ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

НОН-БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ

Атама ва таърифлар

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш агентлиги
Тошкент шаҳри

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Термины и определения

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 (Агентства Узстандарт) № 05-193 от 18.10.2016
4. ВЗАМЕН O'z DSt 2188:2011

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, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH MARKAZI

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	Термины и определения.....	1
3	Алфавитный указатель	13
4	Библиографические данные	19

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

Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Заключенная в круглые скобки часть термины может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения 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, их краткие формы в алфавитном указателе – светлым, а синонимы – курсивом.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

НОН-БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ
Атама ва таърифлар

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
Термины и определения

BAKERY PRODUCTS
Terms and definitions

Дата введения с 01.11.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

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

Настоящий стандарт следует применять совместно с ГОСТ 8.579, ГОСТ 17527.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 17527– 2003 Упаковка. 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 (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

Примечание — К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

2 **номенклатурная единица хлебопекарной продукции:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
8097
son bilan
«18» 10 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

3 **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

4 **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, на поду пекарной камеры или люльки.

Примечание — Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия на рифленых хлебопекарных листах или сковородах с высотой бортика не более 20 mm.

5 **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более к массе муки.

6 **хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие с влажностью менее 19%.

Примечание — К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

7 **хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой более 500 g.

8 **булочное изделие:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 g и менее.

9 **мелкоштучное булочное изделие:** Булочное изделие массой менее 200 g.

10 **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание – Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 kg допускается отсутствие ломтей.

11 **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5-2,0 cm с ровными параллельными срезами с двух сторон.

12 **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от непочатого края хлебобулочного изделия.

13 **слоеное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста.

14 **ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

15 **пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

16 **жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с использованием жарки.

17 **жареный пирожок:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

18 **пончик:** Жареное хлебобулочное изделие, вырабатываемое без начинки.

19 **пончик с начинкой:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь после жарки.

20 **диетическое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, предназначенное для профилактического и лечебного питания.

21 **национальное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для отдельных национальностей, и/или характерной формой и/или способом выпечки.

22 **хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие.

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

23 **охлажденное [замороженное] тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта (4±2) ^{0}C [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус (18±2) ^{0}C].

24 **замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки минус (18 ± 2) ^{0}C.

25 **партия хлебобулочных изделий:** Хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

Примечание — При порционном процессе тестоприготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста

26 **срок реализации (неупакованного хлебобулочного изделия):** Интервал времени реализации хлебобулочного изделия от момента выемки его из печи, установленный нормативными документами для хлебобулочных изделий.

27 **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Интервал времени выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий

28 **состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлеба, булочных изделий, мелкоштучных булочных изделий, включающая промес, пропеченность и пористость.

29 **промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

30 **пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

31 **пористость (хлебобулочного изделия):** Внутреннее состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, определяемое визуально или инструментально.

32 **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Характеристика состояния мякиша слоеного хлебобулочного изделия.

33 **внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически.

34 **хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия разрушаться при малой деформации.

Примечание — Хрупкость определяется органолептически (с помощью органов чувств осязание, зрение, слух).

35 **набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду до получения однородной мягкой консистенции.

36 **ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

37 **намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности связывать воду настолько, чтобы свободно разжевываться.

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

Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства

38 **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.

Примечание — К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

39 **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия):** *{Ндп. вспомогательное сырье; подсобное сырье):* Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.

40 **хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка или смесь пищевых добавок, улучшающая свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

41 **хлебопекарное свойство сырья:** Способность сырья для хлебобулочного изделия влиять на качество хлебобулочного изделия.

42 **полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из отдельных видов сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в готовое изделие.

43 **замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус (18±2) ^{0}C.

44 **питательная смесь (для хлебопекарного производства)** *(Ндп. мучная болтушка):* Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и заварки, или воды и заварки в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары.

Примечание — При приготовлении питательной смеси допускается применять минеральные соли, ферментные препараты, молочную сыворотку и другие компоненты.

45 **заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

46 **самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *{Ндп. сладкая заварка):* заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки.

47 **осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *{Ндп. осахаренный затор):* Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

48 **неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *{Ндп. простая заварка):* Заварка для хлебопекарного производства, быстро охлажденная и не подвергнутая осахариванию.

49 **заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)** *{Ндп. заквашенный затор):* Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием молочно-кислых бактерий.

50 **сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

51 **жидкие хлебопекарные дрожжи** *{Ндп. жидкие пекарские дрожжи):* Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Примечание — Допускается приготовление жидких хлебопекарных дрожжей с использованием хмеля.

52 **активированные хлебопекарные дрожжи:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, ферментов, заварки.

53 **закваска (для хлебопекарного производства)** *{Ндп. головка; квасы):* Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами или другими микроорганизмами, применяемыми в хлебопекарной промышленности.

54 **сухая закваска (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из готовой закваски для хлебопекарного производства, высушенной и, при необходимости, размолотой.

55 **сырая клейковина муки:** Комплекс нерастворимых белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать эластичную массу.

56 **сухая клейковина муки:** Высушенная и размолотая до состояния порошка сырая клейковина муки.

57 **опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

58 **жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25 % — 35 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 68 %—72 %.

Примечание — Допускается при приготовлении жидкой опары применение соли.

59 **густая опара:** Опара, приготовленная из 45 % — 55 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41 % — 45 %.

60 **большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60 % — 70 % от общего количества муки, идущего на замес теста, имеющая влажность 41 % — 45 %.

61 **тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, поваренной пищевой соли с использованием или без использования опары, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

62 **тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, подвергнутый операциям разделки.

63 **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

64 **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой камере составляет 90% продолжительности выпечки.

65 **начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

66 **отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

67 **отделочная крошка** *{Ндп. посыпка; штрезель):* Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

O'ZSTANDART AGENTLIGIDA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

68 **яичная смазка** (для хлебопекарного производства) *{Ндп. яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь):* Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или меланжа и воды.

69 **хлебная мочка:** Предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие.

70 **хлебная крошка:** Измельченное хлебобулочное изделие.

71 **сухарная крошка:** Высушенное измельченное хлебобулочное изделие.

72 **отделочная смесь:** Смесь семян масличных культур, зерна, крупы, отделочных пищевых добавок в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.

73 **мякиш** (хлебобулочного изделия): Внутренняя часть хлебобулочного изделия, образующаяся из теста в процессе выпечки или жарки.

Технологические процессы

74 **подготовка сырья (в хлебопекарном производстве**): Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.

75 **просеивание муки:** Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито.

76 **магнитная очистка муки:** Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки.

77 **смешивание муки** *{Ндп. валка муки; подсортировка муки; ссыпка муки):* Приготовление смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых и зернобобовых культур.

78 **отмывание клейковины:** Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

79 **дозирование сырья (в хлебопекарном производстве):** Порционное или непрерывное взвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочных изделий в количестве, предусмотренном рецептурой, для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства.

80 **разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение заново закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски или сухой закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

81 **производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного количества и доведение их до количества, необходимого производству.

82 **замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия, предусмотренного рецептурой, до получения однородной массы.

83 **непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья и полуфабрикатов в единицу времени.

84 **порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья и полуфабрикатов.

85 **ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Интервал времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

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

86 **интенсивный замес теста:** Замес теста при скоростной или усиленной механической обработке.

87 **брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Изменение углеводов и белковых веществ опары, закваски и теста под влиянием соответствующих ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочно-кислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

88 **консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.

89 **замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования.

90 **замораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание хлебобулочного изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования.

91 **размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)** *{Ндп. дефростация):* Выдержка ранее замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах.

92 **размораживание хлебобулочного изделия:** Выдержка ранее замороженного хлебобулочного изделия при положительных температурах.

93 **разрыхление теста:** Образование пористой структуры теста.

94 **разрыхление теста биологическим способом** *{Ндп. разрыхление теста биохимическим способом):* Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

95 **разрыхление теста механическим способом** *{Ндп. разрыхление теста физическим способом):* Разрыхление теста под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесительную машину при замесе теста.

96 **разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

97 **тестоприготовление:** Процесс замеса теста с его последующим брожением до разделки.

98 **опарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с использованием опары.

99 **безопарный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление в одну фазу с внесением всего сырья по рецептуре.

100 **ускоренный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки, подкисленных полуфабрикатов, повышенной температуры теста, увеличенной дозировки хлебопекарных дрожжей и сокращенного времени брожения.

101 **интенсивная холодная технология (тестоприготовления):** Тестоприготовление без брожения в одну фазу с внесением увеличенного количества хлебопекарных дрожжей, хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры

102 **непрерывный процесс (тестоприготовления):** Тестоприготовление при непрерывном замесе и брожении всей массы теста в одном потоке.

103 **порционный процесс (тестоприготовления):** Тестоприготовление отдельными порциями согласно рецептуре.

104 **отлежка теста:** Выдерживание теста в течение определенного времени для восстановления физических свойств теста.

105 **обминка теста** *{Ндп. перебивка теста; сколотка теста):* Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

106 **натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий.

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

107 **отсдобка теста** *{Ндп. переделка теста):* Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

108 **слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или жировых продуктов, предназначенных для слоения теста, с последующей многократной его раскаткой.

109 **разделка теста:** Одна или несколько операций по обработке готового теста.

110 **деление теста:** Получение тестовой заготовки определенной массы.

111 **формование (тестовой заготовки)** *{Ндп. валка изделия):* Придание тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия.

112 **округление (тестовой заготовки)** *(Ндп. подкатка):* Придание тестовой заготовке шарообразной формы.

113 **закатка (тестовой заготовки):** Придание тестовой заготовке батонообразной формы.

114 **надрезка [наколы] тестовой заготовки:** Нанесение на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов].

115 **расстойка (тестовой заготовки):** Выдерживание тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

. 116 **предварительная расстойка (тестовой заготовки)** *{Ндп. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка):* Кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

117 **окончательная расстойка (тестовой заготовки)** *{Ндп. вторая расстойка; влажная расстойка):* Расстойка тестовой заготовки после ее формования с целью разрыхления и образования необходимого объема.

118 **отделка (тестовой заготовки):** Нанесение на поверхность тестовой заготовки сырья для хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, семян масличных культур, крупы, отделочной смеси.

119 **смазка тестовой заготовки:** Нанесение на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества.

120 **опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой, паровоздушной или пароводяной смесью.

121 **обварка (тестовой заготовки):** Обработка тестовой заготовки горячей водой.

122 **ошпарка (тестовой заготовки):** Обработка тестовой заготовки паром.

123 **обжарка (тестовой заготовки)** *{Ндп. обжарка хлеба):* Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки

124 **обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа]** *{Ндп. колеровка хлебопекарной формы):* Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности.

125 **смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа]:** Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа] тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных материалов, применяемых в пищевой промышленности.

126 **выпечка:** Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в готовое изделие.

127 **жарка (хлебобулочного изделия):** Процесс прогревания тестовой заготовки в кипящем жире до получения готового изделия.

128 **отделка хлебобулочного изделия:** Придание поверхности хлебобулочного издавна внешнего вида, соответствующего требованиям нормативного документа.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, SAVDO
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

129 **глазирование (хлебобулочного изделия):** Нанесение разогретой помадной или шоколадной массы на верхнюю корку хлебобулочного изделия.

130 **консервирование хлебобулочного изделия:** Комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного изделия при хранении.

131 **консервирование спиртом (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки спиртом его поверхности с последующим упаковыванием.

132 **стерилизация (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем подавления в нем жизнедеятельности микроорганизмов.

133 **тепловая стерилизация (хлебобулочного изделия):** Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

134 **ступенчатая тепловая стерилизация (хлебобулочного изделия):** Тепловая стерилизация хлебобулочного изделия в две и более стадий.

135 **освежение (хлебобулочного изделия):** Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий

136 **пробная выпечка** *{Ндп. опытная выпечка):* Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств муки, выхода хлебобулочного изделия, параметров технологического процесса, различных способов приготовления хлебобулочного изделия, норм расхода растительного масла на смазку технологического оборудования и упаковочных материалов.

137 **подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства):** Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, зависящий от жизнедеятельности микроорганизмов при данных условиях.

138 **бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Потенциальная способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

139 **газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода.

140 **газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

141 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки удерживать диоксид углерода и сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

142 **эластичность теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] постепенно восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

143 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением

144 **затрата при брожении:** Затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

145 **затрата при разделке теста:** Затрата муки или сухарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

146 **упек** *{Ндп. затрата при выпечке):* Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

147 **усушка (хлебобулочного изделия)** *{Ндп. затрата при остывании и хранении):* Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

148 **технологическая потеря (в хлебопекарном производстве)** *{Ндп. механическая потеря):* Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при введении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленный технологическим процессом.

149 **выход теста:** Масса теста, полученная из израсходованной муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

150 **выход хлебобулочного изделия** *{Ндп. припек):* Масса готового хлебобулочного изделия, выраженная в процентах к массе израсходованной муки.

Примечание — В случае применения солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

Дефекты и болезнь хлебобулочных изделий

151 **непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия.

152 **пустота (в хлебобулочном изделии):** Дефект хлебобулочного изделия в виде полостей в мякише хлебобулочного изделия, имеющих поперечный размер более 2 cm.

153 **уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия)** *{Ндп. закал мякиша хлебобулочного изделия):* Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

154 **притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

Примечание — Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

155 **подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия.

156 **крупный подрыв:** Подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 cm в формовом хлебобулочном изделии и более 2 cm в подовом хлебобулочном изделии.

157 **трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

158 **крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 cm.

159 **выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия.

160 **постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включение в мякише хлебобулочного изделия, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

161 **хруст от минеральной примеси (в хлебобулочном изделии):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

162 **металломагнитная примесь (в хлебобулочном изделии пониженной влажности):** Примесь в хлебобулочном изделии пониженной влажности, обладающая свойством притягиваться к магниту.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIV ETISH BOSHQARMASI

163 **загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, не свойственных данному виду хлебобулочного изделия.

164 **подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, связанное с карамелизацией в такой степени, которая обуславливает горький вкус.

165 **лом (хлебобулочного изделия):** Часть целого хлебобулочного изделия.

Примечание — Характеристика крупного лома и мелкого лома приводится в нормативном документе на конкретный вид хлебобулочного изделия.

166 **крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.

167 **зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально.

168 **болезнь (хлебобулочного изделия):** Специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению.

169 **плесневение (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски.

170 **«меловая» болезнь (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие дрожжеподобными грибами различных родов, образующими белый порошкообразный налет, напоминающий мел.

171 **«красная» болезнь (хлебобулочного изделия)** (*Нрк. покраснение мякиша, кровавая болезнь*): Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми или дрожжеподобными грибами и бактериями вида Serratia marcescens, образующими красноватый налет без видимого мицелия.

172 **«картофельная» болезнь (хлебобулочного изделия)** {*Ндп «тягучая» болезнь):* Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная аэробными споровыми бактериями и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.

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

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

активность полуфабриката бродильная	138
активность полуфабриката хлебопекарного производства бродильная	**138**
болезнь	168
болезнь «картофельная»	172
болезнь «красная»	171
болезнь кровавая	171
болезнь «меловая»	170
болезнь хлебобулочного изделия	**172**
болезнь хлебобулочного изделия «картофельная»	172
болезнь хлебобулочного изделия «красная»	171
болезнь хлебобулочного изделия «меловая»	170
болезнь «тягучая»	172
болтушка мучная	44
болтушка яичная	68
брожение полуфабриката	87
брожение полуфабриката хлебопекарного производства	87
валка изделия	111
валка муки	77
включение в хлебобулочном изделии постороннее	160
включение постороннее	160
выпечка	126
выпечка опытная	136
выпечка хлебобулочного изделия пробная	136
выплыв	159
выход хлебобулочного изделия	150
выход теста	149
глазирование	129
глазирование хлебобулочного изделия	129
головка	53
горбушка	12
горбушка хлебобулочного изделия	12
деление теста	110
дефростация	91
дозирование сырья	79
дозирование сырья в хлебопекарном производстве	79
дрожжи жидкие	51
дрожжи пекарские жидкие	51
дрожжи хлебопекарные активированные	52
дрожжи хлебопекарные жидкие	51
единица хлебопекарной продукции номенклатурная	2
жарка	127
жарка хлебобулочного изделия	127
заварка	45
заварка для хлебопекарного производства	45
заварка для хлебопекарного производства заквашенная	49
заварка для хлебопекарного производства неосахаренная	48
заварка для хлебопекарного производства осахаренная	47
заварка для хлебопекарного производства самоосахаренная	46

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
MAHSULOTNI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

заварка для хлебопекарного производства сброженная	50
заварка заквашенная	49
заварка неосахаренная	48
заварка осахаренная	47
заварка простая	48
заварка самоосахаренная	46
заварка сброженная	50
заварка сладкая	46
заготовка тестовая	62
заготовка тестовая высокой степени готовности	64
заготовка тестовая замороженная	24
заготовка тестовая различной степени готовности	63
загрязненность	163
загрязненность хлебобулочного изделия	163
закал мякиша хлебобулочного изделия	153
закатка	113
закатка тестовой заготовки	113
закваска	53
закваска для хлебопекарного производства	53
закваска для хлебопекарного производства сухая	54
закваска сухая	54
замес полуфабриката	82
замес полуфабриката непрерывный	83
замес полуфабриката порционный	84
замес полуфабриката хлебопекарного производства	82
замес полуфабриката хлебопекарного производства непрерывный	83
замес полуфабриката хлебопекарного производства порционный	84
замес теста интенсивный	86
замораживание полуфабриката	89
замораживание полуфабриката хлебопекарного производства	89
замораживание хлебобулочного изделия	90
зараженность	167
зараженность хлебобулочного изделия пониженной влажности	167
затор заквашенный	49
затор осахаренный	47
затрата при брожении	144
затрата при выпечке	146
затрата при остывании и хранении	147
затрата при разделке теста	145
затрата технологическая	143
затрата в хлебопекарном производстве технологическая	143
изделия булочные	8
изделия булочное мелкоштучное	9
изделие хлебобулочное	1
изделие хлебобулочное жареное	16
изделия хлебобулочное нарезанное	10
изделие хлебобулочное диетическое	20
изделие хлебобулочное национальное	21
изделие хлебобулочное подовое	4
изделие хлебобулочное пониженной влажности	6

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

изделие хлебобулочное сдобное	5
изделия хлебобулочное ржано-пшеничное	14
изделия хлебобулочное пшенично-ржаное	15
изделие хлебобулочное слоеное	13
изделие хлебобулочное формовое	3
квасы	53
клейковина муки сухая	56
клейковина муки сырая	55
колеровка хлебопекарной формы	124
консервирование полуфабриката	88
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства	88
консервирование спиртом	131
консервирование спиртом хлебобулочного изделия	131
консервирование хлебобулочного изделия	130
крошка	166
крошка отделочная	67
крошка сухарная	71
крошка хлебная	70
крошка хлебобулочного изделия пониженной влажности	166
лом	165
лом хлебобулочного изделия	165
ломкость баранки	36
ломоть хлебобулочного изделия	11
мочка хлебная	69
мякиш	73
мякиш покраснение	171
мякиш хлебобулочного изделия	73
набухаемость	35
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности	35
надрезка тестовой заготовки	114
наколы тестовой заготовки	114
намокаемость	37
намокаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности	37
натирка теста	106
непромес	151
обварка	121
обжарка	123
обварка тестовой заготовки	121
обжарка тестовой заготовки	123
обжарка хлеба	123
обминка теста	105
обработка хлебопекарного листа	124
обработка хлебопекарной формы	124
округление	112
округление тестовой заготовки	112
опара	57
опара большая густая	60
опара густая	66
опара жидкая	58
опрыскивание тестовой заготовки	120

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

опрыскивание хлебобулочного изделия	120
освежение	135
освежение хлебобулочного изделия	135
отделка тестовой заготовки	118
отделка хлебобулочного изделия	128
отлежка теста	104
отмывание клейковины	78
отсдобка теста	107
очистка муки магнитная	76
ошпарка	122
ошпарка тестовой заготовки	122
партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе	25
партия хлебобулочных изделий на предприятии розничной торговли	27
перебивка теста	105
переделка теста	107
пирожок жареный	17
плесневые	169
плесневые хлебобулочные изделия	169
подгорелость	164
подгорелость хлебобулочного изделия	164
подготовка сырья	74
подготовка сырья в хлебопекарном производстве	74
подкатка	112
подрыв	155
подрыв крупный	156
подсортировка муки	77
полуфабрикат замороженный	43
полуфабрикат отделочный	66
полуфабрикат хлебобулочный	22
полуфабрикат хлебобулочного производства	42
полуфабрикат хлебобулочного производства замороженный	43
полуфабрикат хлебобулочного производства отделочный	66
пончик	18
пончики с начинкой	19
пористость	31
пористость хлебобулочного изделия	31
посыпка	67
потеря в хлебобулочном производстве технологическая	148
потеря механическая	148
потеря технологическая	148
примесь в изделиях пониженной влажности металломагнитная	162
примесь металломагнитная	162
припек	150
притиск	154
промес	29
промес хлебобулочного изделия	29
пропеченность	30
пропеченность хлебобулочного изделия	30
просеивание муки	76
процесс непрерывный	102

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAHOLASH
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
Legally etalon document

процесс порционный	103
процесс тестоприготовления непрерывный	102
процесс тестоприготовленный порционный	103
пустота	152
пустота в хлебобулочном изделии	152
разделка теста	109
размораживание полуфабриката	91
размораживание полуфабриката хлебопекарного производства	91
размораживание хлебобулочного изделия	92
разрыхление теста	93
разрыхление теста биологическим способом	94
разрыхление теста биохимическим способом	94
разрыхление теста механическим способом	95
разрыхление теста физическим способом	95
разрыхление теста химическим способом	96
расстойка	115
расстойка влажная	117
расстойка вторая	117
расстойка окончательная	117
расстойка первая	116
расстойка предварительная	116
расстойка промежуточная	116
расстойка сухая	116
расстойка тестовой заготовки	115
расстойка тестовой заготовки окончательная	117
расстойка тестовой заготовки предварительная	116
ритм замеса полуфабриката	85
ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства	85
свойство сырья хлебопекарное	41
сила полуфабриката подъемная	137
сила полуфабриката хлебопекарного производства подъемная	137
сколотка теста	105
слоение теста	108
смазка для хлебопекарного производства яичная	68
смазка хлебопекарной формы	125
смазка хлебопекарного листа	125
смазка яичная	68
смесь отделочная	82
смесь питательная	44
смесь питательная для хлебобулочного производства	44
смесь яичная	68
смесь яично-водная	68
смешивание муки	77
состояние внутреннее	33
состояние мякиша	28
состояние хлебобулочного изделия пониженной влажности внутреннее	24
способ безопасности	99
способ опарный	98
способ ускоренный	100
способ тестоприготовления безопарный	99

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

способ тестоприготовления опарный	98
способ приготовления ускоренный	100
способность полуфабриката газообразующая	139
способность полуфабриката газоудерживающая	140
способность полуфабриката хлебопекарного производства газообразующая	139
способность полуфабриката хлебопекарного производства газоудерживающая	140
способность формоудерживающая	141
способность тестовой заготовки формоудерживающая	141
срок максимальной выдержки	27
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия	27
срок реализации	26
срок реализации неупакованного хлебобулочного изделия	26
ссыпка муки	77
структура мякиша	32
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия	32
стерилизация	132
стерилизация тепловая	133
стерилизация тепловая ступенчатая	134
стерилизация хлебобулочного изделия	132
стерилизация хлебобулочного изделия тепловая	133
стерилизация хлебобулочного изделия тепловая ступенчатая	134
сырье вспомогательное	39
сырье для хлебобулочного изделия дополнительное	39
сырье для хлебобулочного изделия основное	38
сырье дополнительное	39
сырье основное	38
сырье подсобное	39
тесто	61
тесто для хлебопекарного производства	61
тесто замороженное	23
тесто охлажденное	23
тестоприготовление	97
технология интенсивная холодная	101
технология тестоприготовления интенсивная холодная	101
трещина	157
трещина крупная	158
трещина хлебобулочного изделия	157
трещина хлебобулочного изделия крупная	158
улучшитель хлебопекарный	40
упек	146
уплотнение мякиша	153
уплотнение мякиша хлебобулочного изделия	153
усушка	147
усушка хлебобулочного изделия	147
формирование	111
формирование тестовой заготовки	111
хлеб	7
хрупкость	34
хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности	34
хруст от минеральной примеси	161

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

хруст от минеральной примеси в хлебобулочном изделии	161
цикл приготовления полуфабриката производственный	81
цикл приготовления полуфабриката хлебобулочного производства производственный	81
цикл приготовления полуфабриката разводочный	80
цикл приготовления полуфабриката хлебобулочного производства разводочный	80
часть хлебобулочного изделия нарезанная	10
штрезель	67
эластичность мякиша хлебобулочного изделия	142
эластичность теста	142

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

Библиографические данные

УДК 0014:664.66:006.354 ОКС 01.040.67 Н 00 ОКСТУ 9110

Ключевые слова: стандартизованный термин, недопустимый термин, синоним, определение, хлебобулочные изделие

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

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
письмо № 01/1-16/308
от «03» 08 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК «Уздонмахсулот»
«5» 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК «Уздонмахсулот»
«15» 09 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК «Уздонмахсулот»
«28» 09 2016 г.

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

Заместитель Председателя
АК «Уздонмахсулот» Юлдашев А.

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

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

Начальник отдела оказания
методической помощи
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Матниязова Л.В.

Инженер
отдела стандартизации
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Юнусова Д.А.

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

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, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI