ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»

2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Хлебопродукты»

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») № 05-854 от 16.06.2017

4. ВЗАМЕН Oz' DSt 1116:2012

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

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

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Технические условия

ЖАВДАР ВА БУҒДОЙ УНЛАРИ АРАЛАШМАСИДАН ТАЙЁРЛАНГАН НОНЛАР
Техникавий шартлар

BREAD FROM A MIX RYE AND WHEAT FLOUR
Specifications

Дата введения с 01.07.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (далее - хлеб), вырабатываемый из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахара, маргарина, солода, отрубей пшеничных, крупы пшеничной дробленой, тмина, кориандра, масла растительного и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть, а также как сырьё для производства сухарей, панировочных сухарей, сухарей-гренок и др.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп 5.5 (в части показателя «кислотность мякиша») 5.6.1, 5.8, 5.9.6, 6.1, 6.2, 7.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. Технические условия
ГОСТ 8227-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6220 son bilan
«16» 06 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 18271-72	Крупа пшеничная дробленая. 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
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-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
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr -90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr -90 и цезия Cs-137
O'z DSt 8.022:2002	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 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
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 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения

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

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

3 Термины и определения

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

4 Классификация

4.1 Хлеб в зависимости от соотношения ржаной и пшеничной муки в смеси подразделяют на:

Хлеб ржано-пшеничный заварной «Тансик нон» (далее - хлеб «Тансик-нон»)
Хлеб ржано-пшеничный заварной «Самарканд» (далее – хлеб «Самарканд»)
Хлеб ржано-пшеничный заварной «Президент» (далее – хлеб «Президент»)
Хлеб ржано-пшеничный заварной «Пахлавон» (далее – хлеб «Пахлавон»)
Хлеб пшенично-ржаной «Тимуровский» (далее – хлеб «Тимуровский»)
Хлеб пшенично-ржаной с отрубями (далее – хлеб с отрубями)
Хлеб ржано-пшеничный «Дармон» (далее - хлеб «Дармон»)

4.2 Хлеб вырабатывают:
- подовым или формовым;
- упакованным или неупакованным.

5 Технические требования

5.1 Хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

5.2 Хлеб должен вырабатываться следующих наименований и массы, приведенных в таблице 1

Таблица 1

Наименование изделия	Масса*, kg
Хлеб «Тансик нон» подовый штучный и формовой штучный	0,05; 0,2-1,0
Хлеб «Самарканд» подовый штучный	0,05; 0,5-1,0
Хлеб «Президент» подовый штучный	1,0
Хлеб «Пахлавон» подовый штучный	0,7-1,2
Хлеб «Тимуровский» формовой штучный	0,5
Хлеб с отрубями подовый и формовой штучный	0,05; 0,5; 0,75
Хлеб «Дармон» подовый и формовой штучный	0,5 - 1,0
* По договору с потребителем допускается изготовление хлеба массой менее 0,05 kg	

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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

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

5.4 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Без крупных подрывов и трещин, шероховатая, без загрязнений
формового	С глянцем, у хлеба «Тансик нон» с посыпкой кориандром; допускается наличие шва от делителя укладчика у хлеба «Дармон»
подового	Допускается мучнистость верхних и нижних корок, с наличием дробленой крупы у хлеба «Тимуровского»; с наличием отрубей – у хлеба с отрубями, с посыпкой кориандром - у хлеба «Тансик нон»
форма	
формового	Соответствующая хлебной форме в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, без притисков
подового	Не расплывчатая, без притисков. Круглая, овальная или продолговато овальная - у «Тансик нон» и «Дармон», продолговато овальная с тупыми концами у хлебов «Призидент» и «Самарканд», овальная или продолговато овальная – у «Пахлавон»
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму для хлебов «Тансик нон», «Президент», «Дармон». Допускается небольшая липкость для заварных сортов хлеба и «Тимуровский»
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварных сортов хлеба и «Тимуровский» мякиш слегка уплотненный. Не допускается отслоение корки от мякиша кроме хлеба с отрубями.
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса. Сладковатый у хлебов «Пахлавон» и «Тансик нон». Слегка кисло-сладкий у хлебов «Президент» и «Самарканд»

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

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха. У хлеба «Пахлавон», «Президент», «Тансик нон», «Самарканд», «Тимуровский» с легким ароматом тмина или кориандра
Примечания – 1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 cm 2. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 cm в формовом хлебе и более 2 cm в подовом хлебе.	

5.5 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, %, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб «Тансик нон»					
подовый	46,0	10,0	46,0	9,4±1,0	-
формовой	47,0	10,0	48,0	9,4±1,0	-
Хлеб «Самарканд»					
подовый	45,0	8,0	56,0	3,0±1,0	3,0±0,5
Хлеб «Президент»					
подовый	43,0	8,0	58,0	10,0±1,0	-
Хлеб «Пахлавон»					
подовый	46,0	8,0	55,0	7,0±1,0	3,0±0,5
Хлеб «Тимуровский»					
формовой	47,0	7,0	-	-	-
Хлеб с отрубями					
подовый	44,0	4,0	56,0	-	-
формовой	45,0	4,0	60,0	-	-
Хлеб «Дармон»					
подовый	46,0	8,0	57,0	-	-
формовой	48,5	8,0	59,0	-	-
Примечания 1.Допускается увеличение установленной кислотности на 1 град в хлебе, изготовленном с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов, а также с применением технологических приемов и пищевых добавок, способствующих предотвращению «картофельной» болезни. 2. Пористость для изделий массой до 0,2 kg включительно не определяется.					

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

5.6 Требования к сырью

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

5.6.2 Для производства хлеба используются следующие виды сырья:

- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего, второго сортов и «Узбекистанская» по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- крупа пшеничная дробленая по ГОСТ 18271;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- маргарин по ГОСТ 240, [4];
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- улучшитель хлебопекарный по сертификату соответствия РУз.

Примечание – Допускается использование аналогичного сырья отечественного или импортного производства по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже установленных в [2].

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

5.7 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки после выемки из печи:

- массой до 0,2 kg включительно - не более 6 h.
- массой более 0,2 kg - не более 10 h.

5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка хлеба, упакованного в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;

* Вступает в силу с 1 марта 2018 года

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...

- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав изделий (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для хлеба, выработанного с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

5.8.2 Реализация неупакованного хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:
- наименование изделия;
- массу нетто, g;
- срок реализации, h;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g изделия (Приложение А);
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для хлеба, выработанного с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

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

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

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

5.9 Упаковка

5.9.1 Хлеб реализуют неупакованным и упакованным в потребительскую тару. Хлеб упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

5.9.2 Хлеб упаковывают в потребительскую тару в виде:
- отдельного изделия;

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

- нескольких изделий;
- части или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного на ломти изделия или нескольких ломтей изделия;
- в виде наборов из нескольких наименований изделий.

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

Примечание – для упакованных изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использование подложки из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

5.9.4 Хлеб неупакованный и упакованный в потребительскую тару укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227.

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировку в этом случае не наносят.

5.9.5 В каждую единицу транспортной тары укладывают изделия штучные одинаковой массы и одного наименования.

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

5.9.7 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

6 Требования безопасности

6.1 В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни и плесени.

6.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2]

7 Правила приемки

7.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

7.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

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

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

8 Методы контроля

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

8.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

8.3 Определение пористости - по ГОСТ 5669.

8.4 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

8.5 Определения массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

8.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

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

8.8 Определение содержания токсичных элементов:

8.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

8.8.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или 31628;

8.8.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

8.8.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

8.8.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

8.8.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

8.9 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8.10 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164 и по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование

9.1.1 Транспортирование хлеба - по ГОСТ 8227 и [1].

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

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

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

Не допускается использование транспортных средств, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также транспортирование совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

9.2 Хранение

9.2.1 Хранение хлеба – по ГОСТ 8227.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

10 Гарантии изготовителя

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

10.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий не упакованных и упакованных:

для хлеба «Тимуровский» и хлеба с отрубями - не более 24 h;

для хлебов «Тансик-нон», «Самарканд», «Президент», «Пахлавон», «Дармон» - не более 36 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Хлеб имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование изделия	Наименование показателя			
	белки, g	жиры, g	углеводы, g	энергетическая ценность, kcal
Хлеб «Тансик нон»				
подовой	6,6	1,1	54,9	256,0
формовой	5,9	1,1	53,6	248,0
Хлеб «Самарканд»	6,2	3,1	50,2	254,0
Хлеб «Президент»	7,9	1,0	72,5	234,0
Хлеб «Пахлавон»	6,2	3,1	51,0	256,0
Хлеб «Тимуровский»	7,0	1,0	41,0	201,0
Хлеб с отрубями				
подовый	7,6	1,6	48,2	238,0
формовой	8,1	1,6	45,6	217,0
Хлеб «Дармон»				
подовоой	7,1	1,1	54,2	255,0
формовой	6,9	1,1	51,9	245,0

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

Библиография

[1]	Сан ПиН 0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортировке
[2]	Сан ПиН 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
[3]		Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7
[4]	TSh 86-45:2013	Маргарин. Технические условия

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911300	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от "23" 01. 2017 г
№ 01/1-16/74
"____" _____ 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

_____ Саматов Х.
10.05.2017г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от "27" 04. 2017 г

№ 012-3/1055
2017 г

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

_____ Исломов Ш.
"17" 05. 2017г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

_____ Ахроров А.Х
"23" 05 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLA
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Заместитель Председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

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

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

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

...STANDART AGENTLIGI
...STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
...HAYOTINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
...XAVFSIZLIK TEXNOLOGIYALARINI
...ISH BOSHQARMASI