ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ГИДРОТЕРМООБРАБОТАННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ЛАПША

Общие 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 (Агентство «Узстандарт») № 05-687 от 31.07.2015
4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ГИДРОТЕРМООБРАБОТАННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ЛАПША
Общие технические условия

ТЕЗ ТАЙЁР БЎЛАДИГАН ГИДРОТЕРМИК ИШЛОВ БЕРИЛГАН МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ. УГРА
Умумий техникавий шартлар

PASTA HYDROTHERMALLY PROCESSED NOODLES. NOODLE
General specifications

Дата введения с 01.08.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия макаронные гидротермообработанные быстрого приготовления - лапша, (далее – лапша), вырабатываемые из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья с применением гидротермообработки и высушенные в масле, предназначенные для приготовления обеденных блюд.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 4.3.2 (в части показателей - кислотность, металломагнитная примесь, заражённость вредителями); 4.4.1; 4.4.4; 4.5; 4.6.1; 4.6.5; 5.1; 5.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 7825-96	Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых материалов для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных анаэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия.
ГОСТ 12306-66	Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 12307-66	Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих веществ.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 14849-89	Изделия макаронные. Правила приёмки и методы определения качества

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5831 son bilan
«31» 07 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi
O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORAT, MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объёмной массы, отдельных видов продукта и крупности помола.
ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли.
ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые. Методы определения жира.
ГОСТ 24370-80	Пакеты для бумаги и комбинированных материалов. Общие 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 и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). Технические условия
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmohella. Технические условия
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 продовольственные 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
O'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз . Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерения 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 1075:2013	Изделия макаронные. Термины и определения
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2437:2012	Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных нормативных документов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по O'z DSt 1075.

4 Технические требования

4.1 Лапша должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

4.2 Лапша должна вырабатываться в виде длинных гофрированных (пружинообразной формы) нитей лапши, сформированных в мотки (бантики, гнезда, брикеты).

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Однотонная с кремовым или желтоватым оттенком
Поверхность	Гладкая
Форма	В виде гофрированной (пружинообразной) лапши в форме мотков (бантиков, гнезд, брикетов)
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

4.3.2 По физико-химическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	7,0
Кислотность, град, не более	4,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	25,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,8
Массовая доля деформированных изделий, %, не более	10,0
в том числе массовая доля крошки, %, не более	1,0
Металломагнитная примесь mg на 1 kg продукта, не более	3,0 (при размере отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении)
Зола нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты, % , не более	0,2

AGENTLIGA
DAVLAT
KORAT
TEXNOLOGIYALARINI

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Заражённость вредителями хлебных запасов	Не допускается
Время приготовления до готовности, min, не более	5,0
Примечание - крошка – лапша длиной менее 1,5 cm; деформированные изделия – изделия, имеющие не свойственную данному виду форму, смятые полностью или частично и не восстанавливающиеся при приготовлении.	

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1].

4.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия РУз.

4.4.3 Для производства лапши используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крупка макаронная по O'z DSt 1313;
- мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий высшего сорта по ГОСТ 12306,
- мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
- соль йодированная пищевая по O'z SDt 1091;
- сода пищевая по ГОСТ 2156;
- масло пальмовое рафинированное дезодорированное по сертификату соответствия РУз;
- масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- пищевые добавки, смеси пищевые комплексные по сертификату соответствия РУз;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

4.4.4 Пищевые добавки, смеси пищевые комплексные должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Узбекистан к использованию при производстве лапши, концентратов обеденных блюд.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждую единицу потребительской тары должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию :

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- наименование продукции;
- состав продукта (включая пищевые добавки);
- масса нетто, g (при стандартной влажности);
- дата выработки и дата упаковывания (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- способ приготовления;

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

- условия хранения;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g изделия;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, «MADE IN UZBEKISTAN» - при экспорте.

При фасовании лапши в пакеты без нанесенной маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет.

4.5.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- наименование продукции;
- массу нетто и брутто, kg ;
- количество единиц упаковки;
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, «MADE IN UZBEKISTAN» - при экспорте.

4.5.3 Средства нанесения информации не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.6 Упаковка

4.6.1 Лапшу выпускают фасованной массой нетто не более 1,0 kg в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 24370 или других термосвариваемых материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РУз для упаковки пищевых продуктов.

4.6.2 При изготовлении лапши в каждую упаковку дополнительно может быть вложен пакетик со специями и/или приправочным маслом, и/или натуральными (идентичными натуральным) вкусовыми пищевыми добавками, и/или смесями пищевыми комплексными. Доля лапши при этом должна составлять не менее 80% содержимого упаковки.

4.6.3 Фасованные изделия должны быть упакованы в транспортную тару: ящики фанерные по ГОСТ 10131, из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой нетто не более 6 kg, выстланные внутри чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273, верхние края которой загибают так, чтобы концы её перекрывали друг друга.

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

Примечание – Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORAT M... MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...OSH BOSHQARMASI

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в лапше не должно превышать допустимые уровни, установленные для макаронных изделий гигиеническими требованиями к безопасности пищевых продуктов, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [1].

5.2 По микробиологическим показателям лапша должна соответствовать требованиям указанным в таблице 3.

Таблица 3

Микробиологические показатели		Значение показателя
Количество мезофильных, анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ /g, не более		$5 \cdot 10^4$
Масса продукта (g), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25
	Плесени, КОЕ/g, не более	100

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по O'z DSt 2437.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия и срок годности.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, влажности, кислотности, металломагнитной примеси, золы нерастворимой в 10 % растворе соляной кислоты, заражённости вредителями – по O'z DSt 2437.

7.2 Определение времени приготовления до готовности - по O'z DSt 2437 со следующим изменением текста пункта 7.3.2 «Один моток (брикет) макаронных изделий быстрого приготовления, отобранный по п.6.2.2 из лабораторной пробы, помещают в сосуд, заливают шестикратным по массе количеством кипящей воды и накрывают крышкой. Готовность изделий проверяют давильной пластиной через каждую минуту до тех пор, пока не исчезнет непрерывная белая линия, видимая в центре пластины. Фиксируют время приготовления изделий до готовности – время от момента заливания макаронных изделий кипящей водой до момента исчезновения непрерывной белой линии».

7.3 Определение качества упаковки и маркировки осуществляют внешним осмотром.

7.4 Определение массы нетто – по ГОСТ 15113.1.

7.5 Определение массовой доли деформированных изделий и крошки – по ГОСТ 14849.

7.6 Определение поваренной соли – по ГОСТ 15113.7.

7.7 Определение жира – по ГОСТ 15113.9.

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

7.9 Определение содержания токсичных элементов.

7.9.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927.

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

7.9.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266.

7.9.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.9.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.9.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.9.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.10 Определение содержания афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан

7.11 Определение микроорганизмов.

7.11.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

7.11.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

7.11.3 Определение микроорганизмов, обработка и оформление результатов - по ГОСТ 26670.

7.11.4 Определение мезофильных, анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

7.11.5 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518.

7.11.6 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы – по ГОСТ 30519.

7.11.7 Определение дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Лапшу транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на транспорте каждого вида, обеспечивающими сохранность продукции.

8.2 При перевозке лапши транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.

8.3 Ящики с лапшой должны храниться в складских помещениях на стеллажах и поддонах – не более 6 рядов.

8.4 Помещения для хранения лапши должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, защищенными от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 ^{0}C.

Не допускается хранение лапши вместе с товарами, имеющими специфический запах.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности лапши со дня изготовления – 6 месяцев.

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

Приложение А
(Обязательное)

Лапша имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
белки, g	10,3
жиры, g	12,3
углеводы, g	74,2
энергетическая ценность, kcal	453,0

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

Библиография

[1] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования по безопасности пищевых продуктов

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

Библиографические данные

УДК 664.694:006.354	ОКП 919400	Н 35	ОКС 67.060

Ключевые слова: Изделия макаронные гидротермообработанные быстрого приготовления, лапша, область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, QAYLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
UXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ORIY ETISH BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «___» _____ 2015 г.
№ 012-_____

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

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«2» 07 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«7» 07 2015 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"
«10» 07 2015 г.

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

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот» А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А.Гафурова

Начальник отдела оказания
методической помощи
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
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI