ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ

Общие 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 постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») № 05-574 от 22.05.2014

4 ВЗАМЕН O'z DSt 1224:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений 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 JOYDA TIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

УНЛИ ШАРҚ ШИРИНЛИКЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ
Общие технические условия

EAST FLOUR SWEETNESS
General specifications

Дата введения с 01.10.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на восточные сладости мучные, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки с добавлением другого сырья в соответствии с рецептурами и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.1; 3.3.2; 3.3.3; 3.4; 3.5.11; 4.1; 5.2; 5.4 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия.
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 490-2006	Кислота молочная пищевая. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5026
22.05.2014

ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушёный. Технические условия
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7009-88	Джемы. Общие технические условия
ГОСТ 7061-88	Варенье. Общие технические условия
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825-96	Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 9325-79	Соли углеаммонийные. Технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и 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, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Культуры масличные. Кунжут. Промышленное сырьё. Технические условия
ГОСТ 12120-82	Банки металлические и комбинированные. Технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16280-2002	Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 19792-2001	Мёд натуральный. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

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 меда.
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 29047-91	Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049-91	Корица. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29054-91	Пряности. Бадьян
ГОСТ 29186-91	Пектин. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31266-2004	Сырьё и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
O'z DSt 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'z DSt 626:2014	Яйца куриные. Технические условия
O'z DSt 816:2012	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством..
O'z DSt 1083:2011	Молоко питьевое. Технические условия
O'z DSt 1091:2011	Соль йодированная пищевая. 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. Общие технические условия
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z DSt 2802:2013	Масло хлопковое нерафинированное. Технические условия.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Республики Узбекистан. 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.

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

3 Технические требования

3.1 Восточные сладости мучные 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 Характеристика

3.2.1 В зависимости от рецептуры и способа изготовления восточные сладости мучные подразделяются на изделия, выпекаемые из песочного, слоеного, бисквитного или сдобного теста с добавлением или без добавления химических разрыхлителей, и на изделия из дрожжевого теста.

3.2.2 По органолептическим показателям восточные сладости мучные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию изделия. Допускаются: изделия с односторонним надрывом, следы от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки не более 2 шт. в упаковочной единице и не более 3 % к массе в весовых изделиях; изделия надломанные - не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 3 % к массе в весовых изделиях.
Поверхность	Отделка поверхности должна соответствовать рецептуре, допускаются изделия с углублениями в виде раковин площадью не более 20 mm не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 4 % к массе в весовых изделиях.
Цвет	Свойственный данному наименованию изделия, равномерный, различных оттенков. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и уголков, а также нижней стороны изделия.
Вкус	Свойственный данному наименование изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха.
Вид в изломе	Пропеченного изделия, без следов непромеса, с прослойкой, начинкой или без них в зависимости от рецептуры

3.2.3 По физико-химическим показателям восточные сладости мучные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI KUCHAYTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемым отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более минус 2,5.
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемым отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более:
для изделий слоёных с ореховой или жировой начинкой	минус 4,0
для остальных изделий	минус 3,0
Щелочность *, град, не более	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, % , не более	0,1
* Показатель «щелочность» определяется в изделиях изготовленных с применением химических разрыхлителей.	

3.2.4 Конкретные нормы органолептических и физико-химических показателей, пищевую ценность для каждого наименования изделия приводят в нормативном документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

3.3 Требования к сырью

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

3.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз и должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.3.3 Ароматизирующие, красящие вещества, консерванты и другие добавки для изготовления восточных сладостей мучных применяются в дозах, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

3.3.4 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для восточных сладостей мучных конкретного наименования устанавливается рецептурой, утверждённой в установленном порядке.

3.3.5 Для изготовления восточных сладостей мучных применяют следующее сырьё:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574,
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;

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

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- молоко питьевое по O'z DSt 1083;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- масло соевое ГОСТ 7825;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- масло хлопковое нерафинированное по O'z DSt 2802;
- яйца куриные по O'z DSt 626;
- яичные продукты по ГОСТ 30363;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- повидло по ГОСТ 6929;
- джемы по ГОСТ 7009;
- варенье по ГОСТ 7061;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- арахис по ГОСТ 17111;
- бадьян по ГОСТ 29054;;
- корица по ГОСТ 29049;
- гвоздика по ГОСТ 29047
- кардамон по ГОСТ 29052;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- агар пищевой по ГОСТ 16280;
- пектин по ГОСТ 29186;
- желатин по ГОСТ 11293;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- соли углеаммонийные по ГОСТ 9325;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- эссенции ароматические, красители по сертификату соответствия РУ3.

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

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробки, банки и ярлыки, вложенные внутрь лотка с восточными мучными сладостями, должна быть нанесена маркировка содержащая:

- 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, g;
- дату выработки (день, месяц, год);

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

- срок годности;
- состав продукта;
- условия хранения;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при её экспорте.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку (ярлык) и вкладывать внутрь упаковки.

3.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- 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 упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного изделия);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при её экспорте.

3.4.3 Маркировку наносят на упаковочный материал, этикетку или вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.4.4 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 Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5 Упаковка

3.5.1 Восточные сладости мучные выпускают фасованными и весовыми.

Восточные сладости мучные фасуют насыпью или укладывают в художественно-оформленные коробки из картона, в металлические и жестяные банки массой нетто не более 1500 g.

Коробки должны изготовляться из коробочного картона по ГОСТ 7933 или полимерных материалов по действующей нормативной документации, банки металлические, жестяные по ГОСТ 12120. Дно коробок и банок выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 или пергамином.

Этими же материалами накрывают верхний ряд изделий.

Свободные места в коробке и банке поверх бумаги заполняют бумажной или целлофановой стружкой или подушечкой из оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
EKSPORT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMIGA

3.5.2 Коробки и банки с восточными сладостями мучными перевязывают бумажной, вискозной, шелковой, капроновой, или целлофановой лентой, лентой из полимерных материалов, полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или заклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком.

Если коробка склеена наглухо этикеткой или обернута целлофаном или тонкой бумагой, то допускается не перевязывать ее лентой и не заклеивать ярлыком с нанесенным товарным знаком.

Литографированные банки обклеиваются лентой по соединению крышки с обечайкой.

3.5.3 Коробки и банки должны быть художественно оформлены и должны обеспечивать сохранность и качество восточных сладостей мучных.

3.5.4 Коробки и банки с восточными сладостями мучными укладывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131 или многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 16 kg или из гофрированного картона массой нетто не более 14 kg. Дощатые ящики перед упаковыванием в них коробок и банок выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой, а в ящиках из гофрированного картона по ГОСТ 13512 или фанерных застилают только дно и верхний ряд продукции.

Допускается упаковывать фасованные восточные сладости мучные в возвратную тару. При этом тара должна быть чистой и перед укладыванием продукции ее выстилают со всех сторон пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой.

Пачки массой нетто не более 5 kg допускается оклеивать накрест бандеролью.

3.5.5 Восточные сладости мучные весовые упаковывают в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики дощатые многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой не более 5 kg. Ящики внутри выстилают одним из следующих материалов: парафинированной бумагой, пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном таким образом, чтобы материал закрывал верхний слой изделий. Этими же материалами перестилают ряды изделий.

При укладывании восточных сладостей мучных в ящики из гофрированного картона допускается клапаны крышек смазывать слоем клея, а места стыка клапанов крышек должны быть склеены лентой из пергамента или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

В каждый ящик из гофрированного картона должен быть вложен вкладыш по периметру из гофрированного картона. При укладывании весовых восточных сладостей мучных в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура их должна быть не более 35 °С.

3.5.6 Изделия типа «Кихелах ванильный», «Крендель с корицей», «Земелах», «Шакер-пури», «Шакер-чурек» допускается упаковывать насыпью не более 5 kg.

3.5.7 При внутригородских перевозках допускается упаковывать весовые восточные сладости мучные в ящики-лотки по ГОСТ 11354, ящики алюминиевые, ящики из полимерных материалов по действующей нормативной документации массой нетто не более 15 kg.

Штучные, круглые изделия, а также изделия, отделанные полуфабрикатами, должны быть уложены рядами.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном или парафинированной бумагой таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

Допускается поставлять в торговую сеть пахлаву всех видов на металлических листах, на которых производилась выпечка. Листы должны быть уложены в ящики- лотки.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывать восточные сладости мучные, расфасованные в коробки, пачками массой нетто не более 10 kg, завернутыми в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273.

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

3.5.8 При перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозке мелкими партиями, восточные сладости мучные должны быть упакованы в фанерные ящики.

3.5.9 При перевозках в контейнерах допускается восточные сладости мучные упаковывать в ящики из гофрированного картона.

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

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

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в восточных сладостях мучных 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 5904.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в изделиях осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

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

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 – по ГОСТ 5904.

6.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5897.

6.3 Определение щёлочности – по ГОСТ 5898.

6.4 Определения массовой доли жира - по ГОСТ 5899.

6.5 Определение влаги - по ГОСТ 5900.

6.6 Определение массовой доли золы - по ГОСТ 5901

6.7 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5903.

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

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

6.9.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

6.9.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.9.3 Определения меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9.4 Определения свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9.5 Определения кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.9.6 Определения цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.10 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов - по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH AGENTLIGI

6.11 Определение микробиологических показателей

6.11.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668;

6.11.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов по - ГОСТ 27543;

6.11.3 Подготовка проб для микробиологического анализа - по ГОСТ 26669;

6.11.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

6.11.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15;

6.11.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ 30518;

6.11.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе салмонеллы - по ГОСТ 30519;

6.11.8 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12;

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование восточных сладостей мучных - по [1].

7.2 Восточные сладости мучные транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Восточные сладости мучные должны храниться в сухих и чистых, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить восточные сладости мучные совместно с продуктами, обладающими специфическими запахом.

Не допускается воздействие на восточные сладости мучные прямого солнечного света.

7.4 Ящики с восточными сладостями мучными в складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m. При хранении на поддонах высота штабеля не должна превышать 3 m. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Сроки годности восточных сладостей мучных при указанных условиях хранения и транспортирования со дня выработки устанавливаются следующие:

изделий с содержанием жира до 10 % включительно	45 суток
изделий с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно	30 суток
изделий с содержанием жира свыше 20 %	15 суток
бисквита с корицей	5 суток

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
KAZGRATLIK KUVOFIQLASHTIRISH 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 к безопасности пищевой продукции

[3] TSh 86-45:2013 Маргарин. Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI KUCHAYTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Библиографические данные

УДК 664.62	**ОКП 913911**	**Н 42**	**ОКС 67.060**

Ключевые слова: восточные сладости мучные, область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «18» 08 2014 г.
№ 012-3/2933

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «30» 06 2014 г.
№ 01/1-16/228

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«18» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«19» 08 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«20» 08 2014 г.

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

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'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA UYG'UNLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI