ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ

Общие 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 16.06. 2017 г. № 05-854

4 Взамен Oz' DSt 1115:2012

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

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

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЎЗБЕК НОНЛАРИ
Умумий техникавий шартлар

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ
Общие технические условия

FLAT CAKES UZBEK
General specifications

Дата введения с 01.07.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые виды лепешек узбекских из хлебопекарной пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной, а также других видов муки с добавлением другого сырья и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп 4.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша») 4.4.1, 4.6, 4.7.6, 5.1, 5.2, 6.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. Технические условия
ГОСТ 7975-2013	Тыква свежая продовольственная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
622 son bilan
«16» 06 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 8227-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8494-86	Сухари сдобные пшеничные. Технические условия
ГОСТ 8758-76	Нут. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Технические условия
ГОСТ 12096-76	Мак масличный. Технические условия
ГОСТ 14171-69	Мука кукурузная. Технические условия
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 18315-78	Анис. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленные пищевые. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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 27166-86	Лук репчатый свежий. Технические условия
ГОСТ 28674-70	Горох. Технические условия
ГОСТ 29054-91	Пряности. Бадьян. Технические условия
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
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-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
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 32065-2013	Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезияCs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr -90

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

ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr -90 и цезия Cs-137
O'z DSt 8.022:2002	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 пищевые. Технические условия
O'z DSt 816:2015	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 пищевая йодированная. Общие технические условия
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z DSt 2928:2015	Пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения. 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ 17527 , O'z DSt 2188 и O'z DSt 8.022.

4 Технические требования

4.1 Лепешки узбекские должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

4.2 Лепешки узбекские должны вырабатываться массой нетто от 0,1 kg до 1,0 kg. Допускается по согласованию с потребителем изготавливать лепешки узбекские массой нетто более 1,0 kg.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто при одновременном взвешивании 10 изделий в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 2,5 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто одного изделия - не должны превышать 5,0 % для изделий массой до 0,2 kg включительно и 3,0 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

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

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям лепешки узбекские должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Соответствующие виду изделия, нерасплывчатая, без притисков и загрязнений
поверхность	Без надрывов, трещин и темных вздутий
цвет	От светло-желтого до коричневого, допускается на поверхности пятна светло-коричневого цвета
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, для лепешек из смеси ржано-пшеничной, кукурузной муки слегка заминающийся. Для слоёных изделий с легко отделяемыми друг от друга отдельными слоями
пористость	Развитая, мелкая за исключением слоеных изделий
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха
Примечание - Показатели пропеченность и пористость в изделиях с влажностью ниже 19 % не определяются.	

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия должна быть приведена в документе (технологическая инструкция с рецептурой), в соответствии с которым оно изготовлено.

4.3.2 По физико-химическим показателям лепешки узбекские должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не более	10,0 - 50,0
Кислотность мякиша, град., не более	
для изделий из пшеничной муки высшего сорта	2,5
для изделий из пшеничной муки первого сорта	3,0
для изделий из пшеничной муки второго сорта или сорта «Узбекистанская»	3,5
для изделий из смеси пшеничной и ржаной муки	4,5
Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений ± 0,5

...STANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Продолжение таблицы 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений ±1,0

Примечания –

1. Допускается при необходимости в документе (технологическая инструкция с рецептурой) на лепешки узбекские конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.
2. Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на лепешки узбекские конкретного наименования.
3. Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в лепешках узбекских, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов, а также с применением технологических приемов и пищевых добавок, способствующих предотвращению «картофельной» болезни.
4. Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 kg на 100 kg муки. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
5. В слоеных изделиях массовая доля жира не нормируется.

4.3.3. Физико-химические показатели устанавливает разработчик документа на изделие конкретного наименования на основе пробной выпечки.

4.3.4 Пищевую ценность конкретного изделия приводят в документе (технологической инструкции с рецептурой), в соответствии с которым оно изготовлено.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 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] и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [3].

4.4.2 Для производства лепешек узбекских используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего, второго сортов и «Узбекистанская» по O'z DSt 1313:
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- мука кукурузная по ГОСТ 14171;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;

* Вступает в силу с 1 марта 2018 года

STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... TSIGH NOSHQARMASI

- маргарин по ГОСТ 240, [4];
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5 % по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое с содержанием жира 20 % по ГОСТ 4495;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- масло коровье по O'z DSt 2771;
- жиры животные топленные по ГОСТ 25292;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 27166;
- тыква свежая продовольственная по ГОСТ 7975;
- бадьян по ГОСТ 29054;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- мак масличный по ГОСТ 12096;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- анис по ГОСТ 18315;
- горох по ГОСТ 28674;
- нут по ГОСТ 8758;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- яйца куриные по O'z DSt 626;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная по ГОСТ 16732;
- зародышевые хлопья по O'z DSt 2928;
- сыворотка молочная по сертификату соответствия РУз;
- улучшитель хлебопекарный по сертификату соответствия РУз.

Примечание – Допускается использование аналогичного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам вышеперечисленному сырью, соответствующему требованиям безопасности установленным в [2], [3].

4.4.3. Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

4.5 Срок максимальной выдержки лепешек узбекских на предприятии после выемки из печи - не более 4 h.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка лепешек узбекских, упакованных в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок реализации, h;
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав изделий (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;

© O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...nniy etilish muassasasi

- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для лепешек, выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

4.6.2 Реализация неупакованных лепешек узбекских в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:
- наименование изделия;
- массу нетто, g;
- срок реализации, h;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g изделия (Приложение А);

Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.6.3 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

4.6.4 Маркировку наносят на упаковочный материал и (или) этикетку (ярлык), и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4.6.5 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации лепешек, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.7 Упаковка

4.7.1 Лепешки узбекские реализуют неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

4.7.2 Лепешки узбекские не упакованные в потребительскую тару и упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227.

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировку в этом случае не наносят.

4.7.3Лепешки узбекские упаковывают в потребительскую тару в виде:
- отдельного изделия;
- нескольких изделий одного наименования;
- в виде наборов из нескольких наименований изделий.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIGI
JORIY ETILGAN POSHDAMGA

4.7.4 Остывшие лепешки узбекские упаковывают на различных упаковочных машинах поштучно или по несколько штук в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

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

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

5 Требования безопасности

5.1 В лепешках узбекских не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия и время выемки изделий из печи.

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

6.3 Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя и один раз в квартал.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667. Качество маркировки и упаковки определяется визуально.

7.2 Определение кислотности в изделиях с влажностью выше 19% - по ГОСТ 5670, с влажностью ниже 19% - по ГОСТ 8494.

7.3 Определение влажности в изделиях с влажностью выше 19% - по ГОСТ 21094, с влажностью ниже 19% - по ГОСТ 8494.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

7.5 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672.

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

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

7.7.1 Определения ртути - по ГОСТ 26927;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHDA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.7.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;
7.7.3 Определения меди - по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
7.7.4 Определения свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
7.7.5 Определения кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
7.7.6 Определения цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.8 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7.9 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164 и по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортирование лепешек узбекских - по ГОСТ 8227, [1].

Лепешки узбекские транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для лепешек узбекских должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Хранение лепешек узбекских – по ГОСТ 8227.

Лепешки узбекские должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения, и обеспеченных возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки лепешек узбекских из печи упакованных и не упакованных – не более 14 h.

Срок реализации лепешек узбекских, разных наименований в одной потребительской упаковке, устанавливается по лепешкам, имеющим наименьший срок реализации.

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08 Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование.

[2] Сан ПиН 0238-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[3] Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7

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

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 91 1600	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: лепешки узбекские, область применения, технические требования, органолептические и физико-химические показатели, требования безопасности, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от "23" 01. 2017 г
№ 01/1-16/74

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от "27" 04. 2017 г
№ 012-3/1055

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

_____ Саматов Х.
"11" 05 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

_____ Исломов Ш.
"16" 05 2017 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

_____ Ахроров А.Х
"22" 05 2017 г.

...STANDART AGENTLIGI
...NDARTLASHTIRISH, BAYLAT
...ORATIN! MUVOFIQLASHTIRISH VA
...OROT TEXNOLOGIYALARINI
... SOHASIDAGI

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кушвид О.Н

Ведущий инженер
отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Алимджанова Х.Т.