ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СЛАДОСТИ ТИПА КАРАМЕЛИ И ОРЕХИ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Узбекское агенство стандартизации, метрологии и сертификации
г. Ташкент

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработан и внесен ООО «Махсулот сифат маркази»

2 Утвержден и введен в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертиифкации (агентство «Узстандарт») от «26» 06 2015 № 05-673

3 Введен впервые

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентсвом "Узстандарт".

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLIKSERTIFIKATSIYA
XIZMATI TEXNOLOGIYALARI
BO'YICH BILIM MARKAZI

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки. 1
3 Ассортимент 4
4 Технические требования. 4
5 Требования безопасности и охраны окружающей среды. 10
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля. 11
8 Транспортирование и хранение. 12
9 Гарантия изготовителя 12
10 Библиографические данные 13
11 Информационные данные 14
12 Лист регистрации 15

O'ZBEKISTON MILLIY
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
HAMDO'STLIK VA MUVOFIQLIKNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СЛАДОСТИ ТИПА КАРАМЕЛИ И ОРЕХИ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ЁНҒОҚ ВА КАРАМЕЛЬ ТУРДАГИ ШИРИНЛИКЛАР ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР
SWEETNESSES OF THE TYPE TO CARAMELS AND NUTS SPECIFICATIONSES

Дата введения с «26» 06 2015 г.
Срок действия до «___» _____ 2020 г

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сладости типа карамели и орехи, предназначенные с целью реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания для непосредственного употребления в качестве кондитерского изделия, изготовленные из сахара и полуфабрикатов карамельного производства, добавлениям пищевых добавок или без них, на основе ядер различных орехов или ядер плодов и фруктов (далее по тексту - сладости).

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки следующие нормативные документы (НД):

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. ОТУ
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.1.007 -76	ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. ОТБ
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.021-76	ССБТ. Системы вентиляционные. ОТ
ГОСТ 12.4.026-76	ССБТ. Цвета сигнальные и знаки безопасности.
ГОСТ 17.1.3.04-82	Охрана природы. Гидросфера. Общие требования к охране поверхностных и подземных вод от загрязнения пестицидами.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера, правила Установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия (ТУ)
ГОСТ 108-76	Какао порошок ТУ
ГОСТ 276-60	Крупа пшеничная (Полтавская, "Артек"). Технические условия
ГОСТ 745-2003	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. ТУ
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5784 son bilan
«26» 06 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. ТУ
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. ТУ
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
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, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 6201-68	Горох шлифованный. Технические условия
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 6534-89	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7376-89	Картон гофрированный. Общие технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. ТУ
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 8758-76	Нут. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 8828-89	Бумага-основа и бумага двухслойная водонепроницаемая упаковочная. ТУ
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Плёнка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.14-91	Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10766-64	Масло кокосовое. ТУ
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. ТУ
ГОСТ 12094-76	Мак масличный для переработки. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия
ГОСТ 12301-2006	Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. ОТУ
ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. ОТУ
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. ТУ
ГОСТ 13264-88	Молоко коровье. Требования при закупках
ГОСТ 13511-2001	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. ТУ
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. ТУ
ГОСТ 13634-90	Кукуруза. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов
ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16711-84	Основа парафинированной бумаги. Технические условия
ГОСТ 16830-71	Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832-71	Орехи грецкие. Технические условия.
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкое. Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORAT VA KONFORMLIGI INSTITUTI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
BO'LIM BOSHLIG'I

ГОСТ 16834-81	Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17111-88	Арахис. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 21444-75	Бумага мелованная. 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. Метод определения ртути.
ГОСТ 26929-86	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. Метод определения меди.
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 28038-89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
ГОСТ 28674-90	Горох. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 28931-91	Заменитель какао масло. ТУ
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Метод определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30710-2001	Плоды, овощи и продукты их переработки. Метод определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов.
ГОСТ 30711-2001	Пищевые продукты. Метод определения афлатоксинов B1 M1.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Общие технические условия
O'z DSt 8.022-2002	ГСИ Уз. Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора их соответствием
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. ОТУ.
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
СанПиН 0120-01	Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
СанПиН 0122-01	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах
СанПиН 0203-05	Санитарные нормы микроклимата производственных помещений
СанПиН 0257-08	Гигиенические требование к производству хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортировке
СанПиН 0283-10	Гигиенические требования по безопасности пищевой продукции.

Примечание: При использовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочные документ заменен(изменен), то при использовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным(измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяется в части, не затрагивающий эту ссылку.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BANDLIK
NAZORATI VA SERTIFIKATSIYALASH
MILLIY INSTITUTI

3 АССОРТИМЕНТ

3.1 В зависимости от используемого сырья и технологии сладости выпускаются в следующем ассортименте:

- Туй халва,
- Навват,
- Пешмек,
- Парварда,
- Шакер-пендир;
- Козинаки – залитые семена кунжута, подсолнечники, мака, а так же различные ядра орехов (фундука, миндали, абрикоса, арахиса) сахарным сиропом.
- Глазированные изделия - глазирование ядра орехов, цукатов и изюма, ядра абрикоса шоколадной, кофейной, жировой, или цветной глазурью;
- Грильяж – воздушные зерна круп, дробленые орехи, залитые сахарным сиропом;
- Заливные (обливные) изделия – очищенные ядра миндаля, или ядра орехов (фундук, грецкий, абрикос, арахис), горох в сливочной помадке и (или) глазированные карамельной массой;
- Заливные (обливные) соленые изделия – очищенные ядра миндаля, или орехов (фундук, грецкий, абрикос, арахис) залитые с соленым раствором.

3.2 Восточные сладости могут быть полностью или частично глазировано шоколадной, жировой или кофейной, цветную глазурью или иметь другую внешнюю отделку или неглазированные.

Допускается выпускать сладости на пластмассовых или деревянных палочках или на трубочках).

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 Сладости типа карамели и орехи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям сладости должны соответствовать требованиям указанным в таблица 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: Цвет и Форма	Для глазированных или обсыпанных, залитых, заливных: - Изделия глазировано карамельной массой, шоколадной, или жировой, или кофейной, цветной глазурью, или осыпано мукой или сахаром-песком, сахарной пудрой или мелкокристаллической солью, или залитые сахарным сиропом или соленым раствором. «Туй халва»- белая, круглая, или овальная с фигурными

O'ZBEKISTON MILLIY STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI TEXNOLOGIYALAR

	контурами, завиток (завитой колечками), без подтеков и искривлений, края фигурные или ровные. «Навват» – неправильные, фигурные, гладкие кристаллы сахара, прозрачные, бесцветные или с желтоватым оттенком. «Пашмек» - изделия типа карамели, белый, или белый светло кремовым оттенком, имеет форму овального пучка состоящего из тянутых тончайших нитей. «Парварда» – белые, слегка тусклые, овальной, или круглой, квадратной, полуовальной, различной формы. Допускается наличие кремового оттенка при применении наватного сиропа. «Шакер-пендир»- белые или разноцветные, в зависимости применяемого пищевых вкусоароматических добавок и пищевых красителей, или слегка тусклые, различной формы, в соответствующей рецептуры. «Козинаки» и «грильяж» – Соответствующие применяемому сырью и рецептуру. «Глазированные изделия» и «Грильяж»- соответствующие данному наименованию ядер орехов и ядер абрикоса, цукатов и изюма, зерен круп и глазури. «Заливные изделия (и заливные соленые)» - изделия типа конфет, квадратной, прямоугольной или другой формы и цвет соответствующие применяемого сырья. При механизированном способе изготовления сладостей допускается деформированные изделия не более 3% к массе. Толщина козинаков должна быть не более 12mm, грильяжа – не более 10 mm. Грильяжа, изготовленного на основе воздушных зерен круп - (20 +5) mm.
Поверхность	«Туй халва» - обсыпана измельченными ядрами орехов, семенами кунжута, изюмом, или кокосовой стружкой и различными пищевыми цветными отделками. «Навват» - не ровная, фигурная. «Пешмек» - обваливают в муке. «Парварда» - негладкая, или узорчатая, согласно рецептуре. «Шакер-пендир»- гладкая или узорчатая в соответствие рецептуре. «Козинаки» и «Грильяж» - ровная, или слегка волнистая, без деформации «Заливные изделия (и заливные соленые)» - залитые (глазированные) карамельной массой, или соленой массой. Допускается просвечивание белых пятен в застывшей массе. «Глазированные изделия» - ровная, или волнистая, без деформации.
Консистенция:	«Туй халва»- полутвердая. «Навват» - твердый «Пешмек» – тонковолокнистая, ломкая, крошащаяся. «Парварда» - полутвердая, или мягкая, в зависимости от применяемого сырья. «Шакер-пендир»- твердая, полутвердая.

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATIDA KONSEPTUALSHTIRISHNING
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI

	«Козинаки» и «Грильяж» - твердая. «Заливные изделия (и заливные соленые)» - Для заливного ядра миндаля и грецкого ореха – мягкая с твердой корочкой на поверхности, а для миндалей или других орехов и гороха – твердый или полутвердый. «Глазированные изделия»: для грецкого ореха, изюмов – мягкая, а для ядер косточковых плодов и других орехов, цукатов – твердая или полу твердая.
Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду изделий, с выраженным вкусом и запахом примененного сырья, без постороннего привкуса и запаха. Допускается карамельный тон для грильяжа на основе воздушных зерен.

4.2.2. По физико-химическим показателям сладости должны соответствовать требованиям, указанным в таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы
Массовая доля влаги, %, не более	3,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), пересчет на сухое вещество, %:	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более 2,5%
- для парварды, изготовленной на сиропе от производства наввата, не менее, %	70%
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	60,0
Массовой доля золы не растворимой в 10%-ным растворе соляной кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля глазури для глазированных сладостей с глазурью, %	В соответствие с расчетным содержанием по рецептуре, с придельным отклонением от расчетного ±2,0%
Массовая доля посторонних примесей, %	Не допускается
Хруст от минеральных примесей	При разжевывании сладостей не должно ощущаться (допускаться) хруста на зубах
Массовая доля поваренной соли в заливных соленых изделий, %, не более:	3,5

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей, в том числе плесени готовой продукции не должно превышать допустимые уровни норм, установленные СанПиН 0283.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, применяемые для производства сладостей должны быть, разрешены применению МЗ РУз и сертифицированы в НСС РУз

4.3.2 Входной контроль сырья и материалов проводится согласно действующей нормативной документации на сырьё и материалы, или сертификату качества:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORAT VA SINOV BILAN TEKSHIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- сахар-песок по ГОСТ 31361
- вода питьевая по O'z DSt 950
- молоко коровье по ГОСТ 13264
- масло сливочное по ГОСТ 37
- какао порошок по ГОСТ 108;
- какао тертое по сертификату соответствия;
- масло пальмовое пищевое рафинированное дезодорированное по сертификату соответствия;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- кокосовое масло, пищевое рафинированное, дезодорированное по ГОСТ 10766,
- масло какао по сертификату соответствия,
- заменитель масла какао по ГОСТ 28931
- лимонная кислота по ГОСТ 908
- лецитин импортного производства по сертификату соответствия
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- патока по ГОСТ 5194
- соль поваренная пищевая не ниже 1сорта по O'z DSt 1091;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
- ядра миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- орехи фундука по ГОСТ 16834;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- ядра фисташек по сертификату соответствия;
- ядра арахиса по ГОСТ 17111;
- ядра ореха лещины (орешник) по сертификату соответствия
- кешью по сертификату соответствия;
- ядра абрикоса (урюка) по действующей НД;
- мак по ГОСТ 12094
- кунжут по ГОСТ 12095
- глюкоза по ГОСТ 975;
- шоколад по ГОСТ 6534;
- глазурь по действующей НД:
- виноград сушеный по ГОСТ 6882
- крупа кукурузная по ГОСТ 6002;
- крупа рисовая, по ГОСТ 6292;
- крупа пшеничная по ГОСТ 276;
- горох по ГОСТ 6201, ГОСТ 28674;
- зерна кукурузы по ГОСТ 13634;
- нут по ГОСТ 8758
- ароматизаторы пищевые, в дозах, разрешенных к применению МЗ Р Уз по сертификату соответствия;
- пищевые красители, в дозах, разрешенных к применению Минздравом Р Уз по сертификату соответствия;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BIRLIKNI
NAZORAT QILISH VA SERTIFIKATSIYA
MARKAZI TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

- стружки кокоса по сертификату соответствия;
- палочки, трубочки пластмассовые или деревянные для пищевых пищевых продуктов по действующей НД.

4.3.3 На производство не допускаются сырье и материалы, с признаками несвежести и порчи, и в котором остаточное количество токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели превышают максимально допустимые уровни норм, установленные СанПиН 0283.

4.3.4 Допускается к применению другое аналогичное местное или импортное сырьё и материалы, разрешенные к применению МЗ РУз, сертифицированные в НСС Р Уз и не ухудшающие качество готового продукта.

4.4 Упаковка

4.4.1 Сладости выпускают завернутыми и не завернутыми, штучными, в фасованном и весовом виде.

Сладости выпускают массой нетто от 5 g до 2000g, штучная от 5 g до 300 g, а весовая массой нетто не более 5 kg.

4.4.2 Сладости завертывают:

- в фольгу по ГОСТ 745, и этикетку или металлизированную этикетку по действующей НД;
- в пакеты, изготовленные из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354, и из пленки полипропилена действующей НД, или из пленки целлюлозной по ГОСТ 7730,
- в художественно оформленные коробочки из картона по ГОСТ 12301;
- в пачки, изготовленные из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303, или в тару из других упаковочных материалов (отечественных и импортных) и пленок, разрешенных МЗ Р Уз, для упакования пищевой продукции.
- весовые сладости упаковывают в коробки из гофракартона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 выстеленной бумагой двухслойной водонепроницаемой по ГОСТ 8828.

4.4.3 Допускается сладости массой нетто менее 50 g завертывать в фольгу, подвертку и наклевать поясок, изготовленные из этикеточной бумаги по ГОСТ 7625 или мелованной бумаги по ГОСТ 21444, или из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569 и пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760 и парафинированного пергамина по ГОСТ 16711 вместо этикетки.

При применении фольги и полимерных пленок без художественного оформления на штучные продукты наклеивают висячий поясок.

4.4.4 Потребительская тара с сладостями должны быть упакованы в транспортную тару массой нетто не более 15 kg в коробки или ящики из гофракартона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 и по ГОСТ 7376.

Дно и внутри со всех сторон ящиков и коробок весовых и фасованных сладостей должны быть выстелено пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, или бумагой двухслойной водонепроницаемой по ГОСТ 8828, целлофан по ГОСТ 7730 и другие бумаги разрешенных к применению МЗ РУз.

4.4.5 Допускается по согласованию, с заказчиком упаковка в другие виды тары, разрешенные к применению ЦГСЭН МЗ Р Уз для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукта.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
MARKAZI TEXNIK TARJIMONI

Коробки, ящики и упаковочные материалы должны быть прочными, чистыми, сухими и без посторонних запахов

4.4.6 Допускаемые отрицательные отклонения от установленной массы нетто сладостей в соответствии с требованиями O'z DSt 8.022.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждой упаковочной единицы потребительской тары с сладостями должна быть маркировка, нанесенная типографическим способом, офсетной печатью или путем наклеивания этикетки, выполненной типографическим способом, не смывающейся и не имеющей запаха краской, имеющей четкого оттиска

На маркировку на этикетках или упаковках мелкой тары сладостей массой нетто менее 50 g должно быть нанесена:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и его товарный знак (при наличии) и адрес (юридический и фактически), телефон;
- наименование вида продукции;
- масса нетто, g;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта.

На потребительской таре сладостей, фасованной массой нетто более 50g должна быть маркировка с указанием нижеследующего:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и его товарный знак (при наличии) и адрес (юридический и фактически), телефон;
- наименование вида продукции;
- масса нетто, g;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- сведение о сертификации;
- состав продукции (ингредиенты);
- информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта (kcal);
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись: «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Р Уз;
- надпись: «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт;
- штрих код с регистрационным номером (при необходимости).

4.5.2 Транспортная маркировка осуществляется по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое! Осторожно» и «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей».

4.5.3 Маркировка на каждую единицу транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон ящика не смывающейся краской при помощи штампа и трафарета или наклеиванием этикетки или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный лист - вкладыш указаниям:

- наименование предприятия-изготовителя, форма собственности, товарный знак (при наличии) и его адрес, телефон;
- наименование вида продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORAT VA SERTIFIKATLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI BO'
JORIY ETILSIN KO'CHIRMASIN

- даты изготовления (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- масса нетто единицы фасовки g;
- масса брутто, kg;
- количество упаковочных единиц, штук;
- условий хранения;
- штрих кода с регистрационным номером (при необходимости);
- информация о сертификации;
- надписи: «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации в пределах Р Уз, «Made in Uzbekistan» при отправке на экспорт;
- обозначение настоящего стандарта.

4.6.4 Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g сладостей указываются в технологической инструкции для каждой выпускаемой продукции.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

5.1 Технологические процессы производства сладостей должны соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002, а оборудование должно соответствовать общим требованиям к оборудованию по ГОСТ 12.2.003.

5.2 Производственные и бытовые помещения приготовления сладостей должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям СанПиН 0257.

5.3 В соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026 производственные помещения приготовления готовой продукции должны быть обеспечены знаками безопасности, также плакатами ТБ и ПБ.

5.4 К работе по производству сладости допускаются лица, достигшие совершеннолетия прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004 и пройти курсы по санминимуму.

5.5 Охрана окружающей среды производства сладостей должна строго соответствовать требованием ГОСТ 17.1.3.04 и ГОСТ 17.2.3.02.

5.6 Порядок организации производственного контроля

5.6.1 Вся работа должна осуществляется при работающих вентиляционных системах по ГОСТ 12.4.021 и должны соответствовать требованием ГОСТ 12.1.005 (отопление, вентиляция, кондиционирование), обеспечивая предельно допустимой, концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

5.6.2 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно – гигиеническим нормам и правилам СанПиН 0120, СанПиН 0122 и СанПиН 0203.

5.6.3 Контроль за рабочим местам должен осуществляться по ГОСТ 12.1.007

5.6.4 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно требованием СанПиН 0257.

6 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1 Правила приемки и определение партии по ГОСТ 5904.

6.2 Для проверки соответствия сладостей требованием настоящего

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MUASSASASI HUZURIDAGI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH MARKAZI

стандарта предприятие - изготовитель проводит приёмо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

6.3 Приёмо-сдаточные испытания партии сладостей проводит предприятие - изготовитель на соответствие показателям согласно пунктам 4.2.1, п. 4.2.2, по правильности маркировки и качеству упаковки, указанным п. 4.4 и 4.5 настоящего стандарта отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аккредитованной лабораторией, согласно заключенным договорам

При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю по нему проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются последними, и распространяются на всю партию. При неудовлетворительных повторных испытаниях вся партия бракуется.

6.4 Периодические испытания по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и микробиологических показателей готовой продукции, проводят не реже 1 раза в квартал АИЛ.

6.5 Сертификационные испытания готовой продукции проводятся в аккредитованных лабораториях на соответствие всех требований настоящего стандарта и НД НСС Р Уз.

7 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Правила отбора проб и подготовка к испытаниям по ГОСТ 5904.

7.2 Методы определение органолептических показателей (или визуально) и массы нетто, массовой доли глазури сладостей по ГОСТ 5897.

7.3 Определения влаги по ГОСТ 5900.

7.4 Определения массовой доли общего сахара и редуцирующих веществ по ГОСТ 5903, или ГОСТ 15113.6.

7.5 Определения массовой доли золы по ГОСТ 5901.

7.6 Определение посторонних примесей по ГОСТ 15113.2 или визуально,

7.7 Хруст от минеральных примесей определяется путем разжевывания 1-2 навесок образцов сладостей массой нетто около 1g каждая. Твердые и полутвердые сладости до разжевывания измельчаются. При разжевывании сладостей не должно ощущаться хруста на зубах.

7.8 Определение массовой доли поваренной соли по ГОСТ 15113.7 .

7.9 Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670 и анализа токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.10 Анализы на возбудителей микробиологической порчи проводят ГОСТ 10444.12 ГОСТ 10444.14, ГОСТ 10444.15 и другими медотиками, утвержденными в установленным порядком МЗ Р Уз.

7.11 Анализ патогенных микроорганизмов проводят согласно ГОСТ 30519 и ГОСТ 10444.2.

7.12 Анализ бактерии группы кишечной палочки (колиформы) проводят по ГОСТ 30518.

7.13 Содержание токсичных элементов и радионуклидов определяют по нижеследующим НД:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DATLAT
NAZORAT VA SERTIFIKATSIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI

- меди по ГОСТ 26931; - свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933; - цинка по ГОСТ 26934
- радионуклидов методами, утвержденными в установленном порядке.

7.14 Определение микотоксинов по ГОСТ 28038, по ГОСТ 30711.

7.15 Определение остаточных количеств пестицидов по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другими методами, утвержденными в установленном порядке.

7.16 Определение качества упаковки и правильность маркировки готовой продукции проводят визуально требованием п. 4.4 и 4.5 настоящего стандарта.

8 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

8.1 Сладости транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозов продовольственных грузов, действующих для данного вида транспорта.

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

8.2 Сладости должны хранятся в технически исправных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах в условиях хранения при температуре плюс $(18\pm3)^0$C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Не допускается хранить в одном помещении с сладостями скоропортящиеся продукты и товары, имеющие ядовитые или резко пахнущие запахи, а также хранить совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Готовая продукция при погрузке, перевозке и выгрузке должна быть защищена от воздействия атмосферных осадков и прямого солнечного света.

8.3 Ящики с сладостями должны быть установлены на стеллажи штабелями и поддоны высотой не более 2 m. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7m. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

9.2 Срок годности сладостей со дня изготовления:

- для «пешмака» -15 дней;
- для «Туй халва», парварды -2 месяца;
- для «заливных изделий (миндалей и орехов, обливного ореха грецкого, заливного кангаляка с горохом)» -1 месяц;
- для «миндалей в сахаре, или арахиса в сахаре, орехов в сахаре, лещинного ореха в сахаре, абрикосовой ядра (косточки) в сахаре, кешью в сахаре, козинаков, мака с орехом, грильяжа» -3 месяца;
- для «глазированных изделий» -3 месяца;
- для «шакер-пендиры, наввата», -6 месяцев;
- для «заливных соленых изделий, соленых ядер орехов (абрикоса)»-6 месяц.

STANDARTLASHTIRISH, DATENT
MA'LUMOT VA HUJJATLASHTIRISH
AGENTLIGI TEXNIKQO'MITASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 91 2911
ОКС 67.180. 10

УДК 664.144
Группа Н 42

Ключевые слова: стандарт, технические условия, сладости, упаковка, маркировка, правили приёмки, транспортирование и хранение, срок годности, гарантия изготовителя.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, BAHOLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ISHLAB CHIQISH MARKAZI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор ООО
«Махсулот сифат маркази»
_____ Э.А. Буриходжаева
«04» 04 2015

«СОГЛАСОВАНО»

Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан
_____ С.С. Саидалиев
«04» 05 2015 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директора ООО
«Grand Finance Trade»
_____ Б.Т. Мирзаматов
«05» 05 2015

Директор ООО
«IDEAL CAKE»
_____ К.А. Зоитов
«05» 05 2015

«РАЗРАБОТАНО»

Заместитель директора ООО
«Махсулот сифат маркази»
_____ Э.Д. Юсупов
«30» 04 2015
Заведующий АИЛ ООО
«Maxsulot sifat markazi»
_____ Ж. Расулов
«30» 04 2015г.

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