ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБЦЫ «ЁШЛИК»

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, METROLOGIYA VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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) № 05-591 от 03.12.2014
4. ВЗАМЕН TSh 8-130:2009

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 AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH XIZMATLARI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБЦЫ «ЁШЛИК»
Технические условия

«ЁШЛИК» КИЧИК НОНИ
Техникавий шартлар

GRISP BREAD «YOSHLIK»
Specifications

Дата введения с 05.12.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство хлебцев «Ёшлик», вырабатываемых из пшеничной муки первого сорта с добавлением пшеничных зародышевых хлопьев и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенных 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 сертификации.

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 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
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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5303 son bilan
«03» 12 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B1 и M1.
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
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 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 первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. 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 Хлебцы «Ёшлик» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Масса одного изделия должна быть для формового хлеба - 0,35 kg, для подового - 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 3,0 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям хлебцы «Ёшлик» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид форма формового подового	 Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без загрязнений и боковых выплывов. Круглая, не расплывчатая, без притисков.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, METROLOGIYA VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов.
цвет	От светло-коричневого до коричневого, без подгорелости.
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь,
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха.

3.3.2 По физико-химическим показателям хлебцы «Ёшлик» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	формовой	подовой
Влажность мякиша, %, не более	46,0	45,0
Кислотность мякиша, град., не более	4,0	4,0
Пористость, %, не менее	50,0	48,0

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 [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

3.4.3 Для производства хлебцев «Ёшлик» используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'zDSt 1104;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- пшеничные зародышевые хлопья пищевого назначения по [3],
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства хлебцев «Ёшлик» 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 хлебцев «Ёшлик» - 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);

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
MILLIY MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

- 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 хлебцев «Ёшлик» - по ГОСТ 8227.

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

3.7.3 Реализация неупакованных хлебцев «Ёшлик» 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 хлебцев «Ёшлик», выработанных из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах по одной штуке 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'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.

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

4 Требования безопасности

4.1 В хлебцах «Ёшлик» не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебцах «Ёшлик» не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 5667.

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

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебцах «Ёшлик» осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

6 Методы контроля

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

6.2 Определение пористости - 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 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.6.3 Определения меди - по ГОСТ 26931 или 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;

6.7 Определение содержания афлатоксинов – по ГОСТ 30711.

6.8 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденных в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Транспортирование хлебцев «Ёшлик» - по ГОСТ 8227 и [1].

Хлебцы «Ёшлик» транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для хлебцев «Ёшлик» должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не заражёнными вредителями хлебных запасов.

При перевозке, погрузке и выгрузке хлебцы «Ёшлик» должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, PAYLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

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 хлебцев «Ёшлик»– по ГОСТ 8227.

Хлебцы «Ёшлик» должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не заражённых вредителями хлебных запасов и защищённых 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 хлебцев «Ёшлик» – не более 24 h.

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

Приложение А
(Обязательное)

Хлебцы «Ёшлик» имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	формовой	подовой
Белки, g	9,5	9,8
Жиры, g	2,8	2,9
Углеводы, g	43,3	45,0
Энергетическая ценность, kcal	236,0	245,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, TAVLAT
NAZORATINI KUCHAYTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

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 8-128:2009 Пшеничные зародышевые хлопья. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, PAYLAT
NAZORATI VA SIFATLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMIDAN

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911478	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Хлебцы «Ёшлик», область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGI...
STANDARTLASHTIRISH, SERTIFI
NAZORATIN... DAVLAT...
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETILSIN EGOSTANDARD

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «20» 09 2014 г.
№ 012-3/3310

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «17» 09 2014 г
№ 01/1-16/324

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«30» 10 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДИХ и И АК "Уздонмахсулот"
«05» 11 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«11» 11 2014 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH YA
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, METROLOGIYA
NAZORATINI KUCHAYTIRISHNING
AHAMIYATI TO'G'RISIDAGI QONUNIGA
RIOYA ET SH BOSHQARMASI