

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ. ПОНЧИКИ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chigarish markazi»
- 2 ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации «DONMAHSULOTLARI»
- 3 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от 30.12.2016 № OS-808
- 4 Взамен TSh 8-21:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан 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»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ. ПОНЧИКИ****Технические условия****ҚОВУРИЛГАН НОН-БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ. ПОНЧИКЛАР****Техникавий шартлар****FRIED BREAD PRODUCTS. DONUTS****Specifications**Дата введения с 13.01.2017**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобулочные жаренные - пончики, вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, яиц куриных, сахара, маргарина и другого сырья, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 4.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»); 4.4.1; 4.4.4.2 (в части показателя «перекисное число»), 4.6; 4.7.4; 4.7.8; 5.1; 5.2; 6.2 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Технические условия
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов. Методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ 8227-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия

Издание официальное



ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 12302-83	Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 17527-2003	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 24370-80	Пакеты бумажные и из комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В ₁ и М ₁
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
O'z DSt 8.022:2002	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 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
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 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. 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, составленному 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 заменённым (изменённым) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по O'z DSt 2188 и ГОСТ 17527.

4 Технические требования

4.1 Пончики должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных норм и правил [1].

4.2 Пончики вырабатывают штучными массой от 12 g до 50 g.

Отклонение средней массы при одновременном взвешивании 10 изделий в меньшую сторону не должно превышать 3,0 % от установленной массы одного изделия.

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

4.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма*	В виде кольца или круглая. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности изделия
поверхность	Обсыпана сахарной пудрой, слегка сморщенная. Допускаются небольшие вздутия
цвет	От светло-желтого до коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Прожаренный, не влажный на ощупь
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без горечи и постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
* По договоренности с потребителем разрешается изготовление пончиков разнообразной формы	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	48,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	$5,4 \pm 1,0$
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	$6,4 \pm 0,5$
Примечание – Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира	

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

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

4.4.3 Для производства пончиков используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ 26574, O'z DSt 1313;
- дрожжи прессованные хлебопекарные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [3];
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- вода питьевая по O'z DSt 950;

Примечание – Допускается использование аналогичного сырья отечественного или импортного производства по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже установленных в [2].

4.4.4 Требования к растительному маслу, используемому для жарки пончиков.

4.4.4.1 Для жарки пончиков используются следующие виды масел:

- масло хлопковое рафинированное по O'z DSt 816;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808.

4.4.4.2 Требования к растительному маслу, используемому для жарки пончиков, изложены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Вид	Пищевое растительное масло рафинированное дезодорированное
Запах	Свойственный данному маслу без прогорклого запаха
Перекисное число, mmol/kg активного кислорода, не более	10,0

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, RAVLAY
HAZORATI MUVOFIQLASHTIRISH VA
Axborot texnologiyalarini
qo'llash markazi

4.4.4.3 Органолептическая оценка качества растительного масла проводится ежедневно.

4.4.4.4 Контроль качества растительного масла по показателю "перекисное число" проводится не позже, чем через 20 часов после его использования и через каждые последующие 8 часов.

4.5 Срок максимальной выдержки пончиков на предприятии-изготовителе с момента окончания жарки - 6 h.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка пончиков, упакованных в потребительскую тару должна содержать следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок годности, h;
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB SHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.

4.6.2 Реализация в розничной торговой сети неупакованных пончиков должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование продукта;
- массу нетто, g;
- срок годности, h;
- состав продукта;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g изделия (Приложение А).

Указанная информация в виде информационных листов сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.6.3 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги» и «Пределы температуры». На каждую единицу транспортной тары (лоток, ящик и др.) наклеивают или вкладывают внутрь ярлык, содержащий 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 или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;
- дату изготовления (час, 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 CHIQRILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан.

Примечание – Маркировку не наносят на транспортную тару с уложенными по ГОСТ 8227 пончиками в потребительской таре.

4.6.4 Маркировку наносят на упаковочный материал или на вкладыш (ярлык) в упаковочной таре путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

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

4.7 Упаковка

4.7.1 Пончики выпускают штучными неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

4.7.2 Пончики упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

4.7.3 Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

4.7.4 Пончики упаковывают поштучно в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 и пакеты из неё, пакеты из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302, пакеты бумажные из комбинированных материалов по ГОСТ 24370 или других жиропроницаемых упаковочных материалов, разрешенных для применения Министерством здравоохранения РУз.

Допускается упаковывать пончики в потребительскую тару по несколько штук при условии сохранения целостности изделий.

4.7.5 При упаковке в транспортную тару пончики укладывают в лотки (металлические, деревянные или полимерные) рядами не более чем в один слой.

Примечание – Укладывание пончиков в транспортную тару более чем в один слой по высоте допускается для изделий, упакованных в жесткую потребительскую тару.

4.7.6 Лотки, предназначенные для укладки неупакованных пончиков, выстилают внутри со всех сторон полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другим

жиронепроницаемым материалом таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

4.7.7 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто упаковочной единицы должны соответствовать требованиям O'z DSt 8.022.

4.7.8 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 пончиках не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пончиках не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия и время окончания жарки.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в пончиках осуществляется лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору аккредитованной испытательной лабораторией (центром) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей и массы нетто изделий – по ГОСТ 5667, качество маркировки и упаковки определяют путем осмотра представительной выборки, отобранной по п. 1.4 ГОСТ 5667.

7.2 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5668.

7.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

7.4 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672.

7.5 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

7.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

7.7.1 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

7.7.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266 или 31628;

7.7.3 Определение меди – по ГОСТ 26931 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.7.6 Определение цинка – по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262.

7.8 Определение содержания афлатоксина В₁ по ГОСТ 30711, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Транспортирование пончиков - по ГОСТ 8227 и [1].

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

Транспортные средства 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.

8.2 Хранение

8.2.1 Хранение пончиков – по ГОСТ 8227.

Пончики должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, в холодильных шкафах или камерах при температуре хранения (4±2) °С.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности в розничной торговой сети с момента окончания жарки упакованных и неупакованных пончиков - 24 h.

Допускается реализация пончиков без охлаждения на предприятии-изготовителе в течение 3 h с момента окончания жарки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
HAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JONLIV OTI ON MONITORING

Приложение А (обязательное)

Пончики имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 г изделия:

Наименование показателя	Норма
белки, g	8,1
жиры, g	17,3
углеводы, g	55,0
энергетическая ценность, kcal	400,0

ЎЗСТАНДАРТ АГЕНТЛИГИ
STANDARTLASHTIRISH, DAYLASH
HAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
40010 51128 8822828828

Библиография

- [1] Сан ПиН 0257-08 Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортировке
- [2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции
- [3] TSh 86-45:2013 Маргарин. Общие технические условия

DAVLAT AGENTLIGA
JAMBATLASHTIRISH, DAVLAT
TATIN MUVOFIQLASHTIRISH VA
TROT TECHNOLOGIYALARINI
TATISCH BOSONAMASI

Библиографические данные

УДК 664.66:006.354

ОКП 911975

Н 32

ОКС 67.060

Ключевые слова: изделия хлебобулочные жареные, пончики, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

UZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
HAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
TARQILITISH BO'LINMASI

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан

Письмо от « 28 » 11. 2016 г
№01/1-16/459

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»

 Менглиев А.Г.
« 21 » 12 2016 г.


СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от «17 » 12 2016 г
№03-7/1187


СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»

 Абдуллаев Р.А.
« 21 » 12 2016 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»

 Ахроров А.Х.
« 22 » 12 2016 г

Q'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAMA
HAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JAMOIY KUTUBXONA BOSONADAN

Заместитель председателя
АК «Уздонмахсулот»



Ахромов А.Х.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IChM»



Гафурова Д.А.

Начальник отдела оказания
методической помощи
ООО «Donmahsulotlari IChM»

Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IChM»

Кушвид О.Н.

Ведущий инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IChM»

Алимджанова Х.Т.

Инженер отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IChM»

Юнусова Д.А.

U'ZSTANDANT AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
HAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
Joriy etilgan hollarni...