ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ПАЛОЧКИ ИЗ ХЛЕБНОЙ КРОШКИ

Общие 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 (Агентство «Узстандарт») № 05-884 от 04.10.2017
4. ВЗАМЕН TSh 8-174:2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ПАЛОЧКИ ИЗ ХЛЕБНОЙ КРОШКИ
Общие технические условия

ҚУРУҚ НОНУШТА. НОН УВОҒИДАН ТАЙЁРЛАНГАН ТАЁҚЧАЛАР
Умумий техникавий шартлар

THE BREAKFASTS ARE DRY. STICKS OF BREAD CRUMBS
General specifications

Дата введения с 10. 10. 2014

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на завтраки сухие – палочки из хлебной крошки (далее – палочки), представляющие собой продукты, получаемые термической обработкой хлебной сухарной крошки в экструдере с использованием или без использования дополнительного сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.3.1; 4.3.2 (в части показателей «массовая доля металлической примеси», «посторонние примеси», «зараженность вредителями хлебных запасов», «массовая доля поваренной соли») 4.4.1; 4.5; 4.6.5; 5.1- 5.3; 6.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 7247-90	Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-98	Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. 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.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6283
«04» 10 2014 yildan
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Методы определения Bacillus cereus. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. Технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия.
ГОСТ 13511-91	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
ГОСТ 15113.2-77	Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов
ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии
ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые. Методы определения влаги
ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли
ГОСТ 15113.9-77	Концентраты пищевые. Методы определения жира
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 24508-80	Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
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 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

O'ZSTANDART AM...
STANDARTLASHTIRISH, MA'...
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRIS...
AKHOROT TEXNOLOGIYALARI...
JOMIY ETISH BOSHQ...

ГОСТ 28402-89	Сухари панировочные. 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 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
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. Общие технические условия.
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
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 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, 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 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.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по O'z DSt 8.022 и O'z DSt 2188.

4 Технические требования

4.1 Палочки из хлебной крошки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных правил и норм [1].

4.2 Классификация

В зависимости от применяемого сырья и рецептуры палочки вырабатываются следующих наименований:

- палочки из хлебной крошки без добавок;
- палочки из хлебной крошки соленые;
- палочки из хлебной крошки сладкие;
- палочки из хлебной крошки глазированные.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	Палочки различные по величине и форме
поверхность	У палочек из хлебной крошки: без добавок – в виде пузырчатых вздутий, солёных – посыпана солью, сладких – посыпана сахаром, глазированных – с отделкой глазурью и сахарной пудрой
цвет	Соответствующий цвету входящих в рецептуру компонентов
Вкус	Свойственный данному виду палочек, с выраженным вкусом применяемой добавки, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду палочек, с выраженным запахом применяемой добавки, без постороннего запаха.

4.3.2 По физико-химическим показателям палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма			
	палочки из хлебной крошки без добавок	палочки из хлебной крошки соленые	палочки из хлебной крошки сладкие	палочки из хлебной крошки глазированные
Массовая доля влаги, %, не более	6,0	6,0	6,0	8,0
Массовая доля сахарозы, %, не менее	-	-	По рецептуре	
Массовая доля мелочи палочек не соответствующих норме, %, не более	10,0	10,0	10,0	10,0
Размеры палочек: длина, mm диаметр, mm	20-60 6-12			
Массовая доля металлической примеси (частиц не более 0,3 mm в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$			
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается			
Массовая доля жира, %, не менее	По рецептуре			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	-	4,0	-	-
Примечание – Допускается при хранении повышение массовой доли влаги для палочек глазированных до 8,5 %.				

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [3].

4.4.2 Каждая партия поступающего сырья должна соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документом о подтверждении соответствия Республики Узбекистан

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

* вступает в силу с 1 сентября 2018 года

4.4.3 Для производства палочек используются следующие виды сырья:
- простые сухари-гренки по [4];
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное дезодорированное по O'z DSt 816;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- глазурь шоколадная по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- молоко цельное сухое коровье по ГОСТ 4495;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

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

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка палочек, упакованных в потребительскую тару, должна содержать следующую информацию:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы, g;
- состав продукта (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания (день, месяц, год);
- рекомендации по использованию*
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

***рекомендации по использованию**: «Палочки из хлебной крошки полностью готовы к употреблению в пищу как самостоятельное блюдо, а также с чаем, кофе, молоком, соком. При ослаблении хрустящих свойств продукт рекомендуется подсушить».

Обозначение настоящего стандарта в маркировке допускается наносить без указания года утверждения.

Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять ярлыком с маркировкой, вложенной во внутрь упаковки.

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

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (шт) и массу нетто упаковочной единицы (g или kg);
- дату изготовления (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

4.5.3 Маркировку наносят на упаковку и (или) этикетку, и (или) листок-вкладыш (ярлык), помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

4.6 У п а к о в к а

4.6.1 Упаковку палочек производят по ГОСТ 24508.

Палочки выпускают фасованными массой нетто до 0,250 kg включительно.

Допускается по согласованию с потребителем фасовать палочки массой нетто более 0,250 kg.

Палочки фасуют в красочно оформленные пачки по ГОСТ 12303 из бумаги по ГОСТ 7247 или из картона коробочного марки А по ГОСТ 7933 с внутренним пакетом из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730 или без внутреннего пакета. Допускается упаковывать палочки в пакеты из пленки целлофановой по ГОСТ 7730, полиэтиленовой по ГОСТ 10354.

4.6.2 Фасованные палочки упаковывают в дощатые или фанерные ящики с крышками по ГОСТ 10131 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 массой нетто не более 8 kg.

4.6.3 Для внутригородских перевозок допускается групповое упаковывание пачек и пакетов массой нетто не более 3,75 kg в бумагу по ГОСТ 8273 массой 1 m^2 не менее 80 g.

4.6.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для палочек, упакованных в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

...ZSTANDART AGENTLIGI
...STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...TI BO'LIM BOSHQARMASI

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

5 Требования безопасности

5.1 В палочках массовая доля металлической примеси не должна превышать нормы, указанной в таблице 2.

5.2 В палочках не допускаются признаки плесени, посторонние включения, зараженность вредителями хлебных запасов и хруст от минеральной примеси.

5.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в палочках не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции (индекс 1.4.3.2), утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

6 Правила приёмки

6.1 Приёмка - по ГОСТ 15113.0.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия, дату выработки и срок годности.

6.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов радионуклидов и микробиологических показателей в палочках осуществляется аккредитованной лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

6.3 Массовую долю соли, сахарозы и жира предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителей и один раз в квартал.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 15113.0.

7.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 15113.3.

7.3 Определение качества упаковки, массы нетто, массовой доли мелочи и размеров палочек - по ГОСТ 15113.1.

7.4 Определение посторонних и металлических примесей, зараженности вредителями хлебных запасов - по ГОСТ 15113.2.

7.5 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 15113.4.

7.6 Определение массовой доли сахарозы - по ГОСТ 15113.6.

7.7 Определение массовой доли поваренной соли - по ГОСТ 15113.7.

7.8 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 15113.9.

7.9 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов по ГОСТ 26929.

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

7.10.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.10.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628 или ГОСТ 30538;

7.10.3 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262 или ГОСТ 30538;

7.10.4 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262 или ГОСТ 30538;

7.11 Определение микробиологических показателей:

7.11.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904;

7.11.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669;

7.11.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

7.11.4 Определение мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

7.11.5 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 30518, ГОСТ 31747;

7.11.6 Определение бактерий рода Salmonella - по ГОСТ 31659;

7.11.7 Определение дрожжей и плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12;

7.11.8 Определение количества Bacillus cereus – по ГОСТ 10444.8

7.12 Определение содержания афлотоксина B_1 - по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7.13 Определение содержания радионуклидов:

7.13.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.13.2 Определение стронция Sr -90 – по ГОСТ 32161;

7.13.3 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32163 и по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

Транспортирование палочек – по ГОСТ 24508 и [1].

Палочки транспортируются всеми видами транспортных средств, в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующих на данном виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке палочки 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.

8.2 Хранение

Палочки должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75 %.

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

Не допускается хранить палочки совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

При хранении ящики с палочками на складах должны быть установлены на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более 8 ящиков. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 m.

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

Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности палочек со дня изготовления - не более 45 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AGROT TEXNOLOG ITALARINI

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] Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №МТР-8

[4] TSh 8-6:2012 Простые сухари-гренки. Технические условия

...STANDART AGENTLIGI
...STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...KORATI HUZURIDAGI MUVOFIQLAS NTIRISH VA
...SINOAT TEXNOLOGIYALARINI
... ETILISH BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911775, 911777	Н 33	ОКС 67.060

Ключевые слова: Завтраки сухие, палочки из хлебной крошки, область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

...NDART AGENTLIGI
...NDARTLASHTIRISH, DAVLAT
...ATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
...ROT TEXNOLOGIYALARINI
... BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо « 17 » 08. 2017 г
№ 01/1-16/586

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

« 11 » 09 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо « 21 » 08. 2017 г.
№ 012-3/1848

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

« 15 » 09 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

« 19 » 09 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Кушвид О.Н.

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

O'ZBEKISTON STANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... BOSHQARMASI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ Изме-нений	№ листов (страниц)				Всего листов (страниц)	№ доку-мента	Входя-щий № сопроводи тельного документа и дата	Под-пись	Дата
	Изме-ненного	Замене-нного	Нового	Аннули-рован-ного					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V.
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI