# ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

---

# ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

**Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации**

**г. Ташкент**

## 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 (агентство «Узстандарт») № 05-898 от 21.11.2017
4. ВЗАМЕН O'z DSt 589:2012

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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

## Содержание

1 Область применения..... 1
2 Нормативные ссылки..... 1
3 Термины и определения..... 4
4 Технические требования..... 4
5 Требования безопасности..... 12
6 Правила приемки..... 12
7 Методы контроля ..... 12
8 Транспортирование и хранение..... 13
9 Гарантии изготовителя..... 14
Приложение А (обязательное) ..... 15
Библиография..... 17
Библиографические данные..... 18

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAVLAT
NAZORATIGI VA OFLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIGI

# ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

## ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ
**Технические условия**

## УЗБЕК НОНЛАРИ
**Техникавий шартлар**

## FLAT CAKES UZBEK
Specifications

Дата введения с 23.11.2017

## 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 4.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»), 4.4.1, 4.6, 4.7.6, 5.1, 5.2, 6.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

| | |
|---|---|
| ГОСТ 171-81 | Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия |
| ГОСТ 240- 85 | Маргарин. Общие технические условия |
| ГОСТ 1129-93 | Масло подсолнечное. Технические условия |
| ГОСТ 4495-87 | Молоко цельное сухое. 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 6201-68 | Горох шлифованный. Технические условия |
| ГОСТ 7975–2013 | Тыква продовольственная свежая. Технические условия. |

**Издание официальное**

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6314 son bilan
«21» 11 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

| | |
|---|---|
| ГОСТ 8227-56 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование |
| ГОСТ 8758-76 | Нут. Требования при заготовках и поставках |
| ГОСТ 10354-82 | Пленка полиэтиленовая. Технические условия |
| ГОСТ 10444.12-2013 | Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов. Технические условия |
| ГОСТ 10444.15-94 | Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия |
| ГОСТ 10970-87 | Молоко сухое обезжиренное. Технические условия |
| ГОСТ 12095-76 | Кунжут. Промышленное сырьё. Технические условия |
| ГОСТ 14176-69 | Мука кукурузная. Технические условия |
| ГОСТ 17527-2003 | Упаковка. Термины и определения |
| ГОСТ 18315-78 | Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия |
| 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 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 26670-91 | Пищевые продукты. Методы культивирования микроорганизмов |
| 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 27543-87 | Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов |
| ГОСТ 29054-91 | Пряности. Бадьян. Технические условия |
| ГОСТ 30178-96 | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов |
| ГОСТ 30363-96 | Продукты яичные. Общие технические условия |
| ГОСТ 30711-2001 | Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов $B_1$ и $M_1$ |
| ГОСТ 31262-2004 | Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
TAZBRATIN! GOSUDARSTVENNOGO
AGENTSTVO TEXNOLOGICHYALARINI

| | |
|---|---|
| ГОСТ 31266-2004 | Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка |
| ГОСТ 31361-2008 | Сахар белый. Технические условия |
| ГОСТ 31628-2012 | Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка |
| ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) | Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella |
| ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003 (MOD) | Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus |
| ГОСТ 31747-2012 (ISO 4832:2006 (MOD) | Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) |
| ГОСТ 31895-2012 | Сахар белый. Технические условия |
| ГОСТ 31904-2012 | Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов |
| ГОСТ 32161-2013 | Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137 |
| ГОСТ 32163-2013 | Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr -90 |
| ГОСТ 32164-2013 | Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr -90 и цезия Cs-137 |
| 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 626:2014 | Яйца куриные пищевые. Технические условия |
| O'z DSt 816:2015 | 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. Технические условия |
| O'z DSt 1091:2017 | 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 |
| O'z DSt 2188:2016 | Изделия хлебобулочные. Термины и определения |
| O'z DSt 2771:2013 | Масло коровье. Технические условия |
| O'z DSt 2928:2015 | Пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения. ТУ |

**Примечание** - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI QILISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ 17527, O'z DSt 2188 и O'z DSt 8.022.

## 4 Технические требования

4.1 Лепешки узбекские должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных правил и норм [1].

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

Таблица 1

| Наименование изделия | Масса изделия, kg, из муки | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | пшеничной хлебопекарной высшего сорта | пшеничной хлебопекарной первого сорта | пшеничной хлебопекарной второго сорта | пшеничной хлебопекарной «Узбекистанская» | кукурузной |
| 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 | | | |
| Патыр «Ковокли» | 0,3 | 0,3 | | | |
| Кашгарская | | 0,2; 0,45 | | | |
| Кульча | | 0,4 | | | |
| Чап-чап | | 0,3 | | | |
| Осиёги | | 0,5 | | | |
| Патыр «Юбилейный» | | 0,22; 0,4 | | | |
| Патыр | | 0,2; 0,3; 0,4 | | | |
| Патыр «Ташкент» | | 0,22; 0,4 | | | |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
AMALGA OSHIRISH BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 1

| Наименование изделия | Масса изделия, kg, из муки | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | пшеничной хлебопекарной высшего сорта | пшеничной хлебопекарной первого сорта | пшеничной хлебопекарной второго сорта | пшеничной хлебопекарной «Узбекистанская» | кукурузной |
| Гиждуван – нон | | 0,6 | | | |
| Мехмон-нон | | 0,3 | | | |
| Ширин-нон | | 0,35 | | | |
| Пахта-нон | | 0,27 | | | |
| Пиёзли-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 | | | |
| Оила-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 «Пиёзли» | | 0,3; 0,4 | | | |
| Шодлик | | 0,3 | | | |
| Зогора-нон | | | | | 0,1- 0,2 |
| Янгилик | | | | 0,2-0,3 | |
| Бугдой-нон | | | | 0,2; 0,4 | |

4.2.1 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто при одновременном взвешивании 10 изделий в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 2,5 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто одного изделия - не должны превышать 5,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 3,0 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

4.3 Характеристики

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

O`ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BO'LIMI

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: форма | Округлая, нерасплывчатая, без притисков.<br>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.<br>Для Лочиры сдобной – с защипами по поверхности в несколько рядов. |
| поверхность | Без надрывов, трещин и темных вздутий.<br>У лепешек Гижда, Кашгарская, Гиждуван-нон, Ширин-нон, Пахта-нон, Ойла-нон, Навои–нон, Наманганская, Ангренская, Бугдой-нон – углубления накалываются в виде узора чекишем,<br>у Патыра «Юбилейный» - незначительно утолщенные края, середина наколота чекишем круглой формы в один ряд по окружности, в середине одна выделяющаяся наколка.<br>У лепешки Ширмай-нон – с узорным углублением в середине наколотым чекишем, высокие утолщенные края, надрезаны под наклоном.<br>У лепешки Кульча – с очень толстыми краями, маленькой тонкой серединой, наколотой узорным чекишем.<br>У лепешек Оби-нон, Чап–чап, Осиёги, Ходжа–яглык, Бухара–нон, Туй-нон, Патыра Ташкент – отделана кунжутом и середина наколота чекишем , у лепешки Пиёзли- нон – мелко нарезанным луком в смеси с кунжутом; лепешки Сувенирная – с защипами по краям поверхности и надрезами по бокам и отделана кунжутом.<br>У лепешек Патыр «Коинот», Патыр «Бахор» и Патыр сдобный – вся тонкая часть наколота чекишем.<br>У лепешки Доктор-нон – край утолщенной части лепешки накалывается чекишем в виде узора по всей окружности лепешки, в центре накалывается один раз. У лепешки Мехмон-нон середина накалывается чекишем в виде прямоугольника.<br>У лепешки Хорезмская – середина наколота чекишем, а края имеют 5-6 наколок; лепешки Сутли–нон – середина наколота в 3-х местах; у Патыра «Денау»– посыпана кунжутом или седаной, с надрезами утолщенных краев.<br>У Лочиры - вся поверхность наколота чекишем, у Лочиры сдобной - вся поверхность наколота чекишем и отделана кунжутом. У Патыра «Бахт» – на утолщенной части узор в виде спирали, на тонкой части – два кольца.<br>У лепешек Зогора-нон – гладкая, без крупных трещин; Патыра «Ковокли» - на поверхности видны вкрапления от тыквы и лука, у Патыра слоеного – вся поверхность наколота чекишем.<br>У лепешек Янгилик и Шодлик – середина наколота чекишем |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
KAZORATINI SINOFDAN O'TKAZISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Продолжение таблицы 2

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Цвет | От желтого до светло-коричневого, допускается на поверхности пятна светло-коричневого цвета; для лепешек Зогора-нон и Бугдой-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 | Развитая, за исключением Патыра слоеного, Загора-нон, Патыра «Пиёзли», Лочиры и Лочиры сдобной |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| Вкус | Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса. У лепешек Зогора-нон - вкус тыквы, лепешек Патыр «Ковокли» – вкус тыквы и лука, лепешек Патыр «Пиезли» и лепешек Пиезли-нон – вкус лука |
| Запах | Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха |

4.3.2 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, % |
|---|---|---|---|---|
| Из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта: | | | | |
| Оби-нон | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Сувенирная | 3,0 | 39,0 | 10,0 ± 0,5 | – |
| Гижда | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Патыр сдобный | 3,0 | 39,0 | 8,4 ± 0,5 | – |
| Патыр «Бахор» | 2,5 | 40,0 | 5,7 ± 0,5 | 10,0 ± 1,0 |
| Патыр «Коинот» | 2,5 | 40,0 | 6,2 ± 0,5 | - |
| Лочира сдобная | 2,5 | 22,0 | 18,7 ± 0,5 | 3,4 ± 1,0 |
| Патыр «Ковокли» | 3,0 | 40,0 | 4,4 ± 0,5 | – |
| Бухара – нон | 3,0 | 42,0 | 4,5 ± 0,5 | – |
| Патыр «Денау» | 3,0 | 34,0 | 7,8 ± 0,5 | – |
| Патыр «Бахт» | 3,0 | 38,0 | 4,8 ± 0,5 | 3,1 ± 1,0 |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SUVDIFIKLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
DAVLAT BILAN MUVOFIQLASHTIRISH

Продолжение таблицы 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, % |
|---|---|---|---|---|
| Из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта: | | | | |
| Оби-нон | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Оила-нон | 3,0 | 43,0 | – | – |
| Сувенирная | 3,0 | 39,0 | 10,0 ± 0,5 | |
| Гижда | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Кашгарская | 3,5 | 41,0 | – | – |
| Лочира | 2,5 | 28,0 | – | – |
| Кульча | 3,0 | 40,0 | – | – |
| Ангренская | 3,0 | 40,0 | 3,8 ± 0,5 | – |
| Наманганская | 3,0 | 42,0 | - | – |
| Чап–чап | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Осиёги | 2,0 | 40,0 | – | – |
| Пиёзли-нон | 3,0 | 42,0 | 2,6 ± 0,5 | – |
| Ходжа яглык | 2,5 | 38,0 | 3,6 ± 0,5 | – |
| Доктор –нон | 3,0 | 39,0 | – | – |
| Ширмай-нон | 3,0 | 35,0 | 3,6 ± 0,5 | 5,2 ± 1,0 |
| Сутли–нон | 3,0 | 40,0 | 2,6 ± 0,5 | – |
| Туй–нон | 3,0 | 38,0 | 8,4 ± 0,5 | – |
| Пахта-нон | 3,0 | 42,0 | - | – |
| Ширин- нон | 3,0 | 41,0 | 3,5 ± 0,5 | 7,1 ± 1,0 |
| Хорезмская | 3,0 | 40,0 | 5,7 ± 0,5 | – |
| Мехмон- нон | 3,0 | 40,0 | 10,2 ± 0,5 | – |
| Патыр «Юбилейный» | 3,0 | 40,0 | 5,9 ± 0,5 | – |
| Патыр | 3,0 | 40,0 | 2,8 ± 0,5 | – |
| Патыр сдобный | 3,0 | 39,0 | 8,4 ± 0,5 | – |
| Патыр «Ташкент» | 3,0 | 41,5 | 4,5 ± 0,5 | – |
| Патыр слоенный | 3,0 | 30,0 | - | – |
| Гиждуван-нон | 3,0 | 40,0 | 3,6 ± 0,5 | – |
| Патыр «Бахор» | 3,0 | 40,0 | 5,6 ± 0,5 | 9,7 ± 1,0 |
| Навои- нон | 3,0 | 42,0 | – | – |
| Патыр «Пиёзли» | 2,5 | 40,0 | 4,4 ± 0,5 | – |
| Патыр «Ковокли» | 3,0 | 40,0 | 4,4 ± 0,5 | – |
| Шодлик | 3,0 | 39,0 | 4,4 ±0,5 | – |
| Из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта: | | | | |
| Оби-нон | 4,0 | 42,5 | – | – |
| Оила-нон | 3,5 | 42, 0 | – | – |
| Гижда | 4,0 | 42, 5 | – | – |
| Из муки пшеничной хлебопекарной «Узбекистанская»: | | | | |
| Янгилик | 3,5 | 40,0 | - | - |
| Бугдой-нон | 3,5 | 40,0 | 8,0 ± 0,5 | |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
HUJJATLASHTIRISH BO'LIMI, BANKLAR
AXBOROTINI QAYTA ISHLASH TIZIMI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'YICHA

Продолжение таблицы 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, % |
|---|---|---|---|---|
| Из муки кукурузной: | | | | |
| Зогора-нон | 3,0 | 50,0 | - | - |

**Примечания –**

1.Допускается увеличение установленной кислотности на 0,5 град в лепешках узбекских, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей.

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

3. Влажность теста Лочиры сдобной не должна превышать 36 %.

4. В слоеных изделиях массовая доля жира не нормируется.

5. Микробиологические показатели определяются в лепешках Пиёзли-нон, Патыр «Пиёзли», Патыр «Ковокли».

## 4.4 Требования к сырью

4.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2] и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [3].

4.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

4.4.3 Для производства лепешек узбекских используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26574,
- мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого, второго сортов и сорта «Узбекистанская» по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука кукурузная по ГОСТ 14176;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361, ГОСТ 31895;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5 % по ГОСТ 10970;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- вода питьевая по O'z DSt 950;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
AKKREDITATSIYO'QISHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [4];
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 27166;
- тыква продовольственная свежая по ГОСТ 7975;
- жиры животные топленые по ГОСТ 25292;
- анис по ГОСТ 18315;
- бадьян по ГОСТ 29054;
- горох по ГОСТ 6201;
- нут по ГОСТ 8758;
- масло растительное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- пшеничные зародышевые хлопья по O'z DSt 2928.

**Примечание** – Допускается использование аналогичного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам вышеперечисленному сырью, соответствующего требованиям безопасности установленным в [2], [3].

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

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка лепешек узбекских, упакованных в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для лепешек узбекских, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

- наименование изделия;
- массу нетто, g;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA SIFATNI BOSHQARISH
ASHYOLAR TEXNOLOGIYALARI

- срок реализации, h;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g изделия (Приложение А);

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

4.6.3 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

4.6.4 Маркировку наносят на упаковочный материал и (или) этикетку (ярлык), и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

4.7 Упаковка

4.7.1 Лепешки узбекские реализуют неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

4.7.2 Лепешки узбекские не упакованные в потребительскую тару и упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227.

**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 или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировку в этом случае не наносят.

4.7.3Лепешки узбекские упаковывают в потребительскую тару в виде:
- отдельного изделия;
- нескольких изделий одного наименования;
- в виде наборов из нескольких наименований изделий.

4.7.4 Остывшие лепешки узбекские упаковывают на различных упаковочных машинах поштучно или по несколько штук в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

4.7.5 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

4.7.6 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность изделий при транспортировании и хранении.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI TASHKIL ETISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
BO'LIM BOSHLIG'I

## 5 Требования безопасности

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

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и установленные требованиями Специального технического регламента Республики Узбекистан* [5].

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов радионуклидов и микробиологических показателей осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6.3 Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя и один раз в квартал.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667. Качество маркировки и упаковки определяется визуально.

7.2 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

7.3 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

7.5 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672.

7.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

7.7.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;

7.7.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;

7.7.3 Определение меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.4 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.6 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

---

* Вступает в силу с 1 сентября 2018 года

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

7.8 Определение микробиологических показателей:

7.8.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904.

7.8.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669;

7.8.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

7.8.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

7.8.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно–анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

7.8.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747;

7.8.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 31659;

7.8.8 Определение плесеней - по ГОСТ 10444.12;

7.8.9 Определение количества Staphylococcus aureus - по ГОСТ 31746.

7.9 Определение содержания афлатоксина $B_1$ по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение содержания радионуклидов:

7.10.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.10.2 Определение стронция Sr -90 – по ГОСТ 32163;

7.10.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161 и по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортирование лепешек узбекских - по ГОСТ 8227, [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.

8.2 Хранение

8.2.1 Хранение лепешек узбекских – по ГОСТ 8227.

Лепешки узбекские должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения, и обеспеченных возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
TASDIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RO'YXATGA OLISH BOSHQARMASI

## 9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие готовой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки лепешек узбекских из печи упакованных и не упакованных – не более 14 h.

Срок реализации лепешек узбекских, разных наименований в одной потребительской упаковке, устанавливается по лепешкам, имеющим наименьший срок реализации.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SIFATLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

## Приложение А
## (обязательное)

Лепешки узбекские имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

| Наименование изделия | Наименование и количество продукта | | | Энергетическая ценность, kcal |
|---|---|---|---|---|
| | Белки g | Жиры g | Углеводы g | |
| Из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта | | | | |
| Оби- нон | 8,5 | 1,0 | 55,0 | 260 |
| Сувенирная | 9,0 | 9,0 | 53,0 | 330 |
| Гижда | 8,5 | 1,0 | 57,0 | 270 |
| Патыр сдобный | 8,0 | 7,5 | 59,0 | 320 |
| Патыр «Бахор» | 8,0 | 7,0 | 63,5 | 330 |
| Патыр «Коинот» | 8,0 | 5,0 | 55,5 | 290 |
| Лочира сдобная | 9,5 | 17,0 | 58,5 | 410 |
| Патыр «Ковокли» | 8,5 | 4,0 | 57,0 | 300 |
| Бухара-нон | 8,0 | 4,0 | 58,5 | 290 |
| Патыр «Денау» | 8,5 | 4,5 | 55,0 | 280 |
| Патыр «Бахт» | 8,5 | 7,0 | 56,0 | 310 |
| Из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта | | | | |
| Оби- нон | 8,5 | 1,0 | 54,0 | 260 |
| Оила- нон | 8,5 | 1,0 | 54,0 | 260 |
| Сувенирная | 9,0 | 9,0 | 69,5 | 340 |
| Гижда | 9,0 | 1,0 | 56,0 | 270 |
| Кашгарская | 8,5 | 1,0 | 58,5 | 260 |
| Лочира | 9,5 | 1,5 | 61,5 | 300 |
| Кульча | 9,0 | 1,0 | 56,5 | 270 |
| Ангренская | 9,0 | 3,5 | 60,0 | 310 |
| Наманганская | 9,0 | 1,5 | 61,0 | 290 |
| Чап-чап | 9,0 | 2,0 | 54,5 | 270 |
| Осиёги | 8,5 | 1,0 | 54,0 | 260 |
| Пиёзли-нон | 9,5 | 4,0 | 55,5 | 300 |
| Ходжа яглык | 10,0 | 6,0 | 57,5 | 320 |
| Доктор-нон | 11,5 | 1,0 | 54,0 | 270 |
| Ширмай-нон | 9,0 | 4,0 | 60,0 | 310 |
| Сутли-нон | 10,5 | 3,0 | 54,0 | 290 |
| Туй-нон | 8,5 | 7,5 | 53,0 | 310 |
| Пахта- нон | 9,0 | 3,5 | 56,0 | 290 |
| Ширин- нон | 8,5 | 4,0 | 60,0 | 310 |
| Хорезмская | 9,5 | 5,0 | 53,0 | 290 |
| Мехмон-нон | 8,5 | 9,0 | 53,5 | 330 |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH
AZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARINI
ISHLAB CHIQARISH

Продолжение таблицы

| Наименование изделия | Наименование и количество продукта | | | Энергетическая ценность, kcal |
|---|---|---|---|---|
| | Белки g | Жиры g | Углеводы g | |
| Из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта | | | | |
| Патыр «Юбилейный» | 9,0 | 7,0 | 58,0 | 330 |
| Патыр | 9,0 | 3,0 | 56,0 | 290 |
| Патыр сдобный | 8,5 | 7,0 | 54,0 | 310 |
| Патыр «Ташкент» | 9,5 | 4,5 | 55,0 | 300 |
| Патыр слоёный | 9,0 | 9,0 | 56,0 | 340 |
| Гиждуван-нон | 8,5 | 3,5 | 53,5 | 280 |
| Патыр «Бахор» | 8,5 | 5,5 | 57,0 | 310 |
| Навои-нон | 9,0 | 2,0 | 59,5 | 280 |
| Патыр «Пиёзли» | 9,0 | 4,5 | 61,0 | 240 |
| Патыр «Ковокли» | 8,5 | 3,5 | 60,0 | 290 |
| Шодлик | 11,0 | 10,5 | 57,0 | 350 |
| Из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта | | | | |
| Оби-нон | 9,5 | 1,5 | 58,0 | 270 |
| Оила-нон | 9,5 | 1,5 | 58,0 | 270 |
| Гижда | 9,5 | 1,5 | 58,0 | 270 |
| Из муки пшеничной хлебопекарной «Узбекистанская» | | | | |
| Янгилик | 8,5 | 1,0 | 61,0 | 260 |
| Бугдой-нон | 10,0 | 9,0 | 73,0 | 320 |
| Из муки кукурузной | | | | |
| Зогора-нон | 5,5 | 1,0 | 53,5 | 230 |

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SUV OFIQLASHTIRISH V.
AZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARINI

## 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] — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7

[4] TSh 86-45:2013 — Маргарин. Технические условия

[5] — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №МТР-8


O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

## Библиографические данные

| | | | |
|---|---|---|---|
| **УДК 664.62** | **ОКП 91 1600** | **Н 32** | **ОКС 67.060** |

**Ключевые слова**: лепешки узбекские, область применения, технические требования, органолептические показатели, физико-химические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
MUVOFIQLASHTIRISH

**СОГЛАСОВАНО**

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «11» 10. 2017 г
№ 01/1-16/735

**СОГЛАСОВАНО**

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

«8» 10 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо «19» 10. 2017 г.
№ 012-3/2246

**СОГЛАСОВАНО**

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

«08» 10 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

«09» 10 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI SERTIFIKATLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MILLIY ORGANI BOSHQARMASI

Заместитель Председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кушвид О.Н.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI BOSHQARMASI