O'zDSt 2128:2013

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВАФЕЛЬНЫЕ ЛИСТЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART 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) № 05-480 от 26.08. 2013 г.
4. ВЗАМЕН TSh 8-169:2008

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

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения.....	1
Нормативные ссылки.....	1
Технические требования.....	2
Требования безопасности.....	5
Правила приемки.....	5
Методы контроля	5
Транспортирование и хранение.....	6
Гарантии изготовителя.....	6
Приложение А (обязательное).....	7
Библиография.....	8
Библиографические данные.....	9

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВАФЕЛЬНЫЕ ЛИСТЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)
Технические условия

ВАФЛИ ВАРАҚЛАРИ (ЯРИМ ТАЙЁР МАҲСУЛОТ)
Техникавий шартлар

WAFER SHEETS (SEMI-FINISHED)
General specifications

Дата введения с 30.08.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вафли листовые (полуфабрикат), изготовляемые из муки пшеничной высшего или первого сорта, смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением растительного масла, меланжа и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные для приготовления вафель с начинками, тортов и конфет, а также для реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в п.п. 3.4.1; 3.5; 3.6.3; 4.1; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная. Технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия
ГОСТ 11683-76	Пиросульфит натрия. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4111 son bilan
«26» 08 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 содержания 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. Метод 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 30178-96	Сырьё 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) Технические условия
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella. Технические условия.
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	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 816:2012	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества.
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2012	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, 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 Вафли листовые (полуфабрикат) (далее вафли листовые) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением норм и правил [1].

3.2. Форма и размеры (длина, ширина) вафельных листов зависят от конструкций выпекаемых плит. Толщина вафельных листов (включая рифления) должна быть не более 3,0 mm.

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

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям вафли листовые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственный вафельным листам, без постороннего привкуса и запаха
Внешний вид	Поверхность с четкими рифлениями. Края без оттеков. Равномерно пропеченное. Форма листа правильная. Допускается коробление вафельных листов и наличие раковин на поверхности.
Цвет	От светло-желтого до кремового. Пригорелость не допускается.
Строение в изломе	Равномерно пропеченные, с развитой пористостью, обладающие хрустящими свойствами, пористость, развитая в изломе

3.3.2 По физико-химическим показателям вафли листовые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более:	
а) при выпуске с предприятия	4.5
б) при транспортировании и хранении	6,0
Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, %, не более	0,1
Щелочность, градусов, не более	2,0

3.4 Требования к сырью.

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [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 вафельных листов используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего или первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно- минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука ржаная обдирная по ГОСТ 7045;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сода пищевая по ГОСТ 2156;
- меланж по ГОСТ 30363;
- пиросульфит натрия по ГОСТ 11683;

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

- лецитин по сертификату соответствия РУз;
- фосфатидный концентрат по сертификату соответствия РУз

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

3.5 Маркировка

3.5.1 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

3.5.2 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение предприятия-изготовителя, телефон
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто (kg);
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для вафельных листов, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.5.3 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.

3.5.4 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.

3.6 Упаковка

3.6.1 Вафли листовые, отпускаемые для реализации в торговую сеть, упаковывают в пачки по 6 kg. На каждую пачку вафельных листов сверху и снизу накладывают листы оберточной бумаги по ГОСТ 8273 и фанерные доски, соответствующие размерам вафельного листа. Пачки вафель с указанными прокладками заворачивают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 и обвязывают шпагатом или заклеивают лентой по ГОСТ 18251. При иногородних отправках пачки вафельных листов укладывают в тару оборудование по ГОСТ 24831.

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

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

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

4 Требования безопасности

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в вафельных листах 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 золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 % и щелочность предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 5904.

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

6.3 Определение щелочности по ГОСТ 5898.

6.4 Определение влажности - по ГОСТ 5900.

6.5 Определение массовой доли золы – по ГОСТ 5901.

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.

6.9 Определение микроорганизмов:

6.9.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668.

6.9.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

6.9.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

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

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

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

6.9.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518;

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Вафельные листы транспортируются всеми видами транспортных средств, в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.2 При перевозке, погрузке и выгрузке вафельные листы 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 Вафельные листы должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

7.4 Не допускается хранить вафельные листы совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Вафельные листы должны быть уложены на стеллажи высотой не более 1 m. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности вафельных листов - не более одного месяца.

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

Приложение А
(обязательное)

Вафельные листы (полуфабрикат) имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Рецептура №1	Рецептура №2		Рецептура №3	Рецептура №4
		из муки высшего сорта	из муки первого сорта		
белки, g	13,7	13,4	13,8	14,9	13,1
жиры, g	3,7	3,5	3,7	3,7	8,3
углеводы, g	89,3	92,1	90,0	88,3	82,5
энергетическая ценность, kcal	380,0	387,0	383,0	380,7	402,3

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 664.144	ОКП 913700	Н 42	ОКС 67. 060

Ключевые слова: вафельные листы (полуфабрикат), область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, методы контроля

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «_27» _06_ 2013 г.
№ 012-3/2135

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «_24_» _06_2013 г.
№ 01/1-16/242

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«_3_» _07_ 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«_8_» _07_ 2013 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«_12_» _07_ 2013 г.

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