ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ ОВСЯНОЕ

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 И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») №_05-174_от_22.09.14_

4 ВЗАМЕН O'zDSt 1221:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений 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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЁҒЛИ ШИРИН СУЛИЛИ ПЕЧЕНЬЕ
Умумий техникавий шартлар

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ ОВСЯНОЕ
Общие технические условия

BUTTEROAT BISCUITS
General specification

Дата введения с 01.10.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сдобное овсяное печенье, вырабатываемое из смеси пшеничной и овсяной муки с добавлением другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.2.1 (таблица 1 в части показателя «наличие посторонних включений и хруста»); 3.3.1; 3.4; 3.5.1; 3.5.7; 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 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2228-81	Бумага мешочная. 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. Методы 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.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5025 son bilan
22.09.2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости
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 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия.
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13515-91	Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16559-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. 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. 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 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 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

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

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 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.
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 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'zDSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'zDSt 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'zDSt 2771:2013	Масло коровье. 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.

3 Технические требования

3.1 Печенье сдобное овсяное (далее печенье) должно 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 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края. При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенье круглой и овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 2 штук в упаковочной единице и не более 5 % к массе в весовом печенье; изделия надломанные или с незначительной деформацией – не более

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

Продолжение таблицы 1

Наименование Показателей	Характеристика
	1 шт. в упаковочной единице массой до 250 g , не более 2 шт. в упаковочной единице массой до 500 g, не более 4 шт. в упаковочной единице массой 1000 g, не более 3 % к массе нетто в весовом печенье на предприятии и не более 5 % в торговой сети, при механизированной выработке – не более 5 % к массе нетто в весовом печенье на предприятии и не более 7 % в торговой сети. При механизированном фасовании в пакеты допускается наличие крошки не более 2 %.
Поверхность	Шероховатая, с извилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара, кунжута и частичек орехов, фруктового и другого сырья в соответствии с рецептурой, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.
Цвет	От светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.
Вид в изломе	Разрыхленное, без следов непромеса, пропеченное.
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха
Наличие посторонних включений и хруста	Не допускается

3.2.2 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	8,5 В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями минус 1,5; плюс 1,5
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, не менее	12,0 В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями в меньшую сторону минус 2,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,3 В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями в меньшую сторону минус 1,0
Щелочность, град, не более	2,0

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

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Намокаемость, %, не менее	110
Примечание- 1 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира. 2 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара для печенья, изготовленного с использованием изюма.	

3.2.3 Конкретные нормы органолептических и физико-химических показателей, пищевую ценность для каждого наименования печенья 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, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

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

3.3.3 Для производства печенья используются следующие виды сырья:

- 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;
- мука овсяная по сертификату соответствия РУз;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- масло сливочное по O'z DSt 2771;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ванилин по ГОСТ 16559;
- корица по ГОСТ 29049;
- сода пищевая по ГОСТ 2156;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- повидло по ГОСТ 6929;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- арахис по ГОСТ 17111;
- эссенция ароматическая по сертификату соответствия РУз;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

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

3.3.4 Ароматизирующие и красящие вещества для изготовления печенья сдобного овсяного применяются в дозах, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан при производстве кондитерских изделий.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
ZORATSIYA NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской тары с печеньем 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, kg;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- состав продукта;
- условия хранения;
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для печенья, выработанного из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации продукта в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при его экспорте.

Допускается вышеуказанную информацию в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке (листе-вкладыше), вложенном во внутрь упаковки.

3.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

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);
- дата выработки (день, месяц, год);
- масса брутто, kg;
- масса нетто (для весовой продукции), kg;
- количество единиц и массу нетто единицы потребительской тары (для фасованной продукции);
- обозначение настоящего стандарта;
- условия хранения;
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации продукта в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при его экспорте.

3.4.3 Маркировку наносят на упаковку или этикетку (ярлык, лист-вкладыш) типографским способом, 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 Печенье выпускают фасованным и весовым.

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

Печенье фасуют в коробки, пачки и пакеты:

коробки из коробочного картона по ГОСТ 7933 или из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан массой нетто не более 2000 g;

пачки из картона или комбинированных материалов по ГОСТ 12303 массой нетто не более 500 g;

пакеты из целлофана по ГОСТ 7730 или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто не более 500 g.

Печенье в коробки и пачки укладывают рядами на ребро или плашмя, в пакеты – насыпью.

Дно коробок и пачек изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 и другими материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Этими же материалами покрывают верхний ряд изделий.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены и должны обеспечивать сохранность и качество печенья.

3.5.2 Коробки и пачки с печеньем укладывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой нетто не более 12 kg, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 или тарного плоского картона по ГОСТ 13515 массой нетто не более 9 kg.

Пакеты с печеньем упаковывают в ящики массой нетто не более 7 kg.

3.5.3 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованное печенье в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 и тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другой действующей нормативной документации.

Допускается коробки и пачки с печеньем упаковывать в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 kg.

Возвратная тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.5.4 Весовое печенье упаковывают в ящики дощатые, фанерные или ящики из гофрированного и тарного плоского картона массой нетто не более 5 kg.

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

При упаковывании весового печенья в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура его не должна быть более 35 ^{0}C.

При укладывании печенья в ящиках из гофрированного картона допускается застилать бумагой только дно ящика и верхний ряд печенья.

Допускается упаковывание печенья в ящики лоткового типа из гофрированного картона с открытой верхней частью с последующей упаковкой в плёнку из полимерных материалов. При этом допускается не закрывать верхний ряд изделий другими обёрточными материалами.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывать весовое печенье в дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 10 kg.

3.5.5 Потребительская и транспортная тара должны быть укупорены любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования и хранения.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA KUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

3.5.7 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 микробиологические показатели в печенье 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.

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

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

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по ГОСТ 5904.

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

6.3 Определение щелочности - 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 Определение намокаемости – по ГОСТ 10114.

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

6.10 Определение содержания токсичных элементов:

6.10.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

6.10.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

6.10.3 Определение меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.10.4 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.10.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

6.10.6 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

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

6.12 Определение микроорганизмов:

6.12.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668.

6.12.2 Подготовка проб для микробиологического анализа - по ГОСТ 26669.

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

6.12.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды - по ГОСТ 27543.

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

6.12.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15.

6.12.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ 30518.

6.12.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе салмонеллы - по ГОСТ 30519.

6.12.8 Определение дрожжей и плесневелых грибов - по ГОСТ 10444.12.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение печенья - по [1].

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

7.2 Печенье должно храниться в чистых, 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 печенье совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Не допускается воздействие на печенье прямого солнечного света.

7.3 Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

3 m – для ящиков из гофрированного и плоского картона.

4 m – для ящиков дощатых и фанерных.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 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 хранения и транспортирования.

8.2 Срок годности печенья при указанных условиях хранения и транспортирования со дня выработки устанавливают не более:

30 суток — для весового и фасованного в коробки, пачки, пакеты из целлофана

20 суток — для фасованного в пакеты и коробки из полимерных материалов

O'ZSTANDART AGENTLIGI
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 к безопасности пищевой продукции

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 913129	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: печенье овсяное, 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
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI