O'z DSt 1483:2013

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»
2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-483 от 06.09.2013
4. ВЗАМЕН TSh 8-180: 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

O'zDSt 2283 : 2013

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ С СУШЕНЫМИ ОВОЩНЫМИ ДОБАВКАМИ
Технические условия

ҚУРИТИЛГАН САБЗАВОТЛИ ҚЎШИМЧАЛАР ҚЎШИЛГАН НОНЛАР
Техникавий шартлар

BREAD WITH DRIED VEGETABLE ADDITIVES
General specifications

Дата введения с 09.09.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб с сушеными овощными добавками, вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сорта с добавлением сушеных овощных добавок и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 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 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 7587-71	Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7588-71	Морковь столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4117 son bilan
«6» 09 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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.
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
O'zDSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2012	Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных нормативных документов на территории Республики Узбекистан. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то приложение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Хлеб с сушеными овощными добавками (далее хлеб) должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться с соблюдением действующих санитарных норм и правил по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке СанПиН 0257 [1].

3.2 Хлеб должен вырабатываться формовым массой 0,2-0,5 kg и следующих наименований:

Хлеб с сушеной тыквой
Хлеб с сушеной морковью
Хлеб с сушеным красным перцем
Хлеб с сушеным чесноком
Хлеб с сушеным луком и укропом

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

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

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

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность цвет Состояние мякиша: пропеченность	 Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов Гладкая, без крупных трещин и подрывов Хлеб с сушеной тыквой и морковью, хлеб с сушеным красным перцем - от желтого до светло-коричневого Хлеб с сушеным чесноком - светло-желтый Хлеб с сушеным луком и укропом от светло-желтого до светло-коричневого Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес пористость	Без комочков и следов непромеса Развитая, мелкая
Вкус Запах	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего привкуса Свойственный данному виду хлеба, без постороннего запаха.

Примечания –

1. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон хлеба и имеющие ширину более 1 cm

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

3.3.2 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование изделий	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее
Хлеб с сушеной тыквой	44,0	3,0	65,0
Хлеб с сушеной морковью	44,0	3,0	65,0
Хлеб с сушеным красным перцем	45,0	3,5	67,0
Хлеб с сушеным чесноком	45,0	3,5	67,0
Хлеб с сушеным луком и укропом	45,0	4,0	67,0
Примечание - Допускается увеличение кислотности на 1 град. в хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых заквасках, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни.			

O'zbekiston Agentligi
standartlashtirish, davlat
nazoratini muvofiqlashtirish va
axborot texnologiyalarini
joriy etish boshqarmasi

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов 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 хлеба используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'zDSt 1313, ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- укроп сушеный по ГОСТ 16732;
- тыква и овощи сушеные по сертификатам соответствия РУз;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

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

3.5 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи для хлеба массой 0,2 kg - не более 6 h, для хлеба массой более 0,2 kg - не более 10 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованный хлеб должен иметь маркировку содержащую:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя и его местонахождение, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- условия хранения;
- срок реализации, h;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак подтверждения соответствия по O'zDSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для хлеба, выработанного из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

© O'zbekiston Davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi, 2013

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

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание хлеба - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Хлеб реализуется неупакованным и упакованным в потребительскую тару.

3.7.3 Реализация хлеба неупакованного в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование продукта;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);

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

Примечание – С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованный хлеб рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировка в этом случае представляется в виде информационного листка согласно п.3.7.3 настоящего стандарта.

3.7.4 Остывший хлеб упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951.

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

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

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требования к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан СанПиН 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 хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Министерства здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

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

6 Методы контроля

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

6.2 Определение пористости - по ГОСТ 5669.

6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

6.4 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

6.5 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

6.6 Определение содержания токсичных элементов:

6.6.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

6.6.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.6.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.6.4 Определение свинца –по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.6.5 Определение кадмия –по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.6.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.7 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

7.1. Транспортирование и хранение хлеба - по ГОСТ 8227 и СанПиН 0257 [1] .

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

Транспортные средства для хлеба должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не заражёнными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортировать совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Хлеб должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не заражённых вредителями хлебных запасов и защищённых от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи хлеба массой 0,2 kg – не более 16 h, массой более 0,2 kg – не более 24 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Хлеб с сушеными овощными добавками имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Хлеб с сушеной тыквой	Хлеб с сушеной морковью	Хлеб с сушеным красным перцем	Хлеб с сушеным чесноком	Хлеб с сушеным луком и укропом
белки, g	7,8	8,0	7,6	7,8	7,6
жиры, g	0,7	0,70	0,7	0,7	0,7
углеводы, g	55,4	56,5	54,4	55,5	53,6
энергетическая ценность, kcal	259	264	254	260	251

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

Библиография

[1]	Сан ПиН №0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2]	СанПиН №0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911400	Н 32	ОКС 67. 060

Ключевые слова: хлеб с сушеными овощными добавками, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, методы контроля

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
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"
«24» 07 2013 г.

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

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«26» 07 2013 г.

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