ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

СУТЛИ – ЁНҒОҚЛИ БИСКВИТЛАР

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БИСКВИТЫ МОЛОЧНО-ОРЕХОВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шаҳри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БИСКВИТЫ МОЛОЧНО-ОРЕХОВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

Ташкент

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chigarish markazi»

2 ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»

3 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт»)
от 02.07.2016 № 05-474

4 Взамен TSh 8-18:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан 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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСУДАРСТВЕЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БИСКВИТЫ МОЛОЧНО-ОРЕХОВЫЕ
Технические условия

СУТЛИ–ЁНҒОҚЛИ БИСКВИТЛАР
Техникавий шартлар

MILKY NUT BISCUITS
Specifications

Дата ведения с 01.08.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на бисквиты молочно-ореховые (далее – бисквиты), вырабатываемые из муки высшего сорта и другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные для выработки бисквитно-фруктовых, бисквитно-кремовых тортов, пирожных на бисквитной основе, непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции изложены в пп. 3.2.2 (зола не растворимая в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %); 3.3.2; 3.3.4; 3.4; 3.5.2; 3.5.3; 3.5.5; 4.1; 4.2; 5.2; 5.4 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. 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 массовой доли сахара
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов. Технические условия
ГОСТ10444.15-94	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. Технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6050 son bilan
«01» 07 2016'yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. 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. Метод 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 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 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 30363-96	Продукты яичные. Технические условия
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
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-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. Технические условия
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
O'z DSt 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'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия

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 Технические требования

3.1 Бисквиты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных [illegible]

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI DAVLAT STANDARTLARI AGENTLIGI
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

3.2 Характеристики

Бисквиты изготавливаются двух наименований:

- молочно-ореховый;
- молочно-ореховый с изюмом.

3.2.1 По органолептическим показателям бисквиты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Прямоугольная, квадратная, круглая без деформаций и повреждений
Поверхность	Слегка бугристая, не подгорелая
Цвет	От светло-желтого до коричневого
Вид в разрезе	Не крошащийся бисквит, равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с развитой пористостью, без закала и следов непромеса, для молочно-орехового с изюмом – равномерно распределенным изюмом.
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям бисквиты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Бисквит молочно-ореховый	Бисквит молочно-ореховый с изюмом
Влажность, %	25,0 ± 3,0	25,0 ± 3,0
Массовая доля сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	32,5 (+3,0-2,5)	30,0 (+3,0-2,5)
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, % , не более	0,1	0,1

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для производства бисквитов используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574; O'z DSt 1313;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- меланж по ГОСТ 30363;
- ПАВ Е 322 (лецитин, фосфатиды) по сертификату соответствия РУз;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ядра арахиса по ГОСТ 31784;
- эссенция фруктовая по сертификату соответствия РУз

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

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

3.3.2 Ароматизирующие вещества и пищевые добавки, применяемые для изготовления бисквитов, должны применяться в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

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

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

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской упаковки штучных бисквитов наносят маркировку содержащую:

- товарный знак (при его наличии);
- наименование продукта;
- наименование изготовителя (юридический адрес) и при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- массу нетто, g;
- состав продукта;
- информация о подтверждении соответствия;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- условия хранения;
- срок годности (час, день, месяц, год);
- дату выработки (час, день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, при экспорте - «MADE IN UZBEKISTAN».

В лотки с бисквитами должен быть вложен ярлык или листок-вкладыш с указанием такой же информации.

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

3.5 Упаковка

3.5.1 Бисквиты выпускают штучными массой нетто не более 500 g и весовыми.

3.5.2 Штучные бисквиты завертывают в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569, пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или целлофан по ГОСТ 7730. Завернутые бисквиты оклеивают этикеткой в виде бандероли.

Допускается укладывание штучных не завернутых бисквитов в художественно оформленные коробки из коробочного картона по ГОСТ 7933 или из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги или целлофана.

3.5.3 Бисквиты штучные завернутые и весовые без завертки укладывают в лотки в один ряд, массой нетто не более 10 kg.

Лотки должны быть снабжены плотно прилегающими крышками и изготовлены из алюминия, металлические с антикоррозионным покрытием или деревянные, покрытые пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

При укладывании весовых бисквитов лотки должны быть выстланы внутри одним из материалов, указанных в п 3.5.2, так, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность изделий.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать бисквиты в ящики-лотки без крышек по ГОСТ 11354, ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, а фасованные бисквиты в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

При упаковывании бисквитов в ящики-лотки выстилают дно и накрывают поверхность бисквитов пергаментом, подпергаментом, целлофаном или парафинированной бумагой.

3.5.4 Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

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

4 Требования безопасности

4.1 Наличие посторонних включений и хруста в бисквитах не допускается.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904.

Допускается сведения о подтверждении соответствия (сертификации) представлять в товарно–транспортной накладной.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в бисквитах осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

5.3 Массовую долю общего сахара в изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.4 Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, в изделиях предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб, правила приемки – по ГОСТ 5904. Качество упаковки и маркировки определяют визуально.

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

6.3 Определение 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:

6.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

6.7.3 Определения меди – по ГОСТ 26931или 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 афлотоксина B_1 – по ГОСТ 30711, содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

6.9 Определение микроорганизмов:

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 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 31659.

6.9.7 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Бисквиты транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортирование бисквитов должно производиться в чистых, сухих, не зараженных вредителями хлебных запасов крытых автомашинах с соблюдением санитарных правил.

Не допускается перевозить бисквиты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Транспортирование, погрузка и выгрузка бисквитов должны производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений. Бисквиты при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

7.2 Бисквиты должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18 ^{0}C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить бисквиты вместе с не пищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

7.3 Реализация весовых бисквитов в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят её до потребителя.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности бисквитов при указанных условиях хранения и транспортирования со времени изготовления устанавливают - не более 72 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Бисквиты имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество	
	Бисквит молочно-ореховый	Бисквит молочно-ореховый с изюмом
белки, g	13,7	13,65
жиры, g	8,11	8,0
углеводы, g	55,3	56,6
энергетическая ценность, kcal	335,0	349,0

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

Библиографические данные

УДК 664:144	**ОКП 913481**	**Н 42**	**ОКС 67.060**

Ключевые слова: Бисквиты молочно-ореховые, область применения, органолептические показатели, технические требования, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «05» 04. 2016 г.
№ 012-4/733

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «30» 03 2016 г.
№ 01/1-16/127

СОГЛАСОВАНО
УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

«20» 05 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

«23» 05 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

«26» 05 2016 г.

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

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
[illegible]