O'z DSt 2870 :2014

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «ЖУХОРИ»

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chiqarish markazi»

2 ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»

3 УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») №05-591 от 03.12.2014

4 Взамен TSh 8-147:2009

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и приложений 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
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «ЖУХОРИ»
Технические условия

ЁГЛИ ШИРИН «ЖУХОРИ» ПЕЧЕНЬЕСИ
Техникавий шартлар

BISCUITS «JUHORI»
Specifications

Дата введения с 05. 12. 2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье сдобное «Жухори», вырабатываемое из смеси пшеничной муки высшего или первого сортов и кукурузной муки с добавлением другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.2.2 (в части показателя «щелочность»); 3.3.1; 3.4; 3.5.7; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2228-81	Бумага мешочная. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Метод определение массовой доли жира
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5903-73	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 5904-73	Изделия кондитерские. Правила приемки, метод отбора и подготовка проб
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия
ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости
ГОСТ 10131-93	Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности и спичек. Технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5304 son bilan
«03» 12 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных, анаэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 14176-69	Мука кукурузная. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16559-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеров
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Метод отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. 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 29049-91	Корица. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
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 Salmonella. Технические условия
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'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METR
MAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ET SH [illegible]

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 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'zDSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'zDSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'zDSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'zDSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия

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

3 Технические требования

3.1 Печенье сдобное «Жухори» (далее печенье «Жухори») должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Характеристика

3.2.1 По органолептическим показателям печенье «Жухори» должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края. При механизированной выработке допускается наличие в одной партии печенье круглой и овальной форм. Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 2 штук в упаковочной единице и не более 5 % к массе в весовом печенье; изделия надломанные или с незначительной деформацией – не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 250 g, не более 2 шт. в упаковочной единице до 500 g, не более 4 шт. в упаковочной единице массой 1000 g, не более 3 % к массе нетто в весовом печенье на предприятии и не более 5 % в торговой сети, при механизированном фасовании в пакеты допускается наличие крошки не более 2 %.
Поверхность	Шероховатая, с извилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кукурузной муки и частичек фруктового сырья, а также наличие углублений в виде мелких раковин на нижней стороне печенья
Цвет	От светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.

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

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вид в изломе	Разрыхленное, без следов непромеса, пропеченное.
Вкус	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделия, без постороннего запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям печенье «Жухори» должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	6,0 ± 1,5
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	41,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	13,8
Щелочность, град, не более	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Примечания- 1 Массовая доля общего сахара (по сахарозе) должна соответствовать ее расчетному значению по рецептуре с предельным отклонением ± 2,0 %. 2 Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество должна соответствовать ее расчетному значению по рецептуре с предельным отклонением ± 1,0 %.	

3.3 Требования к сырью.

3.3.1 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].

3.3.2 Каждая партия поступающего сырья должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз и должна соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.3.3 Для производства печенья «Жухори» используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука кукурузная по ГОСТ 14176;
- масло сливочное по O'z DSt 2771;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31631;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- ванилин по ГОСТ 16559;
- корица по ГОСТ 29049;
- сода пищевая по ГОСТ 2156
- вода питьевая по O'z DSt 950;

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

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

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждую единицу потребительской тары с печеньем «Жухори» наносят маркировку содержащую:

- 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;
- условия хранения;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (Приложение А);
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации печенья в пределах Республики, «MADE IN UZBEKISTAN» - при его экспорте.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для печенья, выработанного из пшеничной муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

Допускается вышеуказанную информацию в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке (листе-вкладыше), вложенном во внутрь упаковки.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:

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

3.4.3 Маркировку наносят на упаковку или этикетку (ярлык, лист-вкладыш) типографским способом, путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.4.4 Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

3.5 Упаковка

3.5.1 Печенье «Жухори» выпускают фасованным и весовым.

3.5.2 Печенье «Жухори» фасуют в коробки, пачки и пакеты.

Печенье фасуют в:

коробки из коробочного картона по ГОСТ 7933 или из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан массой нетто до 2000 g включительно;

пачки из картона или комбинированных материалов по ГОСТ 12303 массой нетто до 500 g включительно;

пакеты из целлофана по ГОСТ 7730 или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, массой нетто до 500 g включительно.

Печенье «Жухори» в коробки и пачки укладывают рядами на ребро или плашмя, в пакеты насыпью.

Дно коробок, а пачки изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730, этими же материалами покрывают верхний ряд изделий.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены и должны обеспечивать сохранность и качество печенья.

Пачки заклеивают, пакеты должны быть термоспаяны или заклеены ярлыком с нанесенным товарным знаком или обвязаны лентой.

3.5.3 Коробки и пачки с печеньем «Жухори» укладывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой нетто не более 12 kg или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 9 kg.

Пакеты с печеньем «Жухори» упаковывают в ящики массой нетто не более 7 kg.

Не допускается упаковывать в ящики пачки, коробки и пакеты с не просохшими этикетками и товарными знаками.

3.5.4 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованное печенье «Жухори» в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 и тару-оборудование по ГОСТ 24831.

Допускается коробки и пачки с печеньем упаковывать в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 kg.

Возвратная тара должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха.

3.5.5 Весовое печенье «Жухори» упаковывают в ящики дощатые, фанерные или ящики из гофрированного картона массой нетто не более 5 kg.

При упаковывании весового печенья «Жухори», ящики из гофрированного картона должны иметь вкладыш по периметру и крестовину из фанеры или картона, делящую ящик на четыре части. Фанерные и дощатые ящики должны иметь крестовину из фанеры или картона.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, оберточной или парафинированной бумагой таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

При укладывании печенья «Жухори» в ящики из гофрированного картона допускается застилать бумагой только дно ящика и верхний ряд печенья.

При упаковывании весового печенья «Жухори» в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура его должна быть не более 30 °С.

При укладывании печенья «Жухори» в ящики из гофрированного картона клапаны крышек допускается смазывать слоем клея, а места стыка клапанов крышек должны быть оклеены лентой из пергамента, подпергамента или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT M. MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

В каждый ящик из гофрированного картона должен быть вложен по периметру вкладыш из гофрированного картона.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывать весовое печенье «Жухори» в дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 7 kg.

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

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

4 Требования безопасности

4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в печенье «Жухори» 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 5904.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в печенье «Жухори» осуществляется с периодичностью не реже 1 раза в полугодие.

5.3 Массовую долю общего сахара и жира в изделиях предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителей и один раз в квартал.

5.4 Массовую долю золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, в изделиях предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб по ГОСТ 5904;
6.2 Определение органолептических показателей и массы нетто по ГОСТ 5897;
6.3 Определение щелочности по ГОСТ 5898;
6.4 Определения массовой доли жира по ГОСТ 5899;
6.5 Определение влаги по ГОСТ 5900;
6.6 Определение массовой доли золы по ГОСТ 5901;
6.7 Определение массовой доли сахара по ГОСТ 5903;
6.8 Определение намокаемости по ГОСТ 10114;
6.9 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов по ГОСТ 26929;
6.10 Определение содержания токсичных элементов:
6.10.1 Определение ртути по ГОСТ 26927;
6.10.2 Определения мышьяка по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.10.3 Определения меди по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.4 Определения свинца по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.5 Определения кадмия по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.10.6 Определения цинка по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.11 Определение содержания микотоксинов, пестицидов, радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

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

6.12 Определение микроорганизмов:

6.12.1 Отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668;

6.12.2 Подготовка проб для микробиологического анализа - по ГОСТ 26669;

6.12.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды- по ГОСТ 27543;

6.12.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

6.12.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15

6.12.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518;

6.12.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 30519;

6.12.8 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

6.13 Определение качества упаковки и правильность маркировки – визуально.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование печенья «Жухори» - по [1].

7.2 Печенье «Жухори» транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Печенье «Жухори» должно храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить печенье «Жухори» совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Не допускается воздействие на печенье «Жухори» прямого солнечного света.

7.4 Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 m.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

3 m – для ящиков из гофрированного и плоского картона

4 m – для ящиков дощатых и фанерных.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 m.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности печенья «Жухори» при указанных условиях хранения и транспортирования составляет не более 30 суток с даты изготовления.

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

Приложение А
(Обязательное)

Печенье сдобное «Жухори» имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
белки, g	4,9
жиры, g	14,0
углеводы, g	78,0
энергетическая ценность, kcal	458

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

Библиография

[1]	СанПиН № 0257-08	Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование
[2]	СанПиН № 0283-10	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 913223	Н 42	ОКС 67. 060

Ключевые слова: печенье сдобное «Жухори», область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, методы контроля

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

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
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"

« 5 » 11 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"

« 11 » 11 2014 г.

O`ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, QAYLAT
NAZORAT, M. KUYOFIQLASHTIRISH 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 AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI