ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

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

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) № 05-510 от 27.12.2013

4. Настоящий стандарт за исключением позиций 5-9, 16-22 Раздела 2 представляет собой модифицированный текст ГОСТ Р 52000-2010 «Изделия макаронные. Термины и определения».
В текст внесены редакционные изменения и дополнения:

а) изменения в нумерации страниц и позиций;

б) раздел «Нормативные ссылки» дополнен «Примечанием» и ссылки на национальные стандарты России заменены на Государственные стандарты Республики Узбекистан;

в) термин «сорт макаронных изделий» изложен в соответствии с принятой классификацией в Республике Узбекистан;

г) дополнен терминами «вид макаронных изделий», «подтип макаронных изделий», «макаронные изделия диетического питания», «угар».

5. ВЗАМЕН O'zDSt 1175:2008

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений 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.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI ARMASI

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в неё включены два (три, четыре и т.п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера позиции.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значение используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ
Атама ва таърифлар

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ
Термины и определения

MACARONI PRODUCTS
Terms and definitions

Дата введения с 30.12.2013

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области макаронных изделий.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по макаронным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16299, ГОСТ 17527, ГОСТ 21391, O'z DSt 2437 (в части раздела 3 «Термины и определения»).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:
ГОСТ 16299—78 Упаковывание. Термины и определения
ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 21391—84 Средства пакетирования. Термины и определения
O'z DSt 2437:2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

3 Термины и определения

Общие понятия

1 **макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготовляемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без использования дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

2 **макаронные изделия для детского питания:** Макаронные изделия, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, обеспечивающие эффективную усвояемость и не причиняющие вред здоровью ребенка.

3 **макаронные изделия быстрого приготовления:** Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле.

4 **макаронные изделия инстантные:** Макаронные изделия, которые готовятся к употреблению путем заливания их водой или бульоном, температурой не ниже 90 °С.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4157 son bilan
«27» 12 2013 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

5 **макаронные изделия диетического питания:** Макаронные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания.

6 **полуфабрикат макаронных изделий:** Уплотненное тесто, прошедшее формование, на всех стадиях сушки или готовое к реализации.

7 **группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

8 **макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.

9 **макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.

10 **макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или крупки макаронной, отбираемой при хлебопекарном помоле.

11 **сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся сортом основного сырья, используемого для их изготовления.

12 **тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

13 **подтип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме и срезу.

14 **вид макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по размеру сечения.

15 **трубчатые макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

16 **нитевидные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

17 **ленточные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

18 **фигурные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

19 **короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной не менее 200 mm.

20 **длинные макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной 200 mm и более.

21 **одинарные макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.

22 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

23 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.

24 **мелкий формат (макаронных изделий):** Макаронные изделия с линейными размерами до 4 mm.

25 **бастун:** Приспособление для сушки длинных макаронных изделий.

26 **макаронная матрица:** Составная часть макаронного пресса, определяющая форму, макаронных изделий.

27 **тесторазкаточный узел:** Формующий узел, позволяющий получить уплотненное тесто.

28 **прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу.

29 **штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

30 **резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

31 **фасованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

32 **форма (макаронных изделий):** Конфигурация макаронных изделий, которая формируется макаронной матрицей, штампованием, раскаткой и резанием.

33 **время варки [заваривания] макаронных изделий до готовности:** Интервал времени, по истечении которого непрерывная белая линия, видимая в центре кусочка макаронного изделия во время варки [заваривания], исчезает при раздавливании изделия с помощью давильной пластинки.

34 **сохранность формы сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Свойство макаронных изделий сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки [заваривания] до готовности.

Сырье и полуфабрикаты макаронного производства

35 **основное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Рецептурный компонент, массовая доля которого преобладает в рецептуре макаронного теста.

36 **дополнительное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, применяемое для обеспечения специальных органолептических и физико-химических свойств макаронных изделий.

37 **обогащающая добавка (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, используемое в процессе изготовления макаронных изделий для повышения их пищевой ценности.

38 **макаронные свойства муки:** Способность муки определять качество макаронных изделий.

39 **мучная смесь (для изготовления макаронных изделий)**: Смесь из муки разных сортов или разных партий муки в определенном соотношении или смесь основного и дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.

40 **водообогатительная смесь**: Раствор или эмульсия, приготовленная из воды и дополнительного сырья.

Технологические процессы

41 **рецептура (макаронного теста):** Совокупность сведений об основном и дополнительном сырье, его базисной влажности и количественном соотношении из расчета на 100 kg основного сырья для изготовления макаронных изделий.

42 **макаронное тесто:** Рецептурная смесь, вымешенная до однородной комковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.

43 **замес (макаронного теста):** Смешивание сырья, входящего в рецептуру макаронного теста.

44 **уплотненное (макаронное) тесто:** Макаронное тесто, прошедшее процесс прессования или раскатки.

45 **мягкий замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью более 32 %.

46 **средний замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью 30%-32 % включительно.

47 **твердый замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью менее 30 %.

48 **холодный замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой менее 35 °С.

49 **теплый замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой 35 °С— 65 °С включительно.

50 **горячий замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой, более 65 °С.

O'ZBEKISTON AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...ORIY ETISH BO'LIMI

51 **вакуумирование (макаронного теста):** Удаление воздуха из макаронного теста.

52 **прессование (макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью нагнетающего шнека или поршня.

53 **штампование (уплотненного макаронного теста):** Процесс формования макаронных изделий с помощью штампа.

54 **раскатка (уплотненного макаронного теста):** Процесс уплотнения макаронного теста с помощью тестораскаточного узла.

55 **резание (уплотненного макаронного теста):** Процесс получения макаронных изделий заданной формы ножами.

56 **резка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс получения полуфабриката макаронных изделий заданной длины.

57 **обдувка (полуфабриката макаронных изделий):** Подведение воздушного потока с целью удаления части влаги с поверхности полуфабриката макаронных изделий.

58 **гидротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий горячей водой или паром.

59 **гигротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий перегретым паром.

60 **раскладка (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение полуфабриката макаронных изделий в лотках или на лентах транспортера сушилок для прохождения стадии сушки.

61 **развешивание (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение макаронных изделий на бастунах для прохождения стадии сушки, стабилизации и охлаждения.

62 **сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс удаления влаги из полуфабриката макаронных изделий.

63 **стабилизация (макаронных изделий):** Процесс выравнивание влаги и температуры по всей толще макаронного изделия.

64 **охлаждение (макаронных изделий):** Процесс понижения температуры макаронных изделий после сушки

65 **отволаживание (макаронных изделий):** Стадия сушки полуфабриката макаронных изделий, при которой происходит перераспределение влаги по всей толще макаронного изделия.

66 **конвективная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий воздухом с его искусственным подогревом и принудительной циркуляцией.

67 **низкотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором температура воздуха не превышает 60 °С.

68 **высокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха достигает 70 °С—90 °С.

69 **сверхвысокотемпературный режим сушки (макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха превышает 90 °С.

70 **естественная сушка (макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий на воздухе в естественных условиях.

71 **подвесная сушка (макаронных изделий):** Сушка длинных макаронных изделий, развешенных на бастунах.

72 **сушка в масле (макаронных изделий быстрого приготовления):** Удаление влаги из макаронных изделий в нагретом масле.

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

Технохимический контроль производства макаронных изделий

73 **партия макаронных изделий:** Количество макаронных изделий одного ассортимента, из одинаковых партий основного и дополнительного сырья, выработанное за установленный предприятием период времени.

74 **реологические свойства макаронного теста:** Соотношение упругих, пластичных и прочностных свойств макаронного теста в заданных условиях.

75 **норма расхода сырья (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, необходимое для изготовления одной тонны макаронных изделий установленного качества.

76 **технологические затраты (при изготовлении макаронных изделий):** Количество основного и дополнительного сырья, использованного и перешедшего в макаронные изделия в процессе изготовления.

77 **безвозвратные потери сырья:** Основное и дополнительное сырье, теряющееся в процессе производства, которое не может быть собрано и взвешено.

Примечание — К безвозвратным потерям сырья при изготовлении макаронных изделий относят: распыл при транспортировании и замесе теста; унос с воздухом аспирационных и вентиляционных устройств, распыл на обуви и спецодежде; смыв при мытье матриц, полов, окон и оборудования и т. п.

78 **учтенные отходы**: Сырье, теряющееся в процессе производства, которое может быть собрано и взвешено.

Примечание — К учтенным отходам при изготовлении макаронных изделий относятся: технологический полуфабрикат из головки пресса; сырые обрезки полуфабриката макаронных изделий, дефектные и слипшиеся макаронные изделия; просыпь из-под сушилок и в упаковочном отделении, выбой из мешков, сход с просеивателей, всевозможный смет, а также сырье для лабораторного контроля.

79 **возвратные отходы (при изготовлении макаронных изделий):** Макаронное тесто, уплотнённое тесто, полуфабрикат макаронных изделий, отвечающие требованиям безопасности, которые могут быть использованы во вторичной переработке.

80 **смет (при изготовлении макаронных изделий):** Часть отходов при изготовлении макаронных изделий в виде муки, макаронного теста и макаронных изделий, в целом составляющие санитарный брак.

81 **угар (при изготовлении макаронных изделий):** Потери сырья при изготовлении макаронных изделий за счет удаления при сушке части влаги сверх воды, добавленной для замеса макаронного теста.

82 **идентификация макаронных изделий:** Деятельность по установлению соответствия макаронных изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о макаронных изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках.

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

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

бантики макаронных изделий	22
бастун	25
брикеты макаронных изделий	22
вакуумирование макаронного теста	51
вид макаронных изделий	14
время варки макаронных изделий до готовности	33
время заваривания макаронных изделий до готовности	33
гнезда макаронных изделий	22
группа макаронных изделий	7
добавка обогащающая для изготовления макаронных изделий	37
замес макаронного теста	43
замес макаронного теста горячий	50
замес макаронного теста мягкий	45
замес макаронного теста средний	46
замес макаронного теста твердый	47
замес макаронного теста теплый	49
замес макаронного теста холодный	48
затраты технологические при изготовлении макаронных изделий	76
идентификация макаронных изделий	82
изделия макаронные	1
изделия макаронные быстрого приготовления	3
изделия макаронные группы А	8
изделия макаронные группы Б	9
изделия макаронные группы В	10
изделия макаронные двойные гнутые	23
изделия макаронные для детского питания	2
изделия макаронные диетического питания	5
изделия макаронные длинные	20
изделия макаронные инстантные	4
изделия макаронные короткие	19
изделия макаронные ленточные	17
изделия макаронные нитевидные	16
изделия макаронные одинарные	21
изделия макаронные прессованные	28
изделия макаронные резаные	30
изделия макаронные трубчатые	15
изделия макаронные фасованные	31
изделия макаронные фигурные	18
матрица макаронная	26
мотки макаронных изделий	22
норма расхода сырья при изготовлении макаронных изделий	75
обдувка полуфабриката макаронных изделий	57
обработка полуфабриката макаронных изделий гигротермическая	59
обработка полуфабриката макаронных изделий гидротермическая	58
отволаживание макаронных изделий	65
отходы возвратные	79
отходы учтенные	78
охлаждение макаронных изделий	64

O'zSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
MILLIY ETIK BO'LIMI

партия макаронных изделий	73
подтип макаронных изделий	13
полуфабрикат макаронных изделий	6
потери сырья безвозвратные	77
прессование макаронного теста	52
развешивание полуфабриката макаронных изделий	61
раскатка уплотнённого макаронного теста	54
раскладка полуфабриката макаронных изделий	60
режим сушки макаронных изделий высокотемпературный	68
режим сушки макаронных изделий низкотемпературный	67
режим сушки макаронных изделий сверхвысокотемпературный	69
резание уплотнённого макаронного теста	55
резка полуфабриката макаронных изделий	56
реологические свойства макаронного теста	74
рецептура макаронного теста	41
свойства муки макаронные	38
смесь водообогатительная	40
смесь мучная для изготовления макаронных изделий	39
смет при изготовлении макаронных изделий	80
сорт макаронных изделий	11
сохранность формы заваренных макаронных изделий	34
сохранность формы сваренных макаронных изделий	34
стабилизация макаронных изделий	63
сушка в масле макаронных изделий быстрого приготовления	71
сушка макаронных изделий естественная	70
сушка макаронных изделий конвективная	66
сушка макаронных изделий подвесная	71
сушка полуфабриката макаронных изделий	62
сырье дополнительное для изготовления макаронных изделий	36
сырье основное для изготовления макаронных изделий	35
тесто макаронное	42
тесто макаронное уплотненное	44
тип макаронных изделий	12
узел тестораскаточный	27
угар при изготовлении макаронных изделий	81
форма макаронных изделий	32
формат мелкий макаронных изделий	24
штампование уплотнённого макаронного теста	53
штампованные макаронные изделия	29

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

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

УДК 001.4.664.69:001.33 ОКП 91 4900 Н 35 ОКС 67.060

Ключевые слова: изделия макаронные, термины и определения, сырье и полуфабрикаты макаронного производства, технологические процессы, технохимический контроль производства макаронных изделий

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

СОГЛАСОВАНО
Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз

Письмо «_12_» 11. 2013 г
№ 01/1-16/452

СОГЛАСОВАНО
УРМК и ХП
АК "Уздонмахсулот"

«_18_» 11 2013 г

СОГЛАСОВАНО
УКДПХ и И
АК "Уздонмахсулот"

«_22_» 11 2013г

СОГЛАСОВАНО
УМИ и К
АК "Уздонмахсулот"

«_26_» 11 2013 г.

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

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот" А. Юлдашев

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Д.А.Гафурова

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции Л.В. Матниязова

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

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

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