O'z DSt 3005 :2015

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

«ЖАВДАР» КИЧИК НОНИ

Техникавий шартлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБЦЫ «ЖАВДАР»

Технические условия

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шахри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТ

ХЛЕ

Техни

Издан

Узбекское агентство стандартиз
г. Та

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБЦЫ «ЖАВДАР»

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») № 04.04.2016 от 05-132
4. ВЗАМЕН TSh 8-157:2010

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 MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ХЛЕБЦЫ «ЖАВДАР»
Технические условия

«ЖАВДАР» КИЧИК НОНИ
Техникавий шартлар

BREAD «ZHAVDAR»
Specifications

Дата введения с 01.04.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на производство хлебцев «Жавдар», вырабатываемых из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной второго сорта, солода с добавлением сахара, кориандра и другого сырья в соответствии с рецептурой и предназначенные 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; 5.3 и пригодны для подтверждения соответствия.

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 изделий
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
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

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3980
son bilan
31 12 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 29055-91	Кориандр. Технические условия
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 B_1 и M_1.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические 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'z DSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'z DSt 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 йодированная пищевая. Технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия

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 Хлебцы «Жавдар» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных правил и норм [1] .

3.2 Хлебцы «Жавдар» должны вырабатываться штучными формовыми массой 0,120 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 3,0 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5,0 % от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристика

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность цвет	 Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов Шероховатая, без крупных трещин и подрывов, с наличием тмина или кориандра От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша: пропеченность промес пористость Вкус Запах	 Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь. Без комочков и следов непромеса. Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша. Свойственный данному наименованию вида изделия, без постороннего привкуса Свойственный данному наименованию вида изделия, без постороннего запаха
Примечания - 1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1cm. 2 Крупными считают подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон хлеба и имеющие ширину более 1cm.	

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

Таблица 2

Наименования показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	48,0
Кислотность мякиша, град, не более	8,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	6,0±1,0

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 «Жавдар» используются следующие виды сырья:

- мука ржаная хлебопекарная обдирная по ГОСТ 7045;
- мука пшеничная хлебопекарная второго сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- солод ржаной ферментированный по ГОСТ 29272;
- дрожжи прессованные хлебопекарные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- улучшитель хлебопекарный по сертификату соответствия РУз;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
MAZBRATIMI MUVOFIQLASHTIRISHNYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

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

3.5 Срок максимальной выдержки хлебцев «Жавдар» на предприятии после выемки из печи - не более 10 h.

3.6 М а р к и р о в к а

3.6.1 Упакованные в потребительскую тару 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);
- массу нетто, 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.

3.6.2 Маркировку наносят на упаковочный материал, этикетку или в виде вкладыша 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 Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.7 У п а к о в к а

3.7.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

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

3.7.3 Реализация неупакованных изделий 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);

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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH ETAKCHI MUASSASASI

3.7.4 Остывшие изделия упаковывают в потребительскую тару на различных упаковочных машинах в виде отдельного изделия или в виде нескольких изделий в полиэтиленовую пищевую пленку по ГОСТ 10354 и пакеты из неё, полиэтиленовую термоусадочную пленку 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 упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4 Требования безопасности

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

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в изделиях 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 подтверждении соответствия и время выемки изделий из печи.

5.2 Массовая доля сахара определяется по требованию потребителя и один раз в квартал.

5.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебцах «Жавдар» осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

6 Методы контроля

6.1 Правила приемки, отбор образцов, определение органолептических показателей и массы изделий - по ГОСТ 5667.

6.2 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

6.3 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

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 Определения ртути - по ГОСТ 26927;

6.6.2 Определения мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;

6.6.3 Определения меди - по ГОСТ 26931или 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 афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке .

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

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

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

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

При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены 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

7.2.1 Хранение хлебцев «Жавдар» – по ГОСТ 8227.

Хлебцы «Жавдар» должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения, и обеспеченных возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации хлебцев «Жавдар» в розничной торговой сети с момента выемки из печи - не более 24 часов.

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

Приложение А
(обязательное)

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

Наименования показателя	Количество
белки, g	6,6
жиры, g	1,1
углеводы, g	51,0
энергетическая ценность, kcal	240,0

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
NAZORATCHI MUVOFIQLIGINI TASDIQLASH
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 AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62 ОКП 911351 Н 32 ОКС 67.060

Ключевые слова: хлебцы «Жавдар», область применения, технические требования, органолептические показатели, требования безопасности, правила приемки, методы контроля

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