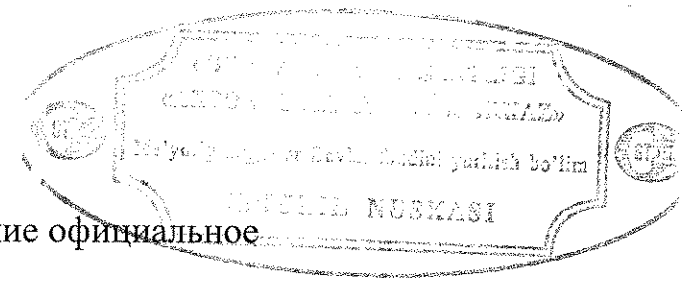
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

«ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ»

Технические условия



Издание официальное

Агентство “Узстандарт”

г. Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ И РАВИОЛИ

Технические условия

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

ЧУЧВАРАЛАР, ВАРЕНИКЛАР, МАНТИ ВА РАВИОЛЛИ

Техникавий шартлар

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

ОКС 67.120.10
ОКП 92 1400

УДК 637.525
Группа Н 11

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, МАНТЫ И РАВИОЛИ
Технические условия

ЧУЧВАРАЛАР, ВАРЕНИКЛАР, МАНТИ ВА РАВИОЛИ
Техникавий шартлар

ЗАРЕГИСТРИРОВАН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентства «Узстандарт») от «02» «12» 2016 г. № 05-765

Дата введения с 04.12. 2016 г.

1. В разделе «Классификация пункт 3.2» после класса Б, добавить «С – массовая доля жилованного мяса в начинке не менее 40%, яиц и продуктов их переработки не более 3%, молочных и растительных белков в гидратированном виде не более 35%».

2. В разделе «Характеристики» таблица 1 изложить в следующей редакции:

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристики и нормы			
	Классы			
	А	Б	С	В
Внешний вид	Пельмени, вареники, манты и равиоли имеют форму полукруга, круга, овала. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Пельмени, вареники, манты и равиоли не должны быть слипшимися в комочки или деформированными, при встряхивании пачек должны издавать ясный отчетливый звук. Температура в толще фарша не выше минус 10 ^{0}С. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов.			
Запах и вкус	Вареные пельмени, вареники, манты и равиоли должны иметь приятный вкус, свойственный доброкачественным пельменям и вареникам, запах ароматный, фарш сочный, в меру соленый. Пельмени, вареники, манты и равиоли должны быть без постороннего привкуса и запаха.			
Массовая доля фарша к массе пельменей, вареников, манты и равиоли, %, не менее	53,0	51,0	50,0	53,0

O'ZSTANDARD AGENTLIGI
330/02 son bilan
«02» 12 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

Массовая доля белка в фарше для пельменей манты, %, не менее	12,0	10,0	8,0	Не нормируется
Массовая доля жира в фарше для пельменей, вареников, манты и равиоли, %, не более	15	18	20	15
Массовая доля хлористого натрия (соли пищевой йодированной), %, не более	от 1,0 до 1,7			
Толщина тестовой оболочки, mm, не более В местах заделка, mm, не более	2,0 2,5			
Масса одного пельменя, g вареника, g матны, равиоли, g	от 9,0 до 15 ± 2,5 от 9,0 до 15 ± 2,5 от 30,0 до 70,0 ± 2,5	от 3,0 до 12,0 - -	от 12,0 до 25,0 - -	

3. В разделе "Библиография" СанПиН 0120-01 заменить на СанПиН 0325-16, СанПиН 0122-01 заменить на СанПиН 0326-16, СанПиН 0203-06 заменить на СанПиН 0324-16

© O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Изменение №2 к O'zDSt 367:2015

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК "Узбекозиковкатхолдинг"

«20» 09 2016 г.

А. Салимов

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Заместитель начальника управления
по развитию производства
мясомолочной продукции

А. Кадиров

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Главный специалист управления
по развитию производства
мясомолочной продукции

З. Нуртаев

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

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистана

№012-3/1958 **А. Ибодуллаев**
«24» 09 2016 г

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ
Технические Условия

ЧУЧВАРАЛАР ВА ВАРЕНИКЛАР
Техникавий шартлар

ОКС 67.120.10
ОКП 92 1400

УДК 637.525
Группа Н 11

ЗАРЕГИСТРИРОВАН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентства «Узстандарт») от «25» «07» 2016 г. № 05-753и

Дата введения с 01.08. 2016 г.

1. По всему тексту после слов: «вареники и пельмени»; добавить слова: «манты и равиоли»
2. В пункте 4.2.1 в таблице №1 после слов: «масса одного пельменя, g вареника (вручную), g » добавить слова: «манты и равиоли (вручную), g 30-50 ± 2,5».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5808/01 son bilan
«25» 07 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

Изменение №1 к O'zDSt 367:2015

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК "Узбекозиковкатхолдинг" **А. Камбаров**

«РАЗРАБОТАН»
Начальник управления
по развитию производства
мясомолочной продукции **О. Муталов**

Ведущий специалист
управления по развитию
мясомолочной продукции **Т. Насритдинов**

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистана
012-3/1276 **А. Ибодуллаев**
«21» 06 2016 г

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации в области пищевой промышленности при Ассоциации предприятий пищевой промышленности

2. УТВЕРЖДЕН Постановлением Узбекского агентства стандартизации метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 30.06 2015 г. №05-675

3. РАЗРАБОТАН ВЗАМЕН O'zDSt 367:2001

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

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт».

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения..... 1

2. Нормативные ссылки..... 1

3. Классификация..... 4

4. Технические требования..... 4

5. Требования безопасности..... 8

6. Правила приёмки..... 9

7. Методы контроля..... 9

8. Транспортирование и хранение 11

9. Гарантии изготовителя..... 11

10. Библиография 12

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI, MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSH-QARMAS

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Пельмени и вареники
Технические условия

Чучваралар ва вареникlар
Техникавий шартлар

Pelmeni and dumplings
Specifications

Дата введения 03.07.2015

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пельмени и вареники предназначенные для реализации в торговой сети и предприятиях общественного питания.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей среды

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.021-75 ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 17.4.3.05-86 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 166-89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 240-85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5808 son bilan
«30» 06 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 3898-56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и Пельмени и вареники из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 6014-68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод
определения мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод
выявления сальмонелл

ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод
выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12301-06 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 3898-56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и Пельмени и вареники из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 6014-68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и Пельмени и вареники птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12301-06 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

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

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16731-71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 21921-76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические условия

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26768-85 Капуста белокачанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 28649-90 Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31361-08 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

O'z DSt 5.8:2006 НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения

O'z DSt 8.022:2002 ГСИ 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 119:2014 Творог из коровьего молока. Технические условия

O'z DSt 626:2014 Яйца куриные пищевые. Технические условия

O'z DSt 628:2011 Сыры рассольные. Технические условия

O'z DSt 816:2012 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

O'z DSt 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

O'z DSt 1083:2011 Молоко питьевое. Технические условия

O'zDSt 1091:2011 Соль пищевая йодированная. Технические условия

O'z DSt 2771:2013 Масло коровье. Технические условия

O'z DSt 2813:2014 Молоко стерилизованное. Технические условия

TSh 86-45:2013 Маргарин. Технические условия

Примечание: При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться 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 Классификация

3.1 В зависимости от термического состояния пельмени и вареники вырабатывают:

- замороженные;
- охлаждённые.

3.2 В зависимости от используемого сырья пельмени и вареники вырабатывают следующих классов:

А - массовая доля жилованного мяса в начинке не менее 70%, яиц и продуктов их переработки не более 3%, молочных и растительных белков в гидратированном виде не более 20%;

Б - массовая доля жилованного мяса в начинке не менее 60%, яиц и продуктов их переработки не более 3%, молочных и растительных белков в гидратированном виде не более 25%;

В - вареники основное сырьё в начинке молочные, овощные, растительные компоненты.

4 Технические требования

4.1 Пельмени и вареники вырабатываются в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в

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

установленном порядке, с соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям Пельмени и вареники должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристики и нормы**
Внешний вид	Пельмени и вареники имеют форму полукруга, круга, овала. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Пельмени и вареники не должны быть слипшимися в комочки или деформированными, при встряхивании пачек должны издавать ясный отчетливый звук. Температура в толще фарша не выше минус 10 ^{0}C. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов.
Запах и вкус	Вареные Пельмени и вареники должны иметь приятный вкус, свойственный доброкачественному пельмени и варенику, запах ароматный, фарш сочный, в меру солёный. Пельмени и вареники должны быть без постороннего привкуса и запаха.
Массовая доля фарша к массе пельмени и варенников, %, не менее	53,0
Массовая доля белка в фарше для пельменей, %, не менее	12,0
Массовая доля жира в фарше для пельменей %, не более	15,0
Массовая доля хлористого натрия (соли пищевой йодированной), %, не более	1,0 - 1,7
Толщина тестовой оболочки, mm, не более В местах заделки, mm, не более	2,0 2,5
Масса одного пельменя, g вареника (вручную), g	12 ± 2,5 15 ± 2,5

4.2.2 Содержание токсичных элементов, афлотоксинов B_1, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов в пельмени и варениках не должны превышать допустимые уровни нормативов [4].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки пельмени и варенников применяются сырьё и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия:

– говядина по ГОСТ 779 первой и второй категории:

– говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

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

– говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– говядина жилованная второго сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– свинина по ГОСТ 7724:

– свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани 30-50 %;

– баранина по ГОСТ 1935:

– баранина жилованная односортная - мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

– жир-сырец говяжий;

– жир-сырец свиной;

– жир-сырец бараний (курдючный);

– мясо птицы по ГОСТ 21784;

– мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

– блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) поступающие по импорту по сертификату соответствия;

– буйволятину, мясо яков жилованную односортную - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15 процентов;

– масло коровье по ГОСТ 37, O'zDSt 2771;

– масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

– масло хлопковое по O'zDSt 816;

– маргарин по ГОСТ 240, TSh 86-45;

– лук свежий репчатый по ГОСТ 1723;

– картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;

– капуста по ГОСТ 26768;

– сыр по ГОСТ 7616;

– творог по O'zDSt 119;

– вишня свежая по ГОСТ 21921;

– зелень по ГОСТ 16731;

– грибы по ГОСТ 28649;

– тыква свежая по ГОСТ 7975

– молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277, O'zDSt 1083;

– молоко коровье стерилизованное по O'zDSt 2813;

– мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

– мука соевая по ГОСТ 3898;

– белок соевый изолированный или концентрированный импортного производства по сертификату соответствия, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

– молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

– соль пищевая йодированная по O'zDSt 1091, выварочная или каменная, садочная, самосадочная помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;

– сахар по ГОСТ 31361;

– глюкоза кристаллическая гидратная (декстроза) по ГОСТ 975;

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

– ванилин по ГОСТ 16599;
– перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
– перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– лавровый лист (сухой) по ГОСТ 17594;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– мускатный орех по ГОСТ 29048;
– кориандр по ГОСТ 29055;
– тмин по ГОСТ 29056;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– казеинат натрия пищевой по сертификату соответствия;
– бумага этикеточная по ГОСТ 7625;
– другие упаковочные пленки по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
– нитки льняные по ГОСТ 14961;
– пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354, ГОСТ 25951;
– пленка целлюлозная (целлофан) по ГОСТ 7730;
– пергамент по ГОСТ 1341;
– подпергамент по ГОСТ 1760;
– лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– лента полиэтиленовая с липким слоем по ГОСТ 20477;
– бумага оберточная по ГОСТ 8273;
– вода питьевая по O'zDSt 950.

4.3.2 Все используемое сырье и материалы, пищевые добавки и ингредиенты должны сопровождаться документацией, удостоверяющие их безопасность и качество, и соответствовать требованиям [1].

4.4 Упаковка

4.4.1 Пельмени и вареники упаковывают в коробки из картона по ГОСТ 12301, в целлофановые пакеты с массой нетто 0,3; 0,45; 0,5 и 1,0 kg. по ГОСТ 7730

4.4.2 Коробки и пакеты с пельмени и варениками укладывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 и ГОСТ 10131, из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.4.3 Тара для пельмени и вареников должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.4.4 Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 kg, в картонной таре не более 20 kg. Допускаемые отрицательные отклонения от массы нетто должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

4.4.5 В каждый ящик или контейнер упаковывают Пельмени и вареники одного наименования. Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждой упаковочной единице фасованных пельмени и вареников должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на неё с указанием:

– наименования предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адрес (юридический и производства), телефон;
– наименования пельмени и вареника;

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

– дата изготовления (число, месяц, год);
– масса нетто, g;
– термическое состояние продукта;
– условия хранения;
– срока годности (число, месяц, год);
– состав пельмени и вареника, включая пищевые добавки с индексом Е;
– информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g пельмени и вареника;
– рекомендации по приготовлению;
– сведения о сертификации;
– надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке пельмени и вареника на экспорт - «Made in Uzbekistan».
– штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
– обозначение настоящего стандарта;

4.5.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.5.3 Маркировка, характеризующий пельмени и вареник, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

– наименования предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адреса, телефона;
– наименования пельмени и вареника;
– даты изготовления (число, месяц, год);
– массы брутто, (kg);
– количества упаковочных единиц (шт.);
– условия хранения;
– срока годности (число, месяц, год);
– сведения о сертификации;
– надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке пельмени и вареника на экспорт - «Made in Uzbekistan».
– штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
– обозначения настоящего стандарта;

4.5.4 Маркировочные данные должны быть написаны на государственном и других языках.

4.5.5 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g пельмени и вареника указывается в технологической инструкции.

5 Требования безопасности и охрана окружающей среды

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной промышленности.

5.3 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

5.4 Все сотрудники, занятые данным производством, должны пройти курсы по санитарному минимуму.

5.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно «Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности».

5.6 Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

5.7 Требования к охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

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

5.8 Требования к сточным водам и их утилизация в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

5.9 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и правилам ([2], [3] и [4]).

6 Правила приемки

6.1 Приёмку пельмени и вареников производят партиями по ГОСТ 4288. Под партией понимают любое количество пельмени и вареников, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима. Каждая партия пельмени и вареника должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество пельмени и вареника, в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности.

6.2 Каждая партия пельмени и вареников должна быть проверена отделом технического контроля (ОТК) на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы, утверждаемой руководителем предприятия и подписываемой начальником ОТК или главным технологом (данными лабораторных исследований).

Подлинники удостоверения качества должны храниться в отделе сбыта предприятия-изготовителя, а копии выдаются потребителю с товарно-транспортной накладной.

6.3 Из каждой вскрытой групповой упаковки отбирают 4 пачки: одну для органолептических показателей, три - для определения физико-химических показателей.

6.4 Удостоверение качества пельмени и вареника содержит данные с обязательным указанием в нем:

- номера удостоверения;
- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования пельмени и вареника;
- массы нетто или количество упаковок;
- даты выдачи документа;
- даты выработки пельмени и вареника;
- срока годности и условий хранения;
- вида упаковки;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;
- результатов анализа лабораторных исследований.

6.5 Показатели массовой доли соли, белка, жира и микробиологические показатели являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организаций и потребителя.

6.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или в аккредитованных лабораториях ЦГСН не реже одного раза в квартал.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 4288, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929. Отбор проб проводят из разных мест в количестве 1% от объёма партии, но не менее трёх групповых упаковок.

Из каждой пачки, отобранных по пункту 6.3 для определения физико-химических показателей, отбирают из разных слоёв в равных количествах Пельмени и вареники - 40 штук и составляют объединённую пробу общей массой не менее 400 g.

7.2 Определение внешнего вида пельмени и вареников производят визуально.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.3 Определение вкуса и запаха.

Пельмени и вареники варят до готовности (3-4 min. кипячения после их всплытия), при соотношении воды и пельменей или вареников 4:1.

Соль добавляют по вкусу. Готовые пельмени и вареники немедленно извлекают из воды и определяют органолептически их вкус и запах.

7.4 Определение массы.

7.4.1 Аппаратура:

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 29329;

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104.

7.4.2 Проведение испытания.

Массу пачек с пельмени и варениками проверяют на весах для статического взвешивания (циферблатных, гирных).

Массу одного пельмени и вареника проверяют на лабораторных весах поочерёдным взвешиванием пельмени и вареников из разных пачек. Отклонения от массы пачек с пельмени и вареником и одного пельмени и вареника должны быть в пределах допустимых.

7.5 Определение массовой доли фарша.

7.5.1 Аппаратура:

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104.

7.5.2 Проведение испытания.

Определение массовой доли начинки проводят после определения массы пельмени и вареников, для чего отбирают из 2-3 пачек 20 штук пельмени и вареников, отделяют тестовую оболочку, а начинку взвешивают на лабораторных весах.

7.5.3 Обработка результатов.

Определение массовой доли начинки (X) в процентах к массе пельмени и вареника вычисляют по формуле:

$$X = \frac{T_1 \times 100}{T_2}$$

где: T_1 – масса начинки 20 шт. пельмени и вареника, g

T_2 – масса 20 шт. пельмени и вареников, g.

За результат принимают среднее арифметическое параллельных определений, результаты между которыми не должны превышать 0,5 %.

7.6 Определение массовой доли жира в фарше пельменей проводят по ГОСТ 23042.

7.7 Определение толщины тестовой оболочки.

7.7.1 Аппаратура:

Штангенциркуль по ГОСТ 166.

7.7.2 Проведение испытания.

Толщину тестовой оболочки измеряют после определения массы пельмени и вареников, для чего отбирают из 2-3 пачек по 20 шт. пельмени и вареников, делают поперечный разрез и замеряют штангенциркулем толщину теста на разрезе.

За результат принимают среднее арифметическое параллельных определений.

7.8 Определение хлористого натрия проводят по ГОСТ 9957.

7.9 Определение микробиологических показателей:

- отбор и подготовка проб - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;
- методы бактериологического анализа - по ГОСТ 9958;
- определение свежести мяса - по ГОСТ 7702.1;
- КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 7702.2.1;
- БГКП (колиформы) - по ГОСТ 30518;
- Сульфитредуцирующие клостридии - по ГОСТ 29185, ГОСТ 7702.2.6;
- Staphylococcus aureus - по ГОСТ 10444.2;

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

– Salmonella - по ГОСТ 30519, ГОСТ 7702.2.3;
– плесневые грибы - по ГОСТ 10444.12.

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

– ртути - по ГОСТ 26927;
– мышьяка - по ГОСТ 26930;
– меди - по ГОСТ 26931;
– свинца - по ГОСТ 26932;
– кадмия - по ГОСТ 26933;
– цинка - по ГОСТ 26934.

7.11 Содержание афлотоксина B_1, антибиотиков, гормональных препаратов, радионуклидов, нитрозаминов и пестицидов осуществляют по методикам, утвержденным Минздравом Республики Узбекистан.

7.12 Контроль температуры пельмени и вареников осуществляется с помощью термометров по ГОСТ 28498.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование пельмени и вареников должно осуществлятся в условиях, обеспечивающих сохранность и качество пельмени и вареников.

8.2 Пельмени и вареники транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящих грузов, действующими в данном виде транспорта и имеющие санитарный паспорт, выданный территориальным ЦГСЭН.

8.3 Пельмени и вареники выпускают в реализацию с температурой в толще не выше минус 5 ^{0}C.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых пельмени и вареников требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

9.2 Срок годности и реализации пельмени и вареников в торговой сети и на предприятиях общественного питания:

при температуре не выше минус 5 ^{0}C - не более 48 часов;
при температуре не выше минус 10 ^{0}C - не более 30 суток;
при температуре не выше минус 18 ^{0}C - не более 60 суток;
при отсутствии холода – хранению и реализации не подлежат.

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

Библиография

[1] СанПиН 0283-10 - Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[2] СанПиН 0120-01 - Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[3] СанПиН 0122-01 - Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

[4] СанПиН 0203-06 - Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

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

Библиографические данные

ОКП 92 1400	**УДК 637.525** **Группа Н 11** **ОКС 67.120.10**

Ключевые слова: Пельмени и вареники, вкус, запах, вид

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности **А. Камбаров**

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Главный специалист
Отдела по развитию производства
мясной продукции и продуктов
переработки **З. Нуртаев**

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Ведущий специалист
Отдела по развитию производства
мясной продукции и продуктов
переработки **К. Усманалиев**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан
С.С. Саидалиев
«16» 02 2015 год

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATIN: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
IORIY ETISH BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Номер документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измененных	замененных	новых	анулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT-M. MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI