ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ

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 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 6.09.2013
4. ВЗАМЕН TSh 8-182:2008

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ КОНЦЕНТРИРОВАННЫМИ СОКАМИ
Технические условия

ҚУЮЛТИРИЛГАН МЕВА ШАРБАТЛИ НОНЛАР
Техникавий шартлар

BREAD WITH CONCENTRATED FRUIT AND BERRY JUICES
General specifications

Дата введения с 09.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб с фруктово-ягодными концентрированными соками, вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением фруктово-ягодных концентрированных соков и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенный 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 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4/13 son bilan
«6» 09 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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. 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 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
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'z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 816: 2012	Масло хлопковое рафинированное. 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, обогащенная витаминно-минеральной смесью. 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 Хлеб с фруктово-ягодным концентрированным соком (далее хлеб) должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 0257 [1] .

3.2 Хлеб должен вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, kg
Хлеб пшеничный с концентрированным яблочным соком формовой	0,5
Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным яблочным соком подовой	0,5
Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным сливовым соком формовой	0,5

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

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 хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика		
	Хлеб пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным сливовым соком
Внешний вид: Форма формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, не мятая	-	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, не мятая
подового		Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков	
поверхность	Шероховатая с наличием отрубей. Допускается наличие шва от делителя – укладчика.	Шероховатая, без крупных трещин, не допускается отслоение корки от мякиша	Шероховатая, без крупных трещин. Допускается наличие шва от делителя – укладчика.
цвет	Светло-коричневый без подгорелости и бледности		Темно-коричневый без подгорелости и бледности
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму	Пропеченный, с небольшой липкостью	Пропеченный, с небольшой липкостью

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

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика		
	Хлеб пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным сливовым соком
промес	Без комочков и следов непромеса.		
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.		
Вкус	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего привкуса		
Запах	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего запаха.		

Примечания –

1 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 cm в формовом хлебе и более 2 cm в подовом хлебе. В подовом хлебе по согласованию с торгующими организациями допускается круговой подрыв.

2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 cm.

3.3.2 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма		
	Хлеб пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным сливовым соком
Влажность мякиша, %, не более	45,5	43,5	43,5
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	8,0	8,0
Пористость мякиша, %, не менее	60,0	52,0	54,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество, %	-	-	5,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	2,7±0,5	3,2±0,5	-

Примечания –

1. Допускается увеличение кислотности на 1 град. в хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых заквасках, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни.

2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

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

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 0238 [2].

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

3.4.3 Для производства хлеба 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;
- мука ржаная обдирная по ГОСТ 7045;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- фруктово-ягодные концентрированные соки по ГОСТ 18192;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240 и [3];
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- масло хлопковое рафинированное по O'zDSt 816;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- вода питьевая по O'zDSt 950

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства хлеба 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 хлеба из печи - не более 10 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованный хлеб должен иметь маркировку содержащую:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя и его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, 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 хлеба, выработанного 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.

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

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 хлеба - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Хлеб реализуется неупакованным и упакованным в потребительскую тару.

3.7.3 Реализация хлеба неупакованного 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 неупакованный хлеб 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 Остывший хлеб упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке 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.

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, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требования к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан СанПиН 0238 [2].

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 хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Министерства здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

5.3. Массовую долю общего сахара и жира в хлебе определяют по требованию потребителя и один раз в квартал.

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

6 Методы контроля

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

6.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

6.3 Определение пористости - по ГОСТ 5669 .

6.4 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

6.5 Определения массовой доли сахара - по 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 хлеба - по ГОСТ 8227 и СанПиН 0257 [1] .

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

Транспортные средства для хлеба 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 Хлеб должен 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 хлеба пшеничного с концентрированным яблочным соком - не более 24 h.,
хлеба ржано-пшеничного с концентрированным яблочным соком и хлеба ржано-пшеничного с концентрированным сливовым соком – не более 36 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Хлеб с фруктово-ягодным концентрированным соком имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество		
	Хлеб пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным яблочным соком	Хлеб ржано-пшеничный с концентрированным сливовым соком
белки, g	6,5	7,9	7,0
жиры, g	4,3	2,8	1,0
углеводы, g	49,6	52,0	58,9
энергетическая ценность, kcal	263	265	273

O'ZSTANDART 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 911300, 911400	Н 32	ОКС 67. 060

Ключевые слова: хлеб 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"
«24» 07 2013 г.

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

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«27» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«26» 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'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI