ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2 ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») № 05-576 от 26.09.17

4 ВЗАМЕН O'z DSt 1219:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений к нему на территории Республики Узбекистан 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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI, NOVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Технические требования.....	4
4 Требования безопасности.....	10
5 Правила приемки.....	11
6 Методы контроля	11
7 Транспортирование и хранение.....	12
8 Гарантии изготовителя.....	13
9 Библиография.....	14
10 Библиографические данные	15

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ТОРТ ВА ПИРОЖНИЙЛАР
Умумий техникавий шартлар

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
Общие технические условия

PIES AND CAKES
General specifications

Дата введения с 01.10.14

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на все виды тортов и пирожных, изготовляемых механизированным и ручным способами, вырабатываемых из пшеничной хлебопекарной муки с добавлением другого сырья и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции изложены в пп. 3.3, 3.4, 3.5.3, 3.5.4, 3.5.6, 4.1, 4.2, 5.9 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 490-2006	Кислота молочная пищевая. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2228-81	Бумага мешочная. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб.
ГОСТ 6882-88	Виноград сушёный. Технические условия
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7009-88	Джемы. Общие технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5058 son bilan
«26» 09 2014-yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 7061-88	Варенье. Общие технические условия
ГОСТ 7208-93	Вина виноградные. Общие технические условия
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 9325-79	Соли углеаммонийные. Технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Метод выявления и определения дрожжей Staphylococcus aureus.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16280-2002	Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18192-72	Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18510-87	Бумага писчая. Технические условия.
ГОСТ 19792-2001	Мёд натуральный. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 22371-77	Консервы. Плоды и ягоды протертые и дроблёные с сахаром. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара – оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
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	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.
ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA NOOZIDLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меда.
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 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.
ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
ГОСТ 29047-91	Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049-91	Корица. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические 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'z DSt 119:2003	Творог из коровьего молока. Технические условия
O'z DSt 626:2014	Яйца куриные. Технические условия
O'z DSt 940:2010	Узбекские коньяки. Общие технические условия
O'z DSt 942:2010	Вина виноградные и виноматериалы обработанные.Общие технические условия
O'z DSt 943:2010	Изделия ликёроводочные. Общие 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 1084:2011	Сметана. Технические условия
O'z DSt 1091:2011	Соль йодированная пищевая. 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 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z DSt 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.

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 AGENTSIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI KUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQARMASI

3 Технические требования

3.1 Торты и пирожные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утверждённым в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2. Характеристика

3.2.1 В зависимости от способа изготовления и рецептуры торты подразделяются на: бисквитные, песочные, слоеные, вафельные, миндально-ореховые, крошковые ,воздушные (в т.ч. белково-взбивные) и комбинированные.

Пирожные подразделяют на: бисквитные, песочные, слоеные, вафельные, ореховые, крошковые, воздушные, заварные, сахарные и комбинированные.

3.2.2 По органолептическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Торты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Бисквитные	Один или несколько слоев выпеченного пористого полуфабриката без следов непромеса, пропитанных или непропитанных сиропом, не допускается подгорелость	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Боковые поверхности тортов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой. Не допускается: расплывчатый рисунок из крема; поседевшая шоколадная глазурь;липкая, засахаренная с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (квадратная, круглая, продолговатая в виде полена, калача, кольца и др.), без изломов и вмятин с ровным обрезом для нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Песочные	Один или несколько слоев выпеченного рассыпчатого полуфабриката, без следов непромеса, Допускается незначительный закал. Не допускается подгорелость	- « -	- « -	- « -
Слоёные	Выпеченный слоистый полуфабрикат с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой.допускается незначительный закал. Не допускается подгорелость	- « - Торты без отделки смазываются яйцом	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (квадратная, прямоугольная и др.)	- « -

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

Продолжение таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Вафельные	Несколько слоев хрупких вафельных листов без следов непромеса	Художественно отделана жировой или пралиновой начинкой или покрывают шоколадной глазурью и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Боковые поверхности тортов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (квадратная, прямоугольная, круглая и др.) Допускается незначительное коробление вафельных тортов, не изменяющее форму изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Миндально-ореховые, ореховые	Выпеченный миндально-ореховый или ореховый полуфабрикат	Художественно отделана отделочными полуфабрикатами. Для ореховых пирожных без отделки – шероховатая с характерными трещинами	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (квадратная, прямоугольная, круглая и др.)	- « -
Крошковые	Отформованы из протертых обрезков пирожных, тортов и полуфабрикатов для тортов и пирожных или выпечены; пористые, без следов непромеса , пропитанные или непропитанные сиропом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Боковые поверхности тортов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (круглая, в форме полена и др.)	- « -
Воздушные (в т. ч. белково-взбивные)	Выпеченный хрупкий полуфабрикат с добавлениями или без добавлений	Воздушных пирожных без отделки – шероховатая, пористая; цвет изделий: без добавлений – белый или светло-кремовый; с добавлениями – соответствующими цвету добавлений	Соответствующая данному наименованию изделий, разнообразная	- « -
Заварные	Выпеченный полуфабрикат без следов непромеса и крупных сквозных трещин	Художественно отделана кремом и (или) другими полуфабрикатами, без отделки	Соответствующая данному наименованию изделий	- « -
Сахарные	Выпеченный, без следов непромеса, тонкостенный, хрупкий полуфабрикат в виде трубочки, заполненный отделочным полуфабрикатом	Без отделки	Соответствующая данному наименованию изделий, в виде трубочки	- « -

O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BO'SHQARMASI

Продолжение таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Комбинированные	Несколько слоев различных видов выпеченных полуфабрикатов без следов непромеса	Художественно украшена отделочными полуфабрикатами.	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная (квадратная, прямоугольная, круглая и др.)	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов

Примечание -

1 Боковые поверхности без отделки допускаются для весовых тортов и для изделий, изготовленных полумеханизированным и механизированным способами или штучно- выпеченных без последующей послойной резки.

2 При выработке тортов и пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковых поверхностях изделий наличие участков (незначительных), непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

3 Для глазированных тортов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазури.

4 При выработке сахарных трубочек на механизированных линиях допускаются неравномерная окраска поверхности, без подгорелости.

5 На нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

3.2.3 По физико-химическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Для выпеченных полуфабрикатов и готовых изделий без отделки кремом после выпечки	Для отделочных полуфабрикатов
Массовая доля влаги, %	В соответствии с рецептурой с учетом допускаемых отклонений	
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус 2,5;	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями минус 1,5;
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус 1,5;	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус 1,5;
Массовая доля общей сернистой кислоты для изделий с добавлением пиросульфита натрия, %, не более	0,01	-
Массовая доля сорбиновой кислоты для кремов с добавлением сорбиновой кислоты, %	-	0,18±0,02
Массовая доля сахарозы в водной фазе крема, %, не менее	-	60,0

Примечание -

1 Для творожно-сливочного крема отклонение в массовой доле общего сахара и жира в пересчете на сухое вещество допускается до минус 3,0 %.

2 Физико-химические показатели полуфабрикатов отделочных, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (типа джем, повидло, творог и т. п.) должны соответствовать требованиям, предусмотренным нормативной документацией на эту продукцию.

3 Для слоеного полуфабриката отклонение массовой доли жира допускается до минус 3,0% при выработке на механизированных линиях.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, PAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHGA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3.3 Требования к сырью

3.3.1 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 [2].

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

3.3.3 Ароматизирующие, красящие вещества, консерванты и другие добавки для изготовления тортов и пирожных, применяются в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в производстве кондитерских изделий.

3.3.4 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для тортов и пирожных конкретного наименования устанавливается рецептурой, утверждённой в установленном порядке.

3.3.5 Для изготовления тортов и пирожных применяют следующее сырьё:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574,
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495:
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- молоко питьевое по O'z DSt 1083;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- сметана по O'z DSt 1084;
- творог из коровьего молока по O'z DSt 119;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- яйца куриные по O'z DSt 626;
- яичные продукты по ГОСТ 30363;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- повидло по ГОСТ 6929;
- джемы по ГОСТ 7009;
- варенье по ГОСТ 7061;
- плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром по ГОСТ 22371;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- вина виноградные по ГОСТ 7208, O'z DSt 942;
- коньяки по O'z DSt 940;
- ликёры по O'z DSt 943;
- соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;
- корица по ГОСТ 29049;
- гвоздика по ГОСТ 29047
- кардамон по 29052;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- агар пищевой по ГОСТ 16280;
- пектин по ГОСТ 29186;
- жиры кондитерские по ГОСТ 28414;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- соли углеаммонийные по ГОСТ 9325;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- эссенции ароматические, красители по сертификату соответствия РУз;
- ксилит, сорбит, подсластители по сертификату соответствия РУз;

Примечание – Допускается использовать и другое сырьё для производства тортов и пирожных по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской тары (коробку, пачку) с тортами и пирожными должна быть нанесена маркировка, содержащая:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (час, день, месяц, год);
- срок годности;
- состав продукта;
- условия хранения;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись для продукции, производимой на территории республики «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN», при её экспорте – «MADE IN UZBEKISTAN».
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью;
- надпись «Изготовлено с консервантом» для тортов, изготовленных с консервантом.

Пищевая ценность конкретного кондитерского изделия приводится на основании документа (рецептура, технологическая инструкция), в соответствии с которым оно изготовлено.

На потребительской таре тортов и пирожных с подсластителями дополнительно указывают:

- содержание (расчетное) в граммах в 100g продукта подсластителя, общего сахара (в пересчете на сахарозу):
- надпись: «Употребляется по назначению врача»
- суточную норму потребления подсластителя.

3.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги» и «Пределы температуры».

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOS. BARMASI

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто;
- количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных изделий);
- дату выработки (час, день, месяц, год);
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации продукции в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при её экспорте.

3.4.3 Маркировку наносят типографским способом непосредственно на потребительскую упаковку, в виде этикетки, путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

При упаковывании тортов и пирожных в ящики-лотки должен быть вложен ярлык или листок-вкладыш с указанием информации в соответствии с 3.4.1.

3.4.4 Средства нанесения информации не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5 Упаковка

3.5.1 Торты и пирожные выпускают штучными и весовыми.

«Десертный» и другие наборы мелких пирожных изготавливают фасованными и весовыми.

3.5.2 Торты выпускают штучными массой нетто до 3 kg. Допускается по согласованию с потребителем изготавливать торты массой нетто более 3 kg.

Допускается изготавливать торты нарезанными на порции массой от 50 g до 200 g.

Пирожные выпускают штучными массой до 200 g или фасованными по несколько штук, массой нетто до 1 kg . Допускается по согласованию с потребителем фасовать пирожные массой нетто более 1 kg.

3.5.3 Штучные торты и фасованные пирожные укладывают в коробки из картона по ГОСТ 7933 или полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

При упаковывании тортов, кроме тортов, изготавливаемых на поточно-механизированных линиях, дно коробки выстилают салфеткой из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569 или пергамина. Допускается этим же материалом накрывать верхний ряд изделий, а при упаковывании вафельных тортов применять писчую бумагу по ГОСТ 18510.

При упаковывании вафельных тортов размеры салфетки должны быть больше размеров дна коробки, так, чтобы боковые поверхности тортов не соприкасались со стенками коробки.

Торты, изготовляемые на поточно-механизированных линиях, упаковывают в пакет из термоспаивающегося целлофана по ГОСТ 7730 или полиэтиленовых пленок по ГОСТ 10354 и других разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, с последующим упаковыванием в пачки из картона по ГОСТ 12303. Допускается упаковывать торты и пирожные без отделки и заварные в пачки из картона с клапанами без заклеивания.

Допускается укладывать в коробки и пачки пирожные одного или нескольких наименований.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

При упаковке тортов, нарезанных на порции, каждая порция должна быть обёрнута по поверхности разреза салфетками из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569 или пергамина.

3.5.4 Пирожные и весовые торты укладывают в один ряд в ящики дощатые, металлические и ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Ящики должны быть снабжены плотно прилегающими крышками металлическими с антикоррозийным покрытием или деревянными, покрытыми пищевым лаком или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Допускается укладывание весовых тортов и пирожных без отделки после выпечки в ящики-лотки без крышек по действующей нормативной документации с обязательным выстиланием дна ящика и покрытием верхнего ряда изделий упаковочными материалами.

По согласованию с торгующей организацией в ящик могут быть уложены пирожные различных наименований.

Пирожные мелкие в наборе «Десертный» и другие наборы укладывают в коробки из картона или ящики также, как и обыкновенные пирожные.

Пирожные штучно-формованные (крошковые типа «Картошка», воздушные бисквитные типа «Буше», миндальные типа «Идеал») укладывают в бумажные капсулы, а затем в коробки или ящики.

Допускается по согласованию с потребителем укладывать пирожные без капсул.

Допускается укладывать пирожные без отделки после выпечки «на ребро» в ящики не более 100 штук в один ящик.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованные пирожные – в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом по ГОСТ 17308, заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 массой нетто не более 7 kg; торты и фасованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831, фанерные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ящики-лотки по ГОСТ 11354.

3.5.5 При иногородних перевозках коробки с тортами длительного хранения укладывают в ящики фанерные по ГОСТ 10131 или гофрированного картона по ГОСТ 13512.

3.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, которые разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

3.5.7 Отрицательное отклонение массы штучных пирожных и порций в нарезанных на порции тортах от номинального значения не должно превышать 3 g при массе изделия до 45 g включительно и 5 g – при массе изделия свыше 45 g. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничивается.

3.5.8. Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы тортов и фасованных пирожных должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

4 Требования безопасности

4.1 Наличие посторонних включений и хруста в тортах и пирожных не допускается.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в тортах и пирожных не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904. Допускается сведения о подтверждении соответствия (сертификации) представлять в товарно–транспортной накладной.

5.2 Физико-химические показатели тортов и пирожных определяют в полуфабрикатах и в готовых изделиях без отделки после выпечки.

5.3 Массовую долю сорбиновой кислоты в креме, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в месяц.

5.4 Массовую долю общего сахара, массовую долю сахарозы в водной фазе крема, массовую долю жира, предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.5 Массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) в тортах и пирожных с использованием подсластителей предприятие изготовитель определяет в каждой партии.

5.6 Массовую долю сахара и жира в крошковых полуфабрикатах не определяют.

5.7 Массовую долю жира в бисквитных полуфабрикатах не определяют.

5.8 Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленных из кислосливочного масла, не определяют.

5.9 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в изделиях осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей, массы нетто – по ГОСТ 5897.

6.3 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 5900.

6.4 Определение массовой доли общего сахара - по ГОСТ 5903.

6.5 Определения массовой доли жира – по ГОСТ 5899.

6.6 Определение массовой доли сахарозы в водной фазе крема – по массовой доле общего сахара по ГОСТ 5903 с последующим перерасчетом по [1].

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

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

6.8.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.8.3 Определения меди- по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.4 Определения свинца -по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.5 Определения кадмия -по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.8.6 Определения цинка -по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

6.10 Определение микробиологических показателей:

6.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668.

6.10.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669.

6.10.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов по – ГОСТ 27543.

6.10.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670.

6.10.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSH QARMASI

6.10.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518.

6.10.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 30519.

6.10.8 Определение бактерий рода Staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.2.

6.10.9 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12.

6.11 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в выпеченных слоеных полуфабрикатах, изготовляемых с добавлением пиросульфита натрия – по ГОСТ 26811.

6.12 Массовую долю влаги, сахара и жира в кремах с добавлениями определяют в креме до внесения добавлений (джема, повидла, варенья, орехов и т.п.).

6.13 Массовую долю сорбиновой кислоты в кремах, изготавливаемых с добавлением сорбиновой кислоты, определяют по ГОСТ 26181 со следующими изменениями:

Для проведения анализа отбирают 1,5-2,0 g пробы крема (п.3.4.1).

Для построения градуированного графика готовят 6 растворов сравнения. Для этого в 6 конических колб вносят пипеткой 0, 1, 2, 3, 5, 10 cm^3 стандартного раствора и доводят объем раствора в каждой колбе до 10 cm^3, добавляя пипеткой соответственно 10, 9, 8, 7, 5 и 0 cm^3 воды. Полученные растворы соответствуют концентрации сорбиновой кислоты 0, 1, 2, 3, 5 и 10 mg в 1 dm^3.

Первый из них является контрольным раствором.

В каждой колбе растворы обрабатывают окисляющим раствором согласно п.4.4.4 и измеряют их оптическую плотность по отношению к контрольному раствору на фотоэлектроколориметре при зеленом светофильтре в кюветах с расстоянием между рабочими гранями 10 cm.

В п. 4.4.4 слова: "и доводят объем раствора до метки водой" исключить.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Торты и пирожные транспортируют в крытых транспортных средствах с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

Не допускается перевозить торты и пирожные совместно со свежеиспеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическими запахами.

Перевозка, погрузка и выгрузка тортов и пирожных должна осуществляться осторожно, без ударов и резких сотрясений.

Торты и пирожные при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

7.2 Торты и пирожные с кремовой или фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре (4 ± 2)°C.

При отсутствии вышеуказанных условий в торговой сети реализация тортов и пирожных не допускается.

7.3 Не допускается хранить торты и пирожные совместно с пищевыми материалами, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.

7.4 Торты и пирожные без отделки кремом после выпечки, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18 °C и относительной влажности воздуха 70-75 %.

Торты шоколадно-вафельные и пирожные типа «Сластена» должны храниться при температуре (18 ± 3) °C.

7.5 Допускается хранение и транспортирование тортов и пирожных в коробках и пачках в таре-оборудовании по ГОСТ 24831 или другой действующей нормативной документации, а также в контейнерах для хлебобулочных изделий.

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

8 Гарантия изготовителя

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

8.2 Сроки годности тортов и пирожных при соблюдении условий, указанных в пунктах 7.1-7.5, начиная со времени изготовления, не более:

6 часов	с заварным кремом, со взбитыми сливками;
24 часа	с творожным, сливочно-творожным кремом, с фруктово-ягодной, помадной начинкой;
36 часов	со сливочным кремом, пирожного «Картошка»;
36 часов	со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при отсутствии холодильников и при температуре не выше 20 °С;
72 часа	с белково-сбивным кремом (в т.ч. суфле, желейно-сбивным кремом, фруктово-сбивным кремом), фруктовой отделкой или без отделки;
120 часов	со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при наличии холодильника;
7 суток	песочных с фруктовыми джемами;
10 суток	пирожных типа «Краковское» и тортов типа «Чародейка», «Москвичка» длительного хранения, изготавливаемых на комплексно-механизированных линиях «Эр-Индустрия» (Франция);
30 суток	шоколадно-вафельных, вафельных с пралиновым и жировыми отделочными полуфабрикатами.

Примечание –

1 Срок годности тортов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

2 Срок годности фасованных пирожных разных наименований в одной потребительской упаковке устанавливается по пирожным, имеющим наименьший срок годности.

3 Допускается не указывать час изготовления тортов и пирожных, срок годности которых установлен 72 h и более.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
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] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 913400, 913500	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: торты и пирожные, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «11» 09 2014 г.
№ 012-3/3215

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «22» 04 2014 г.
№ 01/1-16/168

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«22» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«26» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«05» 09 2014 г.

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