ЎЗБЕКИСТОН ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

МУЗКАЙМОҚ УЧУН ВАФЛИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Расмий нашр

Ўзстандарт агентлиги

Тошкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Агентство Узстандарт

Ташкент

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ассоциацией «Узгуштсутсаноат»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, Метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 1.06.2010 № 05-196

3. РАЗРАБОТАН ВЗАМЕН OzDSt 933:1999

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

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
DAVLAT NAZORATI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству Узстандарт и ассоциации «Узмясомолпром».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

МУЗКАЙМОК УЧУН ВАФЛИ
Техникавий шартлар

ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
Технические условия

WAFFLESES FOR ICE CREAM
Specifications

Дата введения 15.06.2010 г

Срок действия 15.06.2015 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вафли, используемые при производстве мороженого, а также предназначенные для оптовой и розничной торговли.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции в другой документации и (или) при заказе
«Вафельные стаканчики для мороженого» O'z DSt 933 : 2010

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р50474-93)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93)	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода salmonella
ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ.Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-76	ССБТ. Светосигнальные и знаки безопасности
ГОСТ 1760-93	Подпергамент . Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Технические условия
ГОСТ 26668	Определения микробиологических показателей

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
279 son bilan
«01» 06 2010 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26972-86	Зерно, крупа, мука, только для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.
ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 3056-90	Клей казеиновый в порошке. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделие кондитерские. Методы определения органолептических показателей
ГОСТ 5900-73	Изделие кондитерские . Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5903-89	Изделие кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 5904-82	Изделие кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки их анализу
ГОСТ 6034-74	Декстрины .Технические условия
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7825-76	Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7981-68	Масло арахисовое. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных к факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Метод выявления и определения staphylococcus aureus.
ГОСТ 10459-87	Бумага основа для клеевой ленты. Технические условия
ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные.
ГОСТ 13079-93	Силикат натрия растворимый. Технические условия
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек , табачных изделий
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13515-91	Ящики из картона тарного плоского склеенного для сливочного масла и маргарина. Технические условия
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов
ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 16535-95	Ящики из гофрированного картона для мороженого технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Общие технические условия
ГОСТ 18992-80	Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26809-86	Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка к анализу
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Технические условия
ГОСТ 31361-2008	Сахар песок белый
O'zDSt 950:2000	Вода питьевая. Требования к качеству
Сан П и Н №0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах
Сан П и Н №0122-01	Санитарные нормы общей локальной вибрации на рабочих местах
Сан П и Н №0058-96	Санитарные нормы микроклимата производственных помещений
Сан П и Н № 0283-10	Гигиенические требования безопасности пищевой продукции

Примечание: при пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию 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 пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяются в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от способа производства вафли для мороженого подразделяют на:

- листовые
- вафельные стаканчики,
- конусы и корзиночки,
-вафельные сахарные рожки и трубочки,
-вафельная крошка.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Вафли для мороженого должны соответствовать настоящему стандарту и изготовляться по технологической инструкции и рецептурам, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям вафли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус и запах	Соответствующие данному виду вафель, без постороннего привкуса и запаха.
Структура	Равномерно пористые, без следов непромеса и посторонних включений, обладающие хрустящими свойствами.
Цвет	От кремового до светло-коричневого.
Внешний вид	Окраска равномерная, пятна пригара не допускаются. Поверхность гладкая или рифленая с четким рисунком, без подтеков. Допускается наличие небольших заусениц в местах швов и по краям стаканчиков и конусов, длиной не более 2 mm.
Массовая доля влаги, %, не более	4,5
Массовая доля влаги в вафельной крошке, %, не более	7,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество	по рецептуре
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	по рецептуре

4.2.2 Масса и размеры вафель для мороженого должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование вафель	Размеры, mm			Масса одного изделия , g
	длина или высота	ширина или диаметр горловины по бортику	диаметр донышка	
Листовые вафли	от 75 до 95	от 45 до 60	-	от 4 до 7
Вафли стаканчики Вместимостью от 120 до 130 cm^3	от 70 до 85	от 60 до 68	от 38 до 42	от 4 до 7
Вафельные сахарные рожки	от 110 до 130	от 70 до 72	-	от 20 до 25
Вафельные конусы	от 110 до 140	от 40 до 68	-	от 5 до 26
Вафельные сахарные трубочки	от 105 до 115	от 40 до 42	-	25

Вафельные корзиночки вместимостью от 160 до 170 cm^3	от 33 до 37	от 68 до 72 *	от 52 до 55 *	от 5 до 7
		от 102 до 106*	от 86 до 90 *	

Масса изделия должна устанавливаться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 шт.

*Размеры горловины и донышка установлены по наименьшему диаметру овала.

*Размеры горловины и донышка установлены по наибольшему диаметру овала.

Примечание:

1. Допускается отклонение по массе изделий и линейным размерам ± 3 %.
2. Высота вафельных стаканчиков, выпекаемых на австрийских тоннельных печах марки СТА - 30, должна быть не менее 73 mm.

4.2.3 По микробиологическим показателям вафли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3 (Сан П и Н 0283)

Таблица 3

Наименование	Кол-во мезофильных аэроб. и факт. анаэробных мик – роорганизмов К О Е в 1g про – дукта не более.	Масса продукта (g), в которой не допускается					Примечание
		БГКП (колиформы)	S. aureus	Бактерии рода Proteus	Патогенные ,в т. ч. сальмонеллы мы	Плесени, КОЕ/g не более	
Вафли	$5x10^3$	0,1	-	25	50	100	

4.2.4 Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4 (Сан ПиН 0283)

Таблица 4

Наименование	Элементы (mg / kg), не более					
	свинец	кадмий	мышьяк	ртуть	медь	Цинк
Вафли	0,5	0,1	0,3	0,02	10,0	20,0

MUVOFIQLASHTIRILGAN DAVLAT STANDARTI NUSXASI

4.2.5 Содержание микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в вафлях не должно превышать допустимых уровней, установленных «Санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания»,утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (Сан П и Н 0283).

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления вафель применяют сырье и материалы, имеющие сертификат соответствия и прошедшие входной контроль и разрешенные к применению Главным Управлением санэпиднадзора Минздрава Республики Узбекистан в производстве пищевой продукции,

- муку пшеничную хлебопекарную высшего и первого сорта по ГОСТ 26574 или импортного производства по сертификату соответствия;
-сахар-песок по ГОСТ 31361 или импортного производства;
-глюкоза кристаллическая гидратная ГОСТ 975 или импортного производства;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- масло коровье по ГОСТ 37 или импортного производства;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129 или импортного производства;
- масло соевое по ГОСТ 7825 или импортного производства;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981 или импортного производства;
- заменители молочного жира растительного и животного происхождения импортного производства.
- лецитин импортного производства;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- порошок яичный по ГОСТ 2858;
- соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта по ГОСТ 13830;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- какао-порошок по ГОСТ 108 или импортного производства;
- ванилин по ГОСТ 16599 или импортного производства;

4.3.2 Для изготовления Вафель для мороженого применяют сырье:
- молоко коровье по ГОСТ 13264;
- воду питьевую по O'z DSt 950;

4.4 Упаковка

4.4.1 Вафли для мороженого, предназначенные для внутрицехового транспортирования, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 16535, ГОСТ 13511; ГОСТ 13512; ГОСТ 13513; ГОСТ 13516; ящики из картона тарного плоского склеенного по ГОСТ 13515; многооборотные ящики по ГОСТ 11354 , массой нетто не более 10 kg;

Ящики выстилают изнутри подпергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или другими упаковочными материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

Вафельную крошку упаковывают в мешки из крафт-бумаги по ГОСТ 2226 или ящики из гофрированного картона.

4.4.2 Вафли, предназначенные для розничной торговли, упаковывают в картонные коробки из картона для потребительской тары по ГОСТ 7933, пленки

полиэтиленовой по ГОСТ 10354 и других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с пищевыми продуктами, массой нетто 100, 250 и 500g. Перед укладкой в коробки вафли должны быть завернуты в подпергамент по ГОСТ 1760.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто фасованной продукции согласно требованиям O'zDSt 8.022, в граммах:

100 ± 3;
250 ± 6;
500 ±12;

Коробки и пакеты с вафлями укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 16535; ГОСТ 13511; ГОСТ 13512; ГОСТ 13513; ГОСТ 13516; ящики из картона тарного плоского склеенного по ГОСТ 13515 или другие ящики, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистана.

4.4.3 Вафли, предназначенные для оптовой торговли, упаковывают в ящики, указанные в п 6.2, массой нетто 1000 и 1500g.
Ящики выстилают внутри подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими упаковочными материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.4 Ящики с вафлями, предназначенные для розничной торговли, склеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или лентой импортного производства скотч.

При отсутствии ленты ящики обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308 с последующим пломбированием узла.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждую упаковочную единицу в потребительской таре несмывающейся краской по ГОСТ 11826 или путем наклеивания этикетки, выполненной типографическим способом, наносят маркировку с обозначениями:

наименование предприятия – изготовителя, формы собственности, адреса и телефона;

товарный знак изготовителя (при наличии);
наименование вида продукта;
масса нетто, g;
пищевая и энергетическая ценность в 100g продукта;
дата выработки (число, месяц,год)
состава продукта;
условия хранения;
срок годности (число, месяц, год);
обозначение настоящего стандарта;
сведения о сертификации;
надпись "Ozbekistonda ishlab chiqarilgan- при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт-"Made in Uzbekistan".

4.5.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги», « Хрупкое. Осторожно».

4.5.3 Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся, непахнущей краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием:

наименования предприятия изготовителя, формы собственности, адреса и телефона;

товарный знак изготовителя (при наличии);
наименования продукта;
масса нетто, g ;
количества единиц продукта в каждой транспортной таре;
дата выработки (число, месяц, год);
условия хранения;
срок годности (число, месяц, год);
обозначение настоящего стандарта;
сведения о сертификации;
надпись "Ozbekistonda ishlab chiqarilgan"-при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт-"Made in Uzbekistan".

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 При производстве вафель для мороженого необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гигиеническими требованиями в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий молочной промышленности.

Производство вафель для мороженого не является источником загрязнения воздуха вредными и опасными веществами, не наносит вред организму человека.

5.2 Оборудования должно соответствовать общим требованиям к оборудованию по ГОСТ 12.2.003.

5.3 Технологические процессы должны соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.4 Производственные и бытовые помещения должны соответствовать КМК 02.09.04.-98 (административные и сан. бытовые здания предприятия).

5.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно требованиям «Санитарных правил для предприятий молочной промышленности», утвержденных в установленном порядке.

5.6 Работы с горячей водой и растворами моющих средств и антимикробными препаратами должны выполняться с помощью средств индивидуальной защиты.

5.7 Производственные цеха для приготовления сырья должны быть снабжены системой отопления и вентиляции, соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям к воздуху рабочей зоны по ГОСТ 12.1.005.

5.8 Требования по охране труда окружающей среды должны соответствовать требованиям ГОСТ 17.2.3.02.

5.9 Рабочие обязательно должны пройти первичный и периодический медицинский осмотр, согласно порядку, установленному Министерством здравоохранения Республики Узбекистан (приказ №300 от 06.06.2009г).

5.10 К работе допускается лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004.

5.11 Контроль рабочих мест должен осуществляться по ГОСТ 12.1.007.

5.12 При производстве вафель для мороженого необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, гигиеническими требованиями к производству молочной продукции, утвержденным Главным государственным санитарном врачом Республики Узбекистан от 28.12.2009г (СанПиН 0281-09).

5.13 Сточные воды при производстве вафель для мороженого должны подвергаться очистке.

5.14 Охрана почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами должна осуществляется в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке Госкомприродой и Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Вафли для мороженого принимают партиями.

6.2 Под партией понимают любое количество вафель одного вида, изготовленное за одну смену, по одной рецептуре.

6.3 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть принята отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

- номер удостоверения;
- наименование предприятия- изготовителя;
- наименование вида продукта и номер партии;
- количество мест и масса;
- данные результатов анализов по массовой доли влаги, массовой доли жира в пересчете на сухое вещество, массовой доли общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, температуре и органолептической оценке;
- дата выработки продукта (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации.

6.4 Подлинник удостоверения о качестве хранится в экспедиции предприятия-изготовителя. В документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата и час выработки продукции с момента окончания технологического процесса, дата конечного срока реализации, условия хранения, сведения о сертификации.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей качества, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выработки, взятого от той же партии продукта.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.6 Для проверки соответствия вафель для мороженого требованиям настоящих технических условий предприятие-изготовитель проводит приемо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

6.7 Приемо-сдаточные испытания по каждой партии проводит предприятие-изготовитель на соответствие показателям указанным п 4.2.1, 4.2.2, п 4.2.3;

6.8 При реализации вафельной продукции масса вафель ломанных и с трещинами не должна превышать 5%.

6.9 Контроль микробиологических показателей один раз в десять дней;

6.10 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, окислительную порчу проводят по договору с аккредитованной лабораторией не реже одного раза в квартал;

6.11 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории по всем требованиям настоящего стандарта и нормативной документации НСС Республики Узбекистан.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию проводят по ГОСТ 5904.

7.2 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 26668.

7.3.Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7.4. Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12

7.5 Выявление и определение staphylococcus aureus. по ГОСТ 10444.2

7.6 Выявление и определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518

7.7. Выявление бактерий рода salmonella по ГОСТ 30519

7.8 Форму, внешний вид, консистенцию, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально, вкус и запах - органолептический.

7.9 Определение органолептических показателей по ГОСТ 5897.

7.10 Определение массовой доли влаги и сухих веществ проводят по ГОСТ 5900.

7.11 Определение массовой доли жира по ГОСТ 5899 и общего сахара по ГОСТ 5903, предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя.

7.12 Контроль содержания токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

7.13 Линейные размеры определяются с помощью рулетки по ГОСТ 7502.

7.14 Контроль массы осуществляется по ГОСТ 29329.

7.15 Определение содержания пестицидов по ГОСТ23452 и методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Вафли для мороженого транспортируют автомобильным и железнодорожным транспортом в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Упакованные вафли должны храниться в чистых, сухих вентилируемых помещениях складского типа при температуре (18±2) ^{0}C и относительной влажности воздуха не более 70%.

Допускается хранение вафель (кроме рожков и трубочек) на стеллажах непосредственно в цехе по производству вафель не более 3-х суток, с соблюдением санитарных и противопожарных норм.

8.3 Не допускается транспортирование и хранение вафель совместно с химикатами, реактивами и продуктами, обладающими специфическими запахами.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных настоящим стандартом.

9.2 Сроки годности вафель:

вафли листовые	1 мес .
вафельные стаканчики и конусы	1 мес.
вафельная крошка	1 мес.
вафельные сахарные рожки и трубочки	10 суток.

ОКП 91 3781 ОКС 67. 0.60 20 Н 32 УДК 664.62

Ключевые слова: вафли, классификация, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, транспортирование , хранение, гарантия.

DAVLAT AGENTLIGI
DAVLAT NAZORATI

Председатель ассоциации «Узгуштсутсаноат» С. Расулов

Ответственный секретарь Т.К. «Мясо и Молоко» С. Шоисломова

Руководитель разработки Я. Рашитходжаев

СОГЛАСОВАНО

Начальник главного управления
Санэпиднадзора Министерства
Здравоохранения Республики Узбекистан
С.С. Сайдалиев
«01» 04 2010г

СОГЛАСОВАНО

Председатель ассоциации
«Узулгуржисавдоинвест»
№04-1/18-50 от 15.03.2010 З. О. Файзиев
«_____» _____ 2010г

O'ZSTANDART AGENTLIGI
TARMOQLARARO
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORAT
BOSHQARMASI