O'z DSt 3125 :2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ «УЗБЕКИСТАНСКИЙ»

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 14.12. 2016 г. № 05-805

4 Взамен TSh 8-47:2011

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
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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

O'z DSt 3125:2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ «УЗБЕКИСТАНСКИЙ»
Технические условия

«УЗБЕКИСТОН» НОНИ
Техникавий шартлар

BREAD "UZBEKISTANSKIY"
Specifications

Дата ведения с 13.01.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяются на хлеб «Узбекистанский», вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки «Узбекистанская» 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; 3.7.6; 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 прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов. Методы определения органолептических показателей и массы изделия
ГОСТ 5669-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности
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 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
0107 son bilan
«14» 12 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
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 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
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'z DSt 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 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. 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 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 Технические требования

3.1 Хлеб «Узбекистанский» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Хлеб «Узбекистанский» должен вырабатываться весовым или штучным формовым или подовым массой от 0,4 kg до 1,0 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 хлеб «Узбекистанский» должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: Форма подового формового поверхность цвет Состояние мякиша: пропеченность промес пористость Вкус Запах	 Круглая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков. Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, не мятая Гладкая, без крупных трещин и подрывов. Допускается наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, не допускается отслоение корки от мякиша От светло-коричневого до коричневого, без подгорелости и бледности Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный с развитой пористостью Без комочков и следов непромеса Развитая, без пустот и уплотнений Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Примечания –

1 Крупными считают подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 2 cm для подового хлеба и более 1 cm для формового хлеба. В подовом хлебе по согласованию с торгующими организациями допускается круговой подрыв.

2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 cm

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	формового	Подового
Влажность мякиша, %, не более	45,0	44,0
Кислотность мякиша, град, не более	4,0	4,0
Пористость мякиша, %, не менее	65,0	63,0

Примечание –

1 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в хлебе, приготовленном с использованием жидких, смеси жидких и прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни.

2 При вычислении пористости плотность беспористой массы (ρ) принимать 1,28.

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

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, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

3.4.2 Для производства хлеба «Узбекистанский» используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная «Узбекистанская» по O'z DSt 1313;
- дрожжи прессованные хлебопекарные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

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

3.5 Срок максимальной выдержки на предприятии хлеба «Узбекистанский» после выемки из печи - не более 10 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркировка хлеба «Узбекистанский», упакованного 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 (при его наличии);
- массу нетто, g;
- время и дату выработки (час, 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 упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре 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 к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание хлеба «Узбекистанский» - по ГОСТ 8227.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3.7.2 Хлеб «Узбекистанский» выпускают в неупакованном и упакованном в потребительскую тару виде.

3.7.3 Реализация неупакованного хлеба «Узбекистанский» 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);

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.

3.7.4 Остывший хлеб «Узбекистанский» упаковывают на различных упаковочных машинах поштучно в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку 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, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования к безопасности

4.1 В хлебе «Узбекистанский» 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, утвержденные 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 хлебе «Узбекистанский» осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

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

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

6.2 Определение пористости - по ГОСТ 5669.
6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.
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 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.6.3 Определение меди - по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.6.4 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.6.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.6.6 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.
6.7 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование
7.1.2 Транспортирование хлеба «Узбекистанский» - по ГОСТ 8227 и [1].
Хлеб «Узбекистанский» транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.
Транспортные средства для хлеба «Узбекистанский» 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
7.2.1 Хранение хлеба «Узбекистанский» – по ГОСТ 8227.
Хлеб «Узбекистанский» 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 потребителем условий хранения и транспортирования.
8.2 Срок реализации упакованного и неупакованного хлеба «Узбекистанский» с момента выемки изделий из печи – не более 24 часов.

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

Приложение А
(обязательное)

Хлеб «Узбекистанский» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Норма
белки, g	7,8
жиры, g	1,1
углеводы, g	55,6
энергетическая ценность, g	250,0

...STANDART AGENTLIGI
...STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...ZORATIGI MUVOFIQLASHTIRISH VA
...SINOAT TEXNOLOGIYALARINI
... ETISH BOSHQARMASI

Библиография

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

[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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

Библиографические данные

УДК 664.144	**ОКП 911481, 911485**	**Н 32**	**ОКС 67.060**

Ключевые слова: Хлеб "Узбекистанский", область применения, технические требования, органолептические и физико-химические показатели, правила приемки, требования безопасности, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
письмо № 01/1-16/365
от « 21 » 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»
_____ Ходжаев Р.А.
« 17 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
письмо № 012/-3/2027
от « 4 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»
_____ Мельцев А.Г.
« 18 » 10 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»
_____ Ахроров А.Х.
« 20 » 10 2016 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Ахоров А.Х.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Гафурова Д.А.

Начальник отдела оказания
методической помощи
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кушвид О.Н.

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

Инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Юнусова Д.А.

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