ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»
2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Donmahsulotlari»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-414 от 16.11.2012 г
4. ВЗАМЕН O'z DSt 458:2007

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,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

Область применения.....	1
Нормативные ссылки.....	1
Технические требования.....	3
Требования безопасности	9
Правила приемки.....	9
Методы контроля	9
Транспортирование и хранение.....	10
Гарантии изготовителя.....	10
Библиография.....	12
Библиографические данные.....	13

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

IY

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ
Технические условия

ЁҒЛИ ОШИРМА ВА БЎЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ
Техникавий шартлар

BREAD BUNS
Specifications

Дата введения с 25.12.2012 г
Срок действия до 25.12.2017 г

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные и сдобные, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов с добавлением сахара, маргарина, яиц и другого сырья и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.3.1; 3.5; 3.6.4; 3.6.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия.
ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия.
ГОСТ 6929-88	Повидло. Общие технические условия.
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3143 son bilan
«16» 11 2012 yilda
Davlat ro'yxatidan o'tkazildi

ГОСТ 8807-94	Масло горчичное. 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. Методы определения дрожжей и плесневелых 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 12095-76	Кунжут. Промышленное сырьё. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия.
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия.
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. 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 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 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. Методы 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 27543-87	Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие 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).
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
O'zDSt 5.8:2006	Национальная система подтверждения соответствия РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения.
O'zDSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 626:2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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 1083:2011	Молоко питьевое. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия.

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

3 Технические требования

3.1 Изделия сдобные и булочные (далее изделия) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

3.2 Характеристики

3.2.1 Изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в соответствии с таблицей 1

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, kg	
	мука высшего сорта	мука первого сорта
Изделия булочные		
Булочка неманская	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка полоцкая	0,05; 0,1; 0,2	
Каравай «Солнечный»	1,0; 1,5	
Плетенка минская	0,4	
Булочка семейная		0,05; 0,1; 0,2
Булка витая		0,4
Изделия сдобные булочные		
Булочка дачная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка спортивная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка «Бахор»	0,05; 0,1; 0,2	
Рожки обсыпные	0,05; 0,1; 0,2	
Сдоба чайная	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка улучшенная	0,05; 0,1; 0,2	
Каравай «Колосок»	1,0; 1,5	
Ракушка сдобная	0,05; 0,1; 0,2	
Сдоба «Серебрянка»	0,05; 0,1; 0,2	
Булочка «Снежок»	0,05; 0,1	
Булочка «Саватча»	0,06	
Булочка «Пахта»	0,1	
Булочка «Рохат»	0,1	
Хлебцы «Нихол»	0,4	
Батон «Саодат»	0,3	

O'ZSTANDART AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH, UYG'UNLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 1

Наименование изделия	Масса, kg	
	мука высшего сорта	мука первого сорта
Булочка «Бахт»	0,1	
Хлеб «Атиргул»	0,5	
Сайка «Хушбуй»	0,3	
Булочка питательная		0,05; 0,1; 0,2
Булочка восточная		0,05; 0,1; 0,2
Булочка с крошкой		0,05; 0,1
Сдоба витебская		0,05; 0,1; 0,2
Витушка минская		0,25; 0,5

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 3 % для изделий массой до 0,2 kg включительно, 2,5 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

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

3.2.2 По органолептическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Не расплывчатая, без притисков У булочки дачной, восточной, питательной, полоцкой, семейной, «Пахта», «Рохат», спортивной – круглая. У булочки неманской – овальная. У булочки «Бахор» – фигурная, в виде кольца с надрезами по наружному диаметру. У рожков обсыпных – в виде рожка с суженными и слегка загнутыми краями. У сдобы чайной – фигурная, с выраженным рисунком. У булочки улучшенной и батона «Саодат» – продолговатой формы. У булочки «Снежок» – четырехугольная, с 2-4 слипами, с выпуклой коркой. У караваев «Колосок» и «Солнечный» - круглая, с выпуклой верхней коркой – для подового каравая, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов – для формового каравая. У булки витой – продолговато-овальная, с ярко выраженным плетением. У плетенки минской – продолговато-овальная, с выраженным плетением. У булочки с крошкой – квадратная, с двумя-четырьмя притисками.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
форма	У ракушки сдобной – в виде узелка. У сдобы «Серебрянка» – полуовальная, с одним или несколькими надрезами на поверхности. У витушки минской – круглая, витая, с четко выраженным рисунком витков. У сдобы витебской – полукруглая, с тремя-четырьмя надрезами У булочки «Саватча» – круглая в виде корзиночки. У хлебцев «Нихол» - соответствующая хлебной форме. У булочки «Бахт» – в виде бублика. У хлеба «Атиргул» – соответствующая круглой хлебной форме. У сайки «Хушбуй» - в виде рулета.
поверхность	Без подгорелости, загрязненности. У булочки дачной – надрезана в виде цветка, смазана яйцом и посыпана крошкой. У булочки «Снежок» – отделана сахарной пудрой. У булочки спортивной, булочки восточной, сайки «Хушбуй» и сдобы «Серебрянка» - гладкая, с глянцем. У булочки «Бахор» - смазана яичной смазкой, посыпана крошкой У витушки минской, булочки с крошкой, булочки неманской и рожков обсыпных – отделана крошкой. У булочки полоцкой – отделана дробленым орехом и посыпана сахарной пудрой. У сдобы чайной - смазана яичной смазкой, допускаются незначительные разрывы в местах соединения жгутов. У булочки улучшенной – смазана яйцом, посыпана крошкой, с 6 надрезами в виде елочки. У каравая «Солнечный» – глянцевая, отделана рисунком в виде сетки без крупных трещин и подрывов. У каравая «Колосок» – глянцевая, отделана рисунком в виде колосьев, цветов, листьев и другого произвольного рисунка; без крупных трещин и подрывов. У булочки семейной - с тремя-пятью неглубокими надрезами. У булочки питательной – глянцевая, смазана яйцом и посыпана маком или кунжутом. У булки витой – глянцевая, допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов. У плетенки минской – в местах сплетения жгутов допускаются небольшие разрывы. У ракушки сдобной – гладкая, с глянцем, с рельефами витков от закаточных машин. У сдобы витебской – посыпана сахарной пудрой. У булочки «Саватча» – глянцевая с двумя надрезами. У булочки «Пахта» – надрезы по поверхности в виде креста, посыпана кунжутом. У булочки «Рохат» - глянцевая, посыпана орехами. У батона «Саодат» – три косых надреза по поверхности, посыпана кунжутом.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UYG'UNLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	У булочки «Бахт» – глянцевая, посыпана кунжутом. У хлеба «Атиргул» – глянцевая, в виде 8-ми «розочек». От светло-желтого до светло-коричневого; в местах складок, сплетений, накладок, надрезов – более светлый.
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, после надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха.

Примечания –
1.В витых изделиях допускаются подрывы в местах сплетения жгутов и между витками не более 0,5 cm
2. Крупными считаются подрывы, охватывающие более половины окружности каравая и имеющие ширину более 2 cm .

3.2.3 По физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое в-во, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое в-во, %
Булочка дачная	35,0	2,5	-	14,8±1	6,4±0,5
Булочка спортивная	40,0	3,0	-	7,0±1	5,7±0,5
Булочка неманская	41,0	2,5	-	5,9±1	2,6±0,5
Булочка полоцкая	42,0	2,5	-	6,3±1	1,7±0,5
Булочка «Бахор»	35,0	3,0	-	9,9±1	6,0±0,5
Рожки обсыпные	35,0	3,0	-	14,1±1	5,6±0,5
Сдоба чайная	35,0	3,0	-	9,8±1	11,2±0,5
Булочка улучшенная	32,0	2,5	-	20,3±1	7,8±0,5
Каравай «Колосок»					
Формовой	43,0	3,0	72	7,6±1	7,3±0,5
Подовой	42,0	3,0	70	7,6±1	7,3±0,5
Каравай «Солнечный»					
Формовой	43,0	3,0	72	4,2±1	4,2±0,5
Подовой	42,0	3,0	70	4,2±1	4,2±0,5
Плетенка минская	42,0	3,0	72	4,2±1	2,5±0,5
Ракушка сдобная	37,0	2,5	-	9,3±1	7,9±0,5
Сдоба «Серебрянка»	37,0	2,5	-	9,4±1	6,5±0,5
Булочка «Снежок»	37,0	2,5	-	9,2±1	6,7±0,5
Витушка минская	38,0	3,0	70	8,6±1	4,8±0,5
Сдоба витебская	39,0	3,0	-	7,7±1	6,0±0,5
Булочка «Саватча»	34,0	3,0	-	9,6±1	5,8±0,5
Булочка «Пахта»	32,0	2,5	-	9,5±1	10,0±0,5
Булочка «Рохат»	32,0	2,5	-	9,9±1	10,0±0,5

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH
UYUSHMASI
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

продолжение таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое в-во, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое в-во, %
Хлебцы «Нихол»	39,5	3,0	-	9,9±1	10,0±0,5
Булочка «Бахт»	39,0	2,5	-	2,9±1	10,8±0,5
Батон «Саодат»	38,0	3,0	70	5,8±1	8,3±0,5
Хлеб «Атиргуль»	39,0	3,0	-	8,4±1	8,1±0,5
Булка семейная	43,0	3,0	-	3,1±1	2,1±0,5
Булочка питательная	34,0	3,0	-	19,7±1	8,9±0,5
Булочка восточная	35,0	3,0	-	9,7±1	4,4±0,5
Булочка с крошкой	38,0	3,0	-	10,8±1	1,5±0,5
Булка витая	38,0	3,0	68	5,1±1	5,0±0,5
Сайка «Хушбуй»	39,5	2,5	-	2,8±1	12,2±0,5

Примечания –
1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси прессованных и жидких дрожжей, допускается увеличение кислотности на 0,5 град.
2. Допускается нормировать пористость мякиша изделий массой более 0,2 kg
3. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2]

3.3.2 Сырье, используемое при изготовлении булочных и сдобных изделий, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.3.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства изделий, должна сопровождаться сертификатом соответствия РУз.

3.3.4 Для производства изделий используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта по ГОСТ 26574;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический, сахарная пудра по ГОСТ 31361;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 2903;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 % по O'z DSt 1083;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5 % по O'z DSt 10970;
- молоко цельное сухое с содержанием жира 20 % по ГОСТ 4495;
- повидло по ГОСТ 6929;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- мед натуральный по ГОСТ 19792
- вода питьевая O'z DSt 950;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % ГОСТ 240, TSh 86-45 [3]

и другое сырьё в соответствии с утверждёнными указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья «Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» (2006г.).

Примечание - Допускается использовать сырье для производства сдобных и булочных изделий по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных и разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.4 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи изделий массой до 0,2 kg включительно – не более 6 h, для изделий массой более 0,2 kg – не более 10 h.

3.5 М а р к и р о в к а

3.5.1 Упакованные изделия должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дата и время выемки изделий из печи;
- 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 продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «MADE IN UZBEKISTAN» при поставке продукции на экспорт.
- надпись «из муки, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для изделий выработанных из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

3.5.2 Маркировку наносят на упаковочный материал или в виде вкладыша в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

3.5.3 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.

3.6 У п а к о в к а

3.6.1 Укладывание изделий - по ГОСТ 8227.

3.6.2 Изделия выпускают неупакованном и упакованном виде в потребительскую тару.

3.6.3 Реализация неупакованных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование продукта;
- срок реализации, h;
- состав продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- 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 полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 (марки Н) или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировка в этом случае представляется в виде информационного листка согласно п 3.6.3 настоящих технических условий.

3.6.4 Остывшие изделия упаковывают на различных упаковочных машинах по 1,2,3,4,5,6 штуки в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

3.6.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

3.6.6 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 В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей (для изделий с начинками) в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2]

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации и время выемки хлеба из печи.

5.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей (для изделий с начинкой) в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор образцов, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667;

6.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668;

6.3 Определение пористости по ГОСТ 5669;

6.4 Определения кислотности по ГОСТ 5670;

6.5 Определения массовой доли сахара по ГОСТ 5672;

6.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

O'ZBTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

6.6 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

6.7 Подготовка проб для определения 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 26931или 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 микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным в установленном порядке.

6.10 Определение микроорганизмов

6.10.1 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668;

6.10.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669;

6.10.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов - по ГОСТ 27543;

6.10.4 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ 30518;

6.10.5 Выявление бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 30519;

6.10.6 Определение количества S.aureus – по ГОСТ 10444.2

6.10.7 Определение плесневелых грибов – по ГОСТ 10444.12;

6.10.8 Определение количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение изделий - по ГОСТ 8227 и СанПиН РУз 0257[1]

7.1.1 Изделия транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для изделий 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.

7.1.2 Изделия должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, изолированных от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже плюс 6 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий без упаковки массой до 0,2 kg – не более 16 h, для изделий массой более 0,2 kg – не более 24 h, в упакованном виде – не более 48 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Изделия булочные и сдобные имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование изделия	Наименование продукта			
	белки, g	жиры, g	углеводы, g	энергетическая ценность, kcal
Булочка дачная	7,9	6,8	64,1	349
Булочка спортивная	8,2	5,0	60,8	321
Булочка неманская	8,3	4,0	57,1	298
Булочка полоцкая	8,9	3,6	60,9	312
Булочка «Бахор»	9,1	6,4	64,4	352
Рожки обсыпные	8,3	6,0	66,5	353
Сдоба чайная	8,2	10,0	61,9	370
Булочка улучшенная	8,0	7,9	67,6	374
Каравай «Солнечный»	8,0	3,8	51,2	295
Каравай «Колосок»	8,5	6,4	55,1	312
Булка семейная	8,8	2,2	57,7	286
Булочка питательная	7,7	7,6	62,2	348
Булочка восточная	8,2	4,2	64,8	330
Булка витая	8,5	4,9	61,3	323
Плетенка минская	8,1	2,5	57,8	286
Булочка с крошкой	8,9	3,7	63,3	322
Ракушка сдобная	8,7	7,0	60,6	340
Сдоба «Серебрянка»	8,1	5,5	62,5	332
Витушка минская	8,3	5,5	61,2	328
Сдоба витебская	7,9	5,3	62,9	331
Булочка «Снежок»	8,2	5,8	62,7	336
Булочка «Саватча»	9,5	8,2	57,7	343
Булочка «Пахта»	8,6	9,9	61,4	369
Булочка «Рохат»	8,5	9,5	63,3	373
Хлебцы «Нихол»	7,8	8,5	61,4	353
Батон «Саодат»	8,0	7,1	57,9	328
Булочка «Бахт»	8,0	8,6	55,9	333
Хлеб «Атиргул»	9,0	8,9	57,5	346
Сайка «Хушбуй»	8,1	9,9	55,8	345

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
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

[3] TSh 86-45:2008 Маргарин. Общие технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 6 64.62	ОКП 911500	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Изделия булочные и сдобные, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач РУз
Письмо «26» 09 2012 г.
№ 012-3/ 4192

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «27» 09 2012 г
№ 01/1-16/349

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«5» 10 2012 г.

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«10» 10 2012 г.

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«15» 10 2012 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
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» М.Г.Мухамедкаримова

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM » Х.Т.Алимджанова

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
UVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI