ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
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) № 05-370 от 24.02.2012

4. ВЗАМЕН O'z DSt 1115:2006

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,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT 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..... 3
4 Требования безопасности 5
5 Правила приемки..... 6
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение..... 6
8 Гарантии изготовителя..... 7
9 Библиография..... 8
10 Библиографические данные..... 9

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

ЎЗБЕК НОНЛАР
Умумий техникавий шартлар

ЛЕПЕШКИ УЗБЕКСКИЕ
Общие технические условия

FLAT CAKES UZBEK
General specifications

Дата введения с 24.02.2012 г.
до 24.02.2017 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые виды лепешек узбекских (далее узбекские лепешки) из хлебопекарной пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной, кукурузной муки, а также других видов муки с добавлением другого сырья и предназначенные 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 продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 37-90	Масло коровье. Технические условия.
ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 1128-75	Масло хлопковое рафинированное. 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 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара.
ГОСТ 7045-90	Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3040 son bilan
«24» 02 2012yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 7169-66	Отруби пшеничные. Технические условия
ГОСТ 7975-68	Тыква. Технические условия.
ГОСТ 8227-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 12095-76	Кунжут. Технические условия.
ГОСТ 12096-76	Мак масличный. Технические условия.
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.
ГОСТ 14171-69	Мука кукурузная. Технические условия.
ГОСТ 18315-78	Анис. Технические условия.
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленные пищевые. Технические условия.
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 27166-86	Лук репчатый свежий. Технические условия.
ГОСТ 28674-70	Горох. Технические условия.
ГОСТ 29055-91	Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Тмин. 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 626:2004	Яйца куриные пищевые. Технические условия.
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.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта. Технические условия.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, MUVOFIQLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATI BOSHQARMASI

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 Узбекские лепешки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденных в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1]

3.2 Узбекские лепешки должны вырабатываться массой 0,1-1,0 kg.

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

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать 5,0 % для изделий массой 0,1 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 узбекские лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
Форма и поверхность	Соответствующие виду изделия, без загрязнений;
Цвет	От светло-желтого до коричневого, допускается на поверхности пятна светло-коричневого цвета.
Состояние мякиша:	
Пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, для лепешек из смеси ржано-пшеничной муки слегка заминающийся.
Пористость	Развитая, мелкая.
Промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному наименованию изделий, без постороннего запаха.

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия должна быть приведена в рецептуре.

3.3.2 По физико-химическим показателям узбекские лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не более	22-50
Кислотность мякиша, %, не более	2,0-3,5
Массовая доля жира , в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом отклонения ± 0,5
Массовая доля сахара, в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом отклонения ±1,0
Примечание – 1. В лепешках, приготовленных на жидких дрожжах и молочно - кислых заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град. 2. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается	

3.4 Требования 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 узбекских лепешек, должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. Качество его должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

3.4.3 Для производства узбекских лепешек используются следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего и второго сортов по O'z DSt 1313;
- мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26574;
- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью по O'z DSt 1104;
- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- мука кукурузная по ГОСТ 14171;
- отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль йодированная пищевая по O'z DSt 1091;
- масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128, O'z DSt 816;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- вода питьевая по O'z DSt 950;
- маргарин по ГОСТ 240, TSh 86-45 [3];
- улучшитель «Барака» TSh 8-120 [4];
- молоко сухое обезжиренное с содержанием жира 1,5% по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое с содержанием жира 20% по ГОСТ 4495;
- молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2% по ГОСТ 13277;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 27166;
- тыква по ГОСТ 7975;
- мак масличный по ГОСТ 12096;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- жиры животные топленные по ГОСТ 25292;
- анис по ГОСТ 18315;
- горох по ГОСТ 28674;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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

3.5 Срок максимальной выдержки узбекских лепешек на предприятии после выемки из печи - не более 4 h.

3.6 Маркировка

3.6.1 Упакованные узбекские лепешки должны иметь маркировку, содержащую:

- 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;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики;
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью», для лепешек выработанных 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.

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 узбекских лепешек - по ГОСТ 8227.

3.7.2 Узбекские лепешки выпускают в упакованном и неупакованном виде в потребительскую тару.

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 неупакованных узбекских лепешек 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 узбекские лепешки упаковывают на различных упаковочных машинах поштучно в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

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 узбекских лепешках не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

4.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в узбекских лепешках 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 изделий из печи.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в узбекских лепешках осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Министерства здравоохранения РУз и гарантирующим безопасность продукции с периодичностью не реже 1 раза в квартал.

5.3 Норму массовой доли сахара и жира 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 кислотности - по ГОСТ 5670;

6.3 Определение влажности - по ГОСТ 21094;

6.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668;

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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение узбекских лепешек - по ГОСТ 8227 и Сан ПиН РУз 0257 [1]

7.1.1 Узбекские лепешки транспортируется всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортные средства для узбекских лепешек 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 Узбекские лепешки 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 узбекских лепешек из печи – не более 14 h.

O'ZSTANDART AGE
STANDARTLASHTIRISH
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORAT
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 91 1350 911454 911464 911474 911484	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: узбекские лепешки, область применения, технические требования, органолептические показатели, методы контроля.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

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 2012 г.

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 » Х.Т.Алимджанова

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI