ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ

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 постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства «Узстандарт») № 05-321 от 02.08.2011г.

4 ВЗАМЕН O'z DSt 315:2006

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения..... 1
2 Нормативные ссылки..... 1
3 Технические требования..... 3
4 Требования безопасности..... 5
5 Правила приемки..... 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение..... 6
8 Гарантии изготовителя..... 7
9 Библиография..... 9
10 Библиографические данные..... 10

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
DAVLAT STANDARTI
MILLIY AXBOROT FONDI
VA BANK TIZIMIDAN
FOYDALANISH

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

СУТЛИ КОРЖИКЛАР
Техникавий шартлар

КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ
Технические условия

DRY BISCUIT DAIRY
Technical conditions

Дата введения с 25. 08. 2011
до 25. 08 2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на коржики молочные, вырабатываемые из пшеничной муки высшего сорта с добавлением сахара, маргарина, сгущенного молока с сахаром, яиц куриных и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.3.2.2; 3.3.1; 3.4; 3.5; 4.1; 5.2 и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:
«Коржики молочные» O'z DSt 315:2011».

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 2903-82	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения 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 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89	Картон для потребительской тары. Общие технические условия.
ГОСТ 9325-79	Соли углеаммонийные. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
2852 son bilan
«03» 08 2011 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 9569-2006	Бумага парафинированная. Технические условия.
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 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневелых грибов.
ГОСТ 10444.15-88	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных 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 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16599-71	Ванилин. 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. 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 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
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-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'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'z DSt 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
O'z DSt 1313:2011 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 Коржики молочные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1]

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям коржики молочные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, без трещин и вздутий, без притисков, подгорелости, загрязненности
форма	Круглая или овальная с рифлеными краями
цвет	Равномерный, от желтого до светло-коричневого
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям коржики молочные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	13,0 ± 1,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %,	31,6 (+3,0; -2,5)
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %,	12,3 (+2,0; -1,5)
Щелочность, град, не более	2,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей10 %, %, не более	0,1

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. [2]

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

3.3.4 Для производства коржиков молочных используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'zDSt 1313;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- соли углеаммонийные по ГОСТ 9325;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- маргарин с содержанием жира не менее 82% по TSh 86-45 [3]

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробки, пачки, пакеты, ярлыки, вложенные внутрь лотка, наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес и телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (приложение А);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак подтверждения соответствия по O'z DSt 5.8;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах РУз

3.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей»

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто и брутто, kg;
- количество упаковочных единиц;
- массу упаковочной единицы (для фасованного изделия);
- срок годности;
- дату выработки (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN для реализации в пределах РУз.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или 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 продукции, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5 У п а к о в к а

3.5.1 Коржики молочные должны вырабатываться штучными массой 0,05-0,1 kg. Отклонение массы нетто изделия в меньшую сторону не должно превышать - 5,0 % от установленной массы одного изделия.

3.5.2 Коржики молочные фасуют в картонные коробки по ГОСТ 7933 массой нетто не более 1,0 kg, пачки из картона по ГОСТ 12303 или пакеты из термоспаивающегося целлофана по ГОСТ 7730 и полимерных пленок по ГОСТ 10354 массой нетто до 500 g включительно.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать коржики молочные в ящики-лотки по ГОСТ 11354 рядами на ребро, ящики из полимерных материалов по действующей нормативной документации, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, не более 100 штук.

Дно коробок, пачек и ящиков-лотков выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569. Этими же материалами накрывают верхний ряд изделий.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены, и обеспечивать сохранность и качество коржиков молочных.

3.5.3 Коробки, пачки, пакеты с коржиками молочными укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 или из древесины по ГОСТ 10131 массой нетто не более 10 kg.

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

3.5.4 Упаковка коржиков молочных в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 или из древесины по ГОСТ 10131 производится на ребро массой нетто не более 5 kg.

Ящики внутри выстилают пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой.

3.5.5 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто отдельных упаковочных единиц должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

3.5.6 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии и настоящего стандарта, разрешенных 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 коржиках молочных не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции», утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5904.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о сертификации и срок годности изделия.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей и радионуклидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Министерства здравоохранения РУз и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью один раз в квартал.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей и радионуклидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Министерства здравоохранения РУз и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью один раз в квартал.

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

5.4 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, 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 -по ГОСТ 5897;
6.3 Определения 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 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929;
6.9 Определение содержания токсичных элементов:
6.9.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;
6.9.2 Определения мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.9.3 Определения меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.9.4 Определения свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.9.5 Определения кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.9.6 Определения цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262

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

6.11 Определение микроорганизмов

6.11.1 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668;

6.11.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669;

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

6.11.4 Выявление бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 30519;

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

6.11.6 Определение дрожжей и плесневелых грибов – по ГОСТ 10444.12;

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Коржики молочные транспортируются всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке коржики молочные 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.

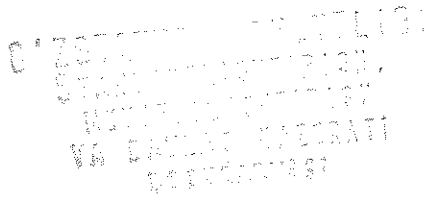
7.2 Коржики молочные должны хранится в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) ^{0}C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Коржики молочные не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить коржики молочные совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

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 коржиков молочных со дня выработки - 5 d.



ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Коржики молочные имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Количество
Белки, g	6,90
Жиры, g	12,3
Углеводы, g	71,6
Энергетическая ценность, kcal	425

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 пищевых продуктов

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

Библиографические данные

УДК 664.66	ОКП 91 3396	Н 42	ОКС 67.060

Ключевые слова: Коржики молочные, область применения, технические требования, органолептические показатели, микробиологические показатели, методы контроля.

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «05» 05 2011 г.
№ 012-3 / 1943

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «29» 04 2011 г
№ 01/1-16/133

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«1» 06 2011г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«30» 06 2011 г

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«2» 06 2011 г.

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 » О.Е.Кондратьева