ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ

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) № 05-484 от 06.09.2013
4. ВЗАМЕН TSh 8-181: 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 RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ
Технические условия

ҚУРИТИЛГАН САБЗАВОТЛИ ҚЎШИМЧАЛАР ҚЎШИЛГАН БЎЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ
Техникавий шартлар

BAKERY PRODUCTS WITH DRIED VEGETABLE ADDITIVES
General specifications

Дата введения с 13.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные с сушеными овощными добавками, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с добавлением сушеных овощных добавок 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 пп. 3.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»), 3.4.1; 3.6; 3.7.4; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 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 изделия.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7588-71	Морковь столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7589-71	Свекла столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Промышленное сырье. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4118 son bilan
«6» 09 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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. 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'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 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. 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 сушеными овощными добавками (далее булочные изделия) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил СанПиН 0283 [1] .

3.2 Булочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1:

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, kg
Булочка с сушеной тыквой	0,1
Булочка с сушеной морковью	0,05; 0,1
Булочка с сушеной свеклой	0,05; 0,1
Батончик с сушеным красным перцем	0,15

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 3,0 % от установленной массы одного изделия.

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

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5 % от установленной массы одного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

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 притисков Круглая - у булочки с сушеной тыквой, подковообразная- у булочки с сушеной морковью, продолговато-овальная у булочки с сушеной свеклой и батончика-с сушеным красным перцем
поверхность	Без крупных трещин и подрывов, без загрязнений. Гладкая у булочки с сушеной свеклой и батончика с сушеным красным перцем, гладкая и посыпана кунжутом у булочки с сушеной морковью, с двумя надрезами у булочки с сушеной тыквой
цвет	От светло желтого до светло-коричневого у булочки с сушеной морковью и батончика с сушеным красным перцем, от желтого до светло-коричневого у булочки с сушеной тыквой, от светло коричневого до коричневого у булочки с сушеной свеклой
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	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 с сушеной тыквой	Булочка с сушеной морковью	Булочка с сушеной свеклой	Батончик с сушеным красным перцем
Влажность мякиша, %, не более	38,0	38,0	42,0	42,0
Кислотность мякиша, град, не более	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	5,7±1,0	4,9±1,0	6,8±1,0	3,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	5,6±0,5	4,1±0,5	5,1±0,5	3,4±0,5

Примечания-

1 В булочных изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов допускается увеличение кислотности на 1 град.

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

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

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов 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 РУз и должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.4.3 Для производства булочных изделий используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588;
- свекла столовая сушеная по ГОСТ 7589;
- тыква и овощи сушеные по сертификатам соответствия РУз;
- 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 – не более 6 h.

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 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.

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.

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

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 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.

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 время 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.

O'zbekiston Davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi
O'ZBSTANDART 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 – ГОСТ 5668

6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670

6.4 Определение массовой доли сахара – 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 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266

6.7.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.7.4 Определения 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 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.8 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].

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 булочных изделий – не более 16 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Булочные изделия имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Булочка с сушеной тыквой	Булочка с сушеной морковью	Булочка с сушеной свеклой	Батончик с сушеным красным перцем
белки, g	8,5	8,7	7,6	7,6
жиры, g	4,0	4,5	4,0	3,0
углеводы, g	57,3	62,8	56,7	56,0
энергетическая ценность, kcal	299	327	293	281

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

Библиография

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

O'ZBEKISTON 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 сушеными овощными добавками, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, методы контроля

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «09» 07 2013 г.
№ 012-7/2231

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «17» 06 2013 г.
№ 01/1-16/236

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«25» 07 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель
корпорации «ILDIZ»
Письмо «17» 06 2013 г.
№ 06

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«25» 07 2013 г.

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

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