ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН ООО «Donmahsulotlari ilmiy ishlab chikarish markazi»
2. ВНЕСЕН техническим комитетом по стандартизации «Хлебопродукты»
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-370 от 24.02.2012
4. ВЗАМЕН O'z DSt 1116:2006

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
NUVOFIQLASHTIRISH
VA BAYLIAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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..... 2
4 Требования безопасности 6
5 Правила приемки..... 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение..... 7
8 Гарантии изготовителя..... 7
9 Библиография..... 9
10 Библиографические данные..... 10

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

БУҒДОЙ ВА ЖАВДАР УНЛАРИ АРАЛАШМАСИДАН ТАЙЁРЛАНГАН НОНЛАР
Техникавий шартлар

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Технические условия

BREAD FROM A MIX RYE AND WHEAT FLOUR
Specifications

Дата введения с 24 02 2012
до 24 02 2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахара, маргарина, солода, отрубей пшеничных, крупы пшеничной дробленой, тмина, кориандра, масла растительного и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в пп. 3.4.1; 3.6; 3.7.4; 3.7.6; 4.1; 4.2; 5.2 и пригодны для сертификации.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:
«Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки «Тансик-нон» O'z DSt 1116:2012».

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 1128-75	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3041 son bilan
«24» 02 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 8227-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 18271-72	Крупа пшеничная дробленая. 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 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 29055-91	Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Тмин. Технические условия.
ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
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 816:2007	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 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 Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (далее хлеб) должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3.2 Хлеб должен вырабатываться следующих наименований и массы, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Масса, kg
Хлеб «Тансик нон» заварной подовой и формовой штучный	0,05, 0,2-1,0
Хлеб «Самарканд» заварной подовой штучный	0,5-1,0
Хлеб «Президент» заварной подовой штучный	1,0
Хлеб «Пахлавон» заварной подовой штучный	0,7-1,2
Хлеб «Тимуровский» формовой штучный	0,5
Хлеб с отрубями подовой и формовой штучный	0,05; 0,5-0,75
Хлеб «Дармон» подовой и формовой штучный	0,5-1,0

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 0,05 и 0,2 kg, 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 0,05 и 0,2 kg; 3 % для изделий массой свыше 0,2 kg от установленной массы одного изделия.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
Поверхность	
формового	Без крупных подрывов и трещин С глянцем у «Тансик нон» с посыпкой кориандром; Шероховатая у хлеба «Тимуровский» с наличием дробленой крупы; с наличием отрубей – у хлеба с отрубями; допускается наличие шва от делителя укладчика.
подового	Шероховатая, допускается мучнистость верхних и нижних корок
форма	
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
подового	Круглая, овальная или продолговато овальная, не расплывчатая, без притисков
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь. Допускается небольшая липкость для заварных сортов хлеба и хлеба «Тимуровский»
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварных сортов хлеба и хлеба «Тимуровский» мякиш немного уплотненный

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Продолжение таблицы 2.

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса. У хлеба «Пахлавон», «Президент», «Тансик нон», «Самарканд» слегка кисло-сладкий
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха. У хлеба «Пахлавон», «Президент», «Тансик нон», «Самарканд» с легким ароматом тмина или кориандра
Примечания – 1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 cm 2. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 cm в формовом хлебе и более 2 cm в подовом хлебе.	

3.3.2 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, %, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое в-во, %
Хлеб «Тансик нон»				
подовой	46,0	10,0	46,0	-
формовой	47,0	10,0	48,0	-
Хлеб «Самарканд» подовой	45,0	8,0	56,0	-
Хлеб «Президент» подовой	43,0	8,0	58,0	10,0 ± 1,0
Хлеб «Пахлавон» подовой	46,0	8,0	55,0	-
Хлеб «Тимуровский»				
формовой	47,0	7,0	-	-
Хлеб с отрубями				
подовой	44,0	5,0	52,0	-
формовой	45,0	5,0	55,0	-
Хлеб «Дармон»				
подовой	46,0	8,0	57,0	-
формовой	48,5	8,0	59,0	-
Примечание – В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и молочно-кислых закваскаx, допускается увеличение кислотности на 1 град.				

3.4Требования к сырью

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

3.4.2 Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

3.4.3 Для производства хлеба используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128, O'z DSt 816;
- крупа пшеничная дробленая по ГОСТ 18271;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- маргарин по ГОСТ 240, TSh 86-45 [3];
- улучшитель «Барака» по TSh 8-120 [4]

Примечание - Улучшитель хлебопекарный «Барака» может быть заменен на другую пищевую добавку аналогичного действия в количестве, рекомендуемой фирмой-производителем и разрешенной к применению Министерством здравоохранения РУз.

3.5 Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи - не более 14 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованный хлеб должен иметь маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто, g;
- дату 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 в 100 g продукта (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для хлеба, выработанного из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA SIFAT NAZORATI
BOSH BOSHQARMASI

3.6.3 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.

3.7 Упаковка

3.7.1 Укладывание изделий хлебобулочных - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Изделия хлебобулочные выпускают в упакованном и неупакованном виде.

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.

3.7.3 Реализация неупакованного хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации, содержащей:

- наименование продукта;
- срок реализации, h;
- состав продукта;
- условия хранения;
- 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.

3.7.4 Остывшие хлебобулочные изделия упаковывают на различных упаковочных машинах поштучно в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и другие упаковочные материалы, разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

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

3.7.6 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 хлебе не допускаются признаки болезни и плесени, хруста от минеральной примеси, посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионукдидов 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 за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

5.3 Норму массовой доли сахара определяют по требованию потребителя и один раз в квартал.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб, правила приемки, определение органолептических показателей и массы изделий – по ГОСТ 5667;
6.2 Определение пористости - по ГОСТ 5669;
6.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670;
6.4 Определение влажности - по ГОСТ 21094;
6.5 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5672;
6.6 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26929;
6.7 Определение содержания токсичных элементов:
6.7.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927;
6.7.2 Определение мышьяка - по ГОСТ 26930 или ГОСТ 31266;
6.7.3 Определение меди - по ГОСТ 26931или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.7.4 Определение свинца - по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.7.5 Определение кадмия - по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.7.6 Определение цинка - по ГОСТ 26934 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;
6.8 Определение содержания микотоксинов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение хлеба - по ГОСТ 8227 и СанПиН РУз 0257 [1]
7.1.1 Хлеб транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.
Транспортные средства для хлеба 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 Хлеб должен 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 не более – 36 h, в упакованном виде – не более 72 h.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(Обязательное)

Хлеб имеет следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование изделия	Наименование показателя			
	белки, g	жиры, g	углеводы, g	энергетическая ценность, kcal
Хлеб «Тансик нон»	5,9	1,1	53,6	248,0
Хлеб «Самарканд»	6,2	3,1	50,2	254,0
Хлеб «Президент»	7,86	1,04	72,54	234,0
Хлеб «Пахлавон»	6,2	3,1	51,0	256,0
Хлеб «Тимуровский»	7,0	1,0	41,0	201,0
Хлеб с отрубями	7,6	1,6	48,2	238,0
Хлеб «Дармон»	7,1	1,1	54,2	255,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA METROLOGIYA NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиография

[1] Сан ПиН 0257-08 Гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и их транспортирование.

[2] Сан ПиН 0238-10 Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов

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

[4] TSh 8-120:2008 Улучшитель «Барака». Технические условия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911300	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, область применения, технические требования, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA
SERTIFIKATLASHTIRISH
DAVLAT MAZORATI

СОГЛАСОВАНО
Главное управление
санэпиднадзора Минздрава РУз
Письмо «28» 12 2011 г.
№ 012-3 / 5614

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «29» 12 2011 г
№ 01/1-16/ 350

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП АК "Уздонмахсулот"
«9» 01 2012г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И АК "Уздонмахсулот"
«12» 01 2012 г

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К АК "Уздонмахсулот"
«16» 01 2012 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
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 » О.Е.Кондратьева

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA PATENT NAZORATI
DEPARTAMENTI