ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

«НИШОЛДА» ШАРҚ ШИРИНЛИГИ
Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ «НИШОЛДА»
Технические условия

Издание официальное

«O'ZSTANDART» AGENTLIGI
«AXBOROT-MA'LUMOT MARKAZ»
Ma'yoriy hujjatlar Davlat fondini yuritish bo'limi
ISYONIL NUSXASI

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шахри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ «НИШОЛДА»

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 (Агентство «Узстандарт») № 05-318 от 12.11.2015
4. ВЗАМЕН O'z DSt 2022:2010

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 VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ «НИШОЛДА»
Технические условия

«НИШОЛДА» ШАРҚ ШИРИНЛИГИ
Техникавий шартлар

EAST SWEETNESS «NISHOLDA»
Specifications

Дата введения с 13.11.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство восточной сладости «Нишолда» (далее – нишолда), вырабатываемой из сахарного песка, яичного белка и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенного для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.1; 3.3.4; 3.4; 3.5.3; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.
ГОСТ 5037-97	Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
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 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1944 son bilan
«12» 11 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия.
ГОСТ 22839-88	Корни и корневища солодки. 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 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 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
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 продовольственные сырье. Инверсионно-вольтамперметрические 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. Общие технические условия.
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственные сырье. Инверсионно-вольтамперметрический метод определения содержания массовой концентрации мышьяка
O'zDSt 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 626: 2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'zDSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

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.

3 Технические требования

3.1 Нишолда должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

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

3.2 Характеристика

3.2.1 По органолептическим показателям нишолда должна соответствовать требованиям, указанным в таблице1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид Консистенция Запах и вкус	Белая пенообразная масса Пышная, однородная, имеющая структуру пены Свойственные данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям нишолда должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля влаги, % Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % Массовая доля золы не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 %, %, не более	20,0 ± 3,0 98,6 ± 2,0 0,1

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2]

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

3.3.3 Для производства нишолды используются следующие виды сырья:

- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- кислота лимонная по ГОСТ 908;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- корень солодки по ГОСТ 22839;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

3.3.4 Ароматизирующие вещества для изготовления нишолды применяются в дозах, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской тары с нишолдой наносят маркировку содержащую:

- наименование продукта;

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

- 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 (час, день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта (приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

3.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Пределы температуры» и «Беречь от солнечных лучей».

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, kg;
- количество единиц и массу нетто единицы потребительской тары (для фасованной продукции);
- дату выработки (час, день, месяц, год);
- срок годности (час, день, месяц, год);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации продукции в пределах Республики.

3.4.3 Маркировку на потребительскую тару наносят путем наклеивания этикетки или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской. Этикетка или сама потребительская тара может быть художественно оформлена.

Маркировку на фляги наносят путем наклеивания или навешивания ярлыка.

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

3.5 Упаковка

3.5.1 Нишолда выпускается фасованной и весовой.

Фасованную нишолду можно упаковывать массой нетто от 100 g до 500 g в стаканчики или коробки из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Фасованную нишолду упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 и ящики фанерные по ГОСТ 10131.

Весовую нишолду упаковывают в металлические фляги для молока и молочных продуктов по ГОСТ 5037 массой до 10 kg.

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

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

3.5.3 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 и радионуклидов в нишолде не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

4.2 По микробиологическим показателям нишолда должна соответствовать требованиям указанным в таблице 3

Таблица 3

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/g, не более	Плесени, КОЕ/g, не более
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Сахаристые кондитерские изделия: восточная сладость «Нишолда»	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	50	100

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации и срок годности изделия.

5.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическими показателями в изделиях осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору с аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, качества фасования, маркировки и упаковки - по ГОСТ 5897.

6.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 5900.

6.4 Определение массовой доли золы - по ГОСТ 5901.

6.5 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5903.

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

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или 31628;

6.7.3 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.4 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

6.9 Определение микробиологических показателей:

6.9.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

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

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

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

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

6.9.6 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы – по ГОСТ 30519.

6.9.7 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование нишолды - по [1].

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

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

7.2 Нишолда должна храниться в холодильных шкафах и камерах при температуре $(4 \pm 2)\ ^0C$.

При отсутствии вышеуказанных условий в торговой сети реализация нишолды не допускается.

Нишолда не должна подвергаться воздействию солнечных лучей.

Не допускается хранить нишолду с продуктами, обладающими специфическими запахами.

8 Гарантия поставщика

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

8.2 Срок годности нишолды при соблюдении условий, указанных в п.7.2 со времени изготовления – 72 h .

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

Приложение А
(Обязательное)

Нишолда имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g:

Наименование показателя	Количество
белки, g	6,1
жиры, g	-
углеводы, g	83,0
энергетическая ценность, kcal	339,0

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

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

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

Библиографические данные

УДК 664.62 **ОКП 911570** **Н 42** **ОКС 67.060**

Ключевые слова: нишолда, нормативные ссылки, органолептические и физико-химические показатели, требования к сырью, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «22» 09 2015 г.
№ 012-1/2207

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «18» 08 2015 г
№ 01/1-16/368

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«24» 09 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«25» 09 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«28» 09 2015 г.

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

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А.Гафурова

Начальник отдела оказания
методической помощи
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