O'z DSt 2880:2015

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЛЮШКА «УЗБЕКИСТАНСКАЯ»

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») № 05-675 от 30.06.2015
4. ВЗАМЕН TSh 8-78:2010

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений 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
NAZORAT · N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
TODIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЛЮШКА «УЗБЕКИСТАНСКАЯ»
Технические условия

«ЎЗБЕКИСТОН» ЁҒЛИ ШИРИН БУЛОЧКАСИ
Техникавий шартлар

BUN "UZBEKISTANSKAYA"
Specifications

Дата введения с 03.07.2015

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий хлебобулочных - плюшка «Узбекистанская» (далее – плюшка), вырабатываемых из смеси муки «Узбекистанской» и первого сорта, и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенных для реализации в торговой сети.

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.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
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. Метод определения ртути
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5806 son bilan
«30» 06 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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 30711-2001	Продукты пищевые. Метод выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно – вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
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 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
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 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. 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 Плюшка должна 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 Плюшка должна вырабатываться массой 0,1 kg и 0,2 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 3,0 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5,0 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям плюшка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность цвет	 Не расплывчатая, без притисков, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком, не мятая Отделанная сахарным песком, без загрязнений От светло коричневого до коричневого, в местах углубления рисунка – более светлый, без подгорелости, бледности
Состояние мякиша: пропеченность пористость промес	 Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь. Развитая, без пустот и уплотнений Без комочков и следов непромеса
Вкус Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

3.3.2 По физико-химическим показателям плюшка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	36,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0 ±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,5 ±0,5
Примечания - 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей допускается увеличение кислотности на 0,5 град. 2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.	

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 действующей нормативной документации и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан.

3.4.3 Для производства плюшки используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная «Узбекистанская» по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- дрожжи прессованные хлебопекарные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- яйца куриные по O'z DSt 626;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
TORIY ETISH BOSHQARMASI

- соль пищевая йодированная O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

3.5 Срок максимальной выдержки плюшки на предприятии после выемки из печи – не более 6 h.

3.6 Маркировка

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 в 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;
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для изделий, выработанных из муки первого сорта, обогащённой витаминно-минеральной смесью.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или вкладыш в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской

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

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание плюшек - по ГОСТ 8227.

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

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

- наименование изделия;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для плюшек, выработанных из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

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

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.

3.7.4 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах по одной или несколько штук в пищевую плёнку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую плёнку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951.

3.7.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 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 плюшке не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в плюшке 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 содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в плюшке осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

5.3.Массовую долю общего сахара и жира в изделиях 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 массовой доли жира - по ГОСТ 5668;

6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;

6.4 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672;

6.5 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

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

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

6.7.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;

6.7.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.7.3 Определения меди - по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

6.7.4 Определения свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.7.5 Определения кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

6.8 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортирование плюшки - по ГОСТ 8227 и [1].

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

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

При перевозке, погрузке и выгрузке плюшка «Узбекистанская» должна быть предохранена 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

7.2.1 Хранение плюшки - по ГОСТ 8227.

Плюшка должна 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 настоящих технических условий при соблюдении потребителями условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок реализации плюшки «Узбекистанская» с момента выемки из печи – 16 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
TAXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MARKAZIY ETILISH BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Плюшка «Узбекистанская» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Норма
белки, g	8,2
жиры, g	7,3
углеводы, g	61,4
энергетическая ценность, kcal	344,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA 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 по безопасности пищевых продуктов
[3] TSh 86-45:2013	Маргарин. Общие технические условия

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

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911005	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: плюшка «Узбекистанская», область применения, технические требования, требования безопасности, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...SH BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «08» 05. 2015 г.
№ 012-1/1036

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «05» 05. 2015 г.
№ 01/1-16/222

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«12» 05 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«24» 05 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«3» 06 2015 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 MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI