ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БАТОН «БАХОР» ИЗ ДИСПЕРГИРОВАННОЙ МАССЫ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

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 В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) от «28» 04 2015 г № 05-651

4 ВЗАМЕН TSh 8-121:2010

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
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

БАТОН «БАХОР» ИЗ ДИСПЕРГИРОВАННОЙ МАССЫ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ
Технические условия

БУҒДОЙ ДОНИНИНГ ДИСПЕРГЛАНГАН МАССАСИДАН ТАЙЁРЛАНГАН «БАҲОР» БАТОНИ
Техникавий шартлар

LOAF «BAHOR» OF THE DISPERSED MASS OF WHAT GRAIN
Specifications

Дата введения с 04.05.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на батон «Бахор», вырабатываемый из диспергированной массы зерна пшеницы (зерно отволоженное, сплющенное и перетертое в тестовую массу) с добавлением муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша») 3.4.1; 3.6; 3.7.4; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5589 son bilan
«28» 04 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 9353-90	Пшеница. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
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 содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

Издание официальное

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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
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
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'z DSt 880:2004	Пшеница. Требования при заготовках и поставках.
O'z DSt 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие 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 Батон «Бахор» из диспергированной массы зерна пшеницы (далее батон «Бахор») должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Батон «Бахор» вырабатывается подовым массой 0,4 kg.

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 3 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям батон «Бахор» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATIN MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'SHQARMASI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность цвет	 Продолговато-овальная, с тупыми или округлыми концами, не мятая Гладкая с пшеничными крупинками От светло коричневого до коричневого, без подгорелости и бледности
Состояние мякиша: пропеченность промес пористость Вкус Запах	 Пропеченный, эластичный, слегка крошковатый. Без комочков и следов непромеса, допускается наличие дробленных зерен Развитая, без пустот и уплотнений Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям батон «Бахор» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	44,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	3,0±1,0

3.4 Требования к сырью

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

3.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться сертификатом соответствия.

3.4.3 Для производства батона «Бахор» используются следующие виды сырья:

- пшеница продовольственная, не ниже 3 класса по ГОСТ 9353, O'z DSt 880;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3] ;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

3.5 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи батона «Бахор» – не более 10 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BASHQARMASI

3.6 М а р к и р о в к а

3.6.1 Упакованные изделия должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование изделия;
- 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);
- срок реализации, h;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- 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;

3.6.2 Маркировку наносят на упаковку, этикетку или листок типографским способом или путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

3.7 У п а к о в к а

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Изделия выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

3.7.3 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- массу нетто, g;
- час и дату изготовления;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

Примечание - С целью обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли неупакованные изделия рекомендуется помещать в пакеты без закрытия горловины из материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировка в этом случае представляется в виде информационного листка согласно п 3.7.3 настоящего стандарта.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI, MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

3.7.4 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 или другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

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

4 Требования безопасности

4.1 В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в изделиях 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 5667.

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

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

5.3 Массовую долю сахара в батоне «Бахор» предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителей и один раз в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, правила приемки, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667;

6.2 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;

6.3 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672;

6.4 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

6.5 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929;

6.6 Определение содержания токсичных элементов:

6.6.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.6.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.6.3 Определения меди – по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.6.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.6.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.6.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1. Транспортирование батона «Бахор» - по ГОСТ 8227 и [1].

Батон «Бахор» транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для батона «Бахор» 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.

7.2. Хранение батона «Бахор» – по ГОСТ 8227.

Батон «Бахор» должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи батона «Бахор» – не более 24 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Батон «Бахор» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Норма
белки, g	8,5
жиры, g	2,2
углеводы, g	55,8
энергетическая ценность, kcal	277

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, 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. Общие технические условия

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

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911505	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Батон «Бахор», область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, маркировка, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
Письмо «03» 13. 2015 г.
№ 012-3/459

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при Кабинете Министров РУз
Письмо «06» 03. 2015 г.
№ 01/1-16/106

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«13» 03 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«23» 03 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«3» 04 2015 г.

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

«Ўздонмаҳсулот» АК раисининг ўринбосари А.Юлдашев

«Donmahsulotlari IIChM» МЧЖ директори Д.А.Гафурова

«Donmahsulotlari IIChM» МЧЖ услубий ёрдам кўрсатиш бўлими Л.В.Матниязова

«Donmahsulotlari IIChM» МЧЖ стандартлаштириш бўлими бошлиғи О.Н.Кушвид

«Donmahsulotlari IIChM» МЧЖ стандартлаштириш бўлимининг етакчи мухандиси Х.Т. Алимджанова

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