0	39,0	10,0 ± 0,5	-
первого сорта	3,0	39,0	10,0 ± 0,5	
Гижда из муки:				
высшего сорта	3,0	42,0	–	–
первого сорта	3,5	42,0	–	–
второго сорта	4,0	42, 5	–	–
Кашгарская	3,5	41,0	–	–
Лочира	2,5	28,0	–	–
Лочира сдобная	2,5	22,0	18,1± 0,5	4,0 ± 1,0
Кульча	3,0	40,0	–	–
Ангренская	3,0	40,0	3,0 ± 0,5	
Наманганская	3,0	42,0	3,0 ± 0,5	
Чап–чап	3,5	42,0	–	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5
Осиёги	2,0	40,0	–	–
Пиёзли-нон	3,0	42,0	2,2 ± 0,5	–
Ходжа яглык	2,5	38,0	2,0 ± 0,5	–
Доктор –нон	3,0	39,0	–	–
Ширмай-нон	3,0	35,0	2,0 ± 0,5	4,0 ± 1,0
Сутли–нон	3,0	40,0	–	–
Туй–нон	3,0	38,0	7,0 ± 0,5	–
Пахта-нон	3,0	42,0	2,0 ± 0,5	–
Ширин- нон	3,0	41,0	2,5 ± 0,5	6,0 ± 1,0
Хорезмская	3,0	40,0	5,0 ± 0,5	–
Мехмон- нон	3,0	40,0	9,0 ± 0,5	–
Патыр «Юбилейный»	3,0	40,0	5,0 ± 0,5	–
Патыр	3,0	40,0	2,0 ± 0,5	–
Патыр сдобный из муки:				
высшего сорта	3,0	39,0	7,0 ± 0,5	–
первого сорта	3,0	39,0	7,0 ± 0,5	–
Патыр «Ташкент»	3,0	41,5	3,8 ± 0,5	–
Патыр слоенный	3,0	30,0	7,0 ± 0,5	–
Гиждуван-нон	3,0	40,0	3,0 ± 0,5	–
Патыр «Бахор» из муки:				
высшего сорта	2,5	40,0	5,0 ± 0,5	7,0 ± 1,0
первого сорта	3,0	40,0	5,0 ± 0,5	7,0 ± 1,0
Патыр «Денау»	3,0	34,0	8,0 ± 0,5	–
Патыр «Бахт»	3,0	38,0	4,0 ± 0,5	3,0 ± 1,0
Бухара – нон	3,0	42,0	4,0 ± 0,5	–
Навой- нон	3,0	42,0	–	–
Патыр пиёзли	2,5	40,0	5,0 ± 0,5	–
Патыр ковокли	3,0	40,0	5,0 ± 0,5	-
Патыр «Коинот»	2,5	40,0	6,2 ± 0,5	-
Зогора- нон	3,0	50,0	-	-
Шодлик	3,0	39,0	4,4 ±0,5	-
Янгилик	3,5	40,0	-	-
Бугдой нон	3,5	40,0	8,0 ± 0,5	

Примечания –

1. В лепешках узбекских, приготовленных на смеси жидких и прессованных дрожжей допускается увеличение кислотности на 0,5 град
2. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается
3. Влажность теста лочиры сдобной не должна превышать 36 %.

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 Сан ПиН 0283, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.4.2 Сырье, используемое при изготовлении лепешек узбекских, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения РУз. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.4.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства лепешек узбекских, должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3.4.4 Для производства лепешек узбекских используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего, второго сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука «Узбекистанская» по O'z DSt 1313;
- мука кукурузная по ГОСТ 14176;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический, сахарная пудра по ГОСТ 31361;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5 % по ГОСТ 10970;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, TSh 86-45 [3];
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 27166;
- тыква продовольственная свежая по ГОСТ 7975;
- жиры животные топленные по ГОСТ 25292;
- анис по ГОСТ 18315;
- горох по ГОСТ 28674;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- пшеничные зародышевые хлопья по TSh 8-128 [3]

и другое сырье в соответствии с утвержденными указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья «Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» (2006 г.).

Примечание - Допускается использовать сырье для производства лепешек по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных и разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5 Срок максимальной выдержки лепешек узбекских на предприятии после выемки из печи – не более 4 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные лепешки узбекские должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- масса 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;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А).;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для лепешек узбекских, 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 Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

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

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

- наименование продукта;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (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 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 настоящих технических условий.

3.7.4 Остывшие лепешки упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

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

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

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в лепешках узбекских не должно превышать допустимых уровней, установленных гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2]

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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 лепешках узбекских осуществляется в соответствии с порядком, установленным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

5.3 Норму массовой доли сахара и жира определяют 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 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;

6.4 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672;

6.5 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

6.6 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929;

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

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

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

6.7.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение

7.1.1 Транспортирование и хранение лепешек узбекских - по ГОСТ 8227 и СанПиН РУз 0257[1]

Лепешки узбекские транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для лепешек узбекских должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными 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.

7.1.2 Лепешки узбекские должны 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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 лепешек узбекских из печи – не более 14 h.

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ЛЕПЕШЕК УЗБЕКСКИХ
(в перерасчёте на 100 g продукта)

Наименование изделия	Наименование и количество продукта			Энергетическая ценность, kcal
	Белки g	Жиры g	Углеводы g	
1	2	3	4	5
Пахта- нон	9,1	3,4	56,1	291
Ширин- нон	8,7	4,3	60,1	313
Мехмон-нон	8,6	9,3	53,4	332
Ширмай-нон	9,0	4,2	60,2	314
Туй-нон	8,4	7,5	52,8	312
Сутли-нон	10,7	3,2	54,1	288
Доктор-нон	11,6	1,2	54,1	274
Пиёзли-нон	9,4	3,9	55,7	296
Ходжа яглык	10,0	6,0	57,5	324
Хорезмская	9,4	4,9	52,8	293
Сувенирная 1с	8,8	8,8	69,6	339
Сувенирная в/с	8,9	9,2	53,0	330
Бухара-нон	8,2	4,1	58,5	289
Навои-нон	9,0	2,1	59,7	276
Гиждуван-нон	8,5	3,6	53,4	280
Патыр «Ташкент»	9,4	4,7	55,1	300
Патыр «Бахор» в/с	7,9	6,8	63,4	330
Патыр «Бахор» 1с	8,4	5,6	57,1	312
Патыр слоёный	8,9	9,3	56,2	344
Патыр	8,9	3,2	56,1	289
Патыр сдобный 1с	8,6	7,1	54,1	315
Патыр сдобный в/с	8,3	7,5	58,8	321
Патыр «Юбилейный»	9,1	6,8	58,2	331
Патыр «Бахт»	8,5	6,9	56,2	306
Патыр «Денау»	8,4	4,4	54,9	278
Осиёги	8,7	1,3	54,1	262
Кульча	9,1	1,2	56,5	273
Лочира	9,7	1,3	61,5	297
Кашгарская	8,5	1,2	58,3	258
Чап-чап	9,0	2,1	54,3	272
Гижда в/с	8,7	1,0	57,2	273
Гижда 1с	8,9	1,2	56,1	271
Гижда 2с	9,7	1,5	58,0	270
Оби- нон в/с	8,4	1,1	55,1	264
Оби- нон 1с	8,7	1,3	54,1	262
Оби- нон 2с	9,7	1,5	58,0	270
Ойла- нон 1с	8,6	1,2	54,0	261
Ойла- нон 2с	9,7	1, 5	58,0	270
Патыр пиёзли 1с	9,0	4,5	60,9	244
Наманганская 1с	9,1	1,3	60,9	292
Ангренская 1с	9,0	3,6	60,0	307
Зогора-нон	5,3	1,0	53,4	229

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UYG'UNLIGLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Продолжение приложения А

1	2	3	4	5
Патыр «Ковокли»	8,5	3,5	59,8	290
Лочира сдобная	9,3	16,8	58,6	408
Патыр «Коинот»	7,8	5,1	55,4	285
Шодлик	11,2	10,3	57,1	352
Янгилик	8,8	0,9	61,0	260
Бугдой-нон	10,4	9,1	73,30	317

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
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 86-45:2008	Маргарин. Технические условия
[4] TSh 8-128:2009	Пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения. Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 91 1600	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: лепешки узбекские, область применения, технические требования, органолептические показатели, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «26» 09 2012 г.
№ 012-3 / 4192

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «27» 09 2012 г.
№ 01/1-16/ 349

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«5» 10 2012 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«10» 10 2012 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«15» 10 2012 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UYG'UNLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
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 стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Х.Т.Алимджанова

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI