O'z DSt 1835 :2014

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БАТОНЫ ЙОДИРОВАННЫЕ

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 И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-560 от 18.07.2014
4. ВЗАМЕН TSh 8-112:2009

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'zstandart agentligi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIN
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БАТОНЫ ЙОДИРОВАННЫЕ
Технические условия

ЙОДЛИ БАТОНЛАР
Техникавий шартлар

Long loaf iodine-treated
Specifications

Дата введения с 11.07.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на батоны йодированные, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов с добавлением йодистого калия и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенных для профилактики заболеваний щитовидной железы и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»); 3.4.1; 3.6; 3.7.4; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5,2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия.
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 4232-74	Реактивы. Калий йодистый. Технические условия.
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира.
ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара.
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.
ГОСТ 10354-82	Плёнка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25832-89	Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия.
ГОСТ 25951-83	Плёнка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4643 son bilan
«18» 07 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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. Методы определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30711-2001	Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1 с помощью ТСХ и высокоэффективной жидкостной хроматографии.
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 31660-2012	Пищевые продукты. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода.
O'zDSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз . Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерения РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O'z DSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

Примечание - При пользовании настоящими техническими условиями целесообразно проверить действие ссылочных нормативных документов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящими техническими условиями следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Батоны йодированные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Масса одного изделия должна быть 0,3 и 0,4 kg.

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 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 3 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям батоны йодированные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'zbekiston davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность цвет	 Продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков При выработке на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие торцевые притиски С 3-5 косыми надрезами От светло желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша: пропеченность пористость промес Вкус Запах	 Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму Развитая, без пустот и уплотнений Без комочков и следов непромеса Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям батоны йодированные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	из муки высшего сорта	из муки первого сорта
Влажность мякиша, %, не более	42,0	42,0
Кислотность мякиша, град, не более	2,5	3,0
Пористость мякиша, % не менее	68,0	65,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	4,0±1,0	-
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	2,4±0,5	-
Массовая доля йода, mkg на 100 g батона	34,0±10,2	34,0±10,2

Примечания-

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

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

3. Вводимое количество калий йод KJ составляет 60 mg на 100 kg муки и контролируется при его закладке в процессе замеса теста.

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 [2].

3.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3.4.3 Для производства батонов йодированных используются следующие виды сырья:
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'zDSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
-мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, по [3];
- калий йодистый по ГОСТ 4232;
- вода питьевая по O'z DSt 950

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства батонов йодированных 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 батонов йодированных - не более 10 h.

3.6 М а р к и р о в к а

3.6.1 Упакованные изделия должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование изделия;
- 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 (день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- содержание йода в 100 g изделия;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или в виде вкладыша в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

3.7 У п а к о в к а

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Изделия выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

3.7.3 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

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

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

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

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

3.7.4 Остывшие изделия 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, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в батонах йодированных 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 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 батонах йодированных осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

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

5.4. Массовую долю йода определяют по требованию потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, правила приемки, определение органолептических показателей и массы изделий - по ГОСТ 5667;

6.2 Определение массовой доли жира - ГОСТ 5668;

6.3 Определение пористости - ГОСТ 5669;

6.4 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;

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

6.5 Определение массовой доли сахара - ГОСТ 5672;

6.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

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 26931или 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 массовой доли йода – по ГОСТ 25832, ГОСТ 31660.

6.10 Определение содержания афлатоксинов - по ГОСТ 30711.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортирование батонов йодированных - по ГОСТ 8227 и [1].

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

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

При перевозке, погрузке и выгрузке батоны йодированные 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.

7.2 Хранение

7.2.1 Хранение батонов йодированных – по ГОСТ 8227.

Батоны йодированные должны 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 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 батонов йодированных – не более 16 h.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Батоны йодированные имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Батоны йодированные	
	из муки высшего сорта	из муки первого сорта
белки, g	7,9	8,3
жиры, g	2,7	2,0
углеводы, g	56,6	54,3
энергетическая ценность, kcal	282,0	268,0

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2] Сан ПиН 0283-10	Гигиенические требования по безопасности пищевых продуктов
[3] TSh 86-45:2013	Маргарин. Общие технические условия

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

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911501	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: батоны йодированные, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «02» 06 2014 г.
№ 012-3/1911

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « 07» 05. 2014 г.
№ 01/1-16/175

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«02» 06 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«03» 06 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«04» 06 2014 г.

O'zbekiston Agentligi.
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIN
JORIY ETISH BOSHQA...

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 Respublikasi
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI