ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ ИЗ ДИСПЕРГИРОВАННОЙ МАССЫ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ

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) № 05-376 от 26.09.14
4. ВЗАМЕН TSh 8-114:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан 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
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБ ИЗ ДИСПЕРГИРОВАННОЙ МАССЫ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ
Технические условия

БУҒДОЙ ДОНИНИНГ ДИСПЕРГЛАНГАН МАССАСИДАН ТАЙЁРЛАНГАН НОН
Техникавий шартлар

BREAD FROM DISPERSID MASS OF WHEAT GRAIN
Specifications

Дата введения с 01.10.2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из диспергированной массы зерна пшеницы (зерно отволоженное, сплющенное и перетертое в тестовую массу), муки пшеничной высшего сорта с добавлением солода ржаного сухого 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 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 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 9353-90	Пшеница. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1625 son bilan
«20» 09 2014 yilda
ro'yxatga olindi

ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 29056-91	Тмин. Технические условия
ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
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
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 816:2012	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'zDSt 880:2004	Пшеница. Требования при заготовках и поставках
O'zDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. 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 Хлеб из диспергированной массы зерна пшеницы (далее хлеб) должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Хлеб вырабатывается следующих наименований: «Навруз» и «Янгилик».

Хлеб «Навруз» вырабатывается формовым и подовым массой 0,4 kg.

Хлеб «Янгилик» вырабатывается формовым массой 0,2 kg и 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 3 % для хлеба массой 0,2 kg; 2,5 % для изделий массой 0,4 kg от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать - 5 % для хлеба массой 0,2 kg; 3 % для хлеба массой 0,4 kg от установленной массы одного изделия. Отклонения массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов, не мятая
подового	Округлая, не расплывчатая, без притисков
поверхность	Шероховатая, с наличием диспергированного зерна без крупных подрывов. Не допускается отслоение корки от мякиша, без подгорелости и черных вкраплений
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, слегка влажный на ощупь, слегка заминающийся с отдельными включениями диспергированного зерна, несколько крошковатый
промес	Без комочков и следов непромеса, допускается наличие дробленых зерен
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

Примечания -

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

2 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 cm в формовом хлебе и более 2 cm в подовом хлебе

3.3.2 По физико-химическим показателям хлеб «Навруз» и хлеб «Янгилик» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба		
	«Навруз»		«Янгилик»
	подового	формового	формового
Влажность мякиша, %, не более	44,0	45,0	50,0
Кислотность мякиша, град, не более	4,0	4,0	5,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	3,3 ± 1,0	3,3 ± 1,0	4,2± 1,0
Пористость, %, не менее	50,0	52,0	62,0

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими

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

требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

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

3.4.3 Для производства хлеба «Навруз» и «Янгилик» используются следующие виды сырья:

- пшеница продовольственная не ниже 3 класса по ГОСТ 9353; O'zDSt 880;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574; O'z DSt 1313;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- масло растительное по O'zDSt 816;
- тмин по ГОСТ 29056;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- вода питьевая по O'zDSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства хлеба 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 для хлеба массой 0,2 kg – не более 6 h, для хлеба массой 0,4 kg – не более 10 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные хлеба должны иметь маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- массу нетто, g;
- товарный знак (при его наличии);
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- условия хранения;
- срок реализации, h;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

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 - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Хлеб реализуется неупакованным и упакованным в потребительскую тару.

3.7.3 Реализация хлеба неупакованного в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

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

- наименование продукта;
- срок реализации h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- 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 Хлеб упаковывают в потребительскую тару в виде отдельного изделия или нескольких изделий.

Остывшие хлеб упаковывают на различных упаковочных машинах 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'zDSt 8.022.

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

4 Требования безопасности

4.1. В хлебе «Навруз» и «Янгилик» не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе 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 сертификации и время выемки изделий из печи.

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

5.3 Массовую долю общего сахара в хлебе предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя 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 пористости – по ГОСТ 5669;

6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;

6.4 Определение массовой доли сахара – ГОСТ 5672;

6.5 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA
EKSPORT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSH QARMASI

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;

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 афлатоксинов - по ГОСТ 30711.

6.9 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

7.1. Транспортирование хлеба - по ГОСТ 8227 и [1].

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

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

При перевозке, погрузке и выгрузке хлеб должен быть предохранен 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 хлеба – по ГОСТ 8227.

Хлеб 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 потребителями условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий для хлеба массой 0,2 kg – не более 16 h, для изделий массой 0,4 kg – не более 24 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Хлеб «Навруз» и хлеб «Янгилик» имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Хлеб «Навруз»	Хлеб «Янгилик»
белки, g	9,3	8,3
жиры, g	1,1	2,3
углеводы, g	52,3	45,0
энергетическая ценность, kcal	256,0	234,0

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI 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 к безопасности пищевой продукции

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

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911350	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Хлеб из диспергированной массы зерна пшеницы, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «30» 07 2014 г.
№ 012-3/2709

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «31» 07 2014 г
№ 01/1-16/282

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«3» 09 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДИХ и И АК "Уздонмахсулот"
«5» 09 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«10» 09 2014 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 AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI