ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КВАС СУХОЙ ХЛЕБНЫЙ

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) № 05-687 от 31.07.2015
4. ВЗАМЕН TSh 8-186:2010

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

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

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КВАС СУХОЙ ХЛЕБНЫЙ
Технические условия

ҚУРУҚ НОН КВАСИ
Техникавий шартлар

DRY BREAD KVASS
Specifications

Дата введения с 01. 08. 2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на квас сухой хлебный, представляющий собой смесь крошки сухарей гренок и солода, предназначенный для промышленного и домашнего изготовления настойным способом.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.2 (в части показателя «содержание металломагнитной примеси»); 3.4.1; 3.5; 3.6.2; 3.6.3; 3.6.5; 4.1-4.3; 5.9 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Технические условия
ГОСТ 8494-96	Сухари сдобные пшеничные. Общие технические условия.
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13502-86	Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола.
ГОСТ 20239-74	Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси.
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
ГОСТ 27560-87	Мука. Метод определения крупности

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5832 son bilan
«31» 07 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
ГОСТ 30090 - 93	Мешки и мешочные ткани. 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 B_1 и M_1 с помощью ТСХ и высокоэффективной жидкостной хроматографии
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 измерения РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.

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.

3 Технические требования

3.1 Квас сухой хлебный (далее - квас) должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

3.2 Квас вырабатывают из сухарей-гренок, приготовленных из выпеченного хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки и добавления солода.

3.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь крошки сухарей гренок и солода
Вкус	Характерный для хлеба ржаного заварного, без горького привкуса
Аромат	Резко выраженный, характерный для хлеба ржаного заварного
Цвет	Коричневый

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

3.3.2 По физико-химическим показателям квас должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Влажность при отпуске с предприятия-поставщика, %, не более	10,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе кваса, % не менее	49,0
Кислотность, cm^3 0,1mol/dm^3 раствора щелочи на 100 g экстрактивных веществ, не более	60,0
Цветность, cm^3 0,1mol/dm^3 раствора йода на 100 g экстрактивных веществ, не менее	10,0
Крупнота помола, % проход через шелковое сито № 38, не более	20,0
Содержание металломагнитной примеси, mg/kg, не более	3,0
Примечание - Величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 mm	

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, 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 кваса используются следующие виды сырья:

- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- сухари – гренки (сухарная крошка) по [3] .

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

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка должна наносится на потребительскую тару или на ярлык, который должен быть вложен или наклеен на упаковку и содержать следующие данные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- срок годности;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- условия хранения;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах Республики;
- рекомендации по приготовлению сухого хлебного кваса настойным способом.

3.5.2. Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT M: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц и массу единицы упаковки (для фасованной продукции);
- дату выработки (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах Республики.

3.5.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся краской.

3.5.4 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 Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.6 Упаковка

3.6.1 Квас выпускается весовым и фасованным.

Для промышленных предприятий и предприятий общественного питания квас упаковывается массой нетто не более 30 kg, для розничной торговой сети массой нетто до одного килограмма.

3.6.2 Квас фасуют в мешки бумажные, тканевые, пакеты бумажные и из полимерных и комбинированных материалов.

Квас фасуют в мешки тканевые по ГОСТ 30090, мешки бумажные по ГОСТ 2226 массой не более 30 kg; в пакеты по ГОСТ 12302, ГОСТ 13502 массой 0,2; 0,3; 0,4; 0,5; 1,0 kg вручную или на фасовочных автоматах.

3.6.3 Пакеты должны упаковываться в ящики фанерные по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511.

Пакеты должны быть термоспаяны или заклеены.

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

3.6.5 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и настоящим техническим условиям, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

4.1 В квасе не допускаются признаки болезней, плесени, посторонние включения, зараженность вредителями хлебных запасов.

4.2 Содержание металломагнитной примеси при величине отдельных частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении не должно превышать 3,0 mg на 1 kg изделий.

4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в квасе не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARI VA OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARINI SIFATINI BOSHQARMASI

5 Правила приемки

5.1 Качество кваса устанавливается на каждую партию на основании отбираемой от нее средней пробы.

5.2 Партией считается любое количество мешков или ящиков с квасом одной даты выработки в одинаковой упаковке, оформленное одним сопроводительным документом. В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации, срок годности продукции

5.3 Из разных мест партии отбирают выборку объемом 10 % упаковочных единиц в партии.

5.4 От каждой упаковочной единицы отобранных образцов продукции отбирают пробы не менее 200 g, перемешивают и составляют среднюю пробу не менее двух килограмм.

5.5 Среднюю пробу делят на две равные части, помещают в чистую сухую посуду с плотно пригнанными пробками, допускается помещать в пакеты полиэтиленовые, завязанные или термоспаянные.

5.6 Одна часть пробы передается для испытания, вторая часть пробы опечатывается или пломбируется и хранится на случай арбитража.

5.7 Остаток средней пробы от анализа хранится не менее 2-х месяцев с указанием даты выработки, массы партии и даты проведения анализа.

5.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания по средней пробе, отобранной из той же партии в удвоенном количестве. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.9 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в квасе осуществляется с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Определение внешнего вида кваса сухого, состояния упаковки и качества маркировки проводится визуально.

6.2 Определение массы нетто – по ГОСТ 15113.1.

6.3 Определение запаха, вкуса, кислотности, цветности, массовой доли экстракта в сухом веществе кваса – по ГОСТ 29272.

6.4 Определение влажности - по ГОСТ 8494.

6.5 Определение металломагнитной примеси - по ГОСТ 20239 .

6.6 Определение крупности помола - по ГОСТ 27560.

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

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

6.8.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

6.8.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.8.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

6.8.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

6.9 Определение содержания афлатоксинов - по ГОСТ 30711.

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

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

7 Хранение и транспортирование

7.1 Квас должен хранится в закрытом, сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не ниже 8 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %.

7.2 Транспортирование кваса должно производиться с соблюдением соответствующих действующих санитарных правил в чистых, сухих, незараженных вредителями хлебных запасов вагонах, судах и автомашинах.

При перевозках, погрузках и разгрузках продукция должна быть предохранена от действия атмосферных осадков.

8 Указания к применению

8.1 Рекомендации по приготовлению сухого хлебного кваса настойным способом 0,5 kg кваса сухого хлебного заливают одним литром кипятка и плотно закрывают. Через 20 min полученную массу хорошо размешивают, доливают 8 литров кипятка, снова размешивают и оставляют для охлаждения до температуры от 30 ^{0}C до 35 ^{0}C.

25 g прессованных дрожжей разводят стаканом остывшей квасной смеси, вливают в квасную смесь и размешивают. Через 2 часа жидкую смесь сливают без отстоя в другую посуду, добавляют 600 g сахара-песка и все тщательно размешивают.

Полученную смесь ставят в теплое место для брожения. При появлении пены квас считают готовым и выносят в холодное место.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности кваса 1 год.

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

Приложение А
(Обязательное)

Квас сухой хлебный имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателей	Количество
белки, g	10,5
жиры, g	2,0
углеводы, g	55,4
энергетическая ценность, kcal	299,0

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

Библиография

[1]	СанҚМ 0257-08	Нон, нон-бўлка ва қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқаришга ва уларни транспортда ташишга бўлган гигиеник талаблар
[2]	СанҚМ 0283-10	Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигига бўлган гигиеник талаблар
[3]	TSh 8-6:2012	Оддий қотирилган- гренки нони.Техникавий шартлар

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...TISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 663.479.1:006:354 ОКП 918536 Н 71 ОКС 67.060

Ключевые слова: квас сухой хлебный, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

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

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «1» 07 2015 г
№ 012-1/1484

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «26» 05 2015 г
№ 01/1-16/253

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"
«6» 07 2015 г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"
«8» 07 2015 г

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, NUVOFIQLASHTIRISH 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

...DAGI AGENTLIGA
...HGARTLASHTIRISH, DAVLAT
...ZORAT VA UUVG'OLASHTIRISH VA
...YSOBOT TEXNOLOGIYALARINI
... ETISH BOSHQARMASI