O'z DSt 3192:2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ.

ПИРОГИ ДОМАШНИЕ «ОЛМАЛИ» И «НАВРУЗ»

Технические условия

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»)
4. ВЗАМЕН TSh 8-171:2012

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

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

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт».

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ. ПИРОГИ ДОМАШНИЕ «ОЛМАЛИ» И «НАВРУЗ»

Технические условия

НОН-БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ. «ОЛМАЛИ» ВА «НАВРУЗ» УЙ ПИРОГЛАРИ

Техникавий шартлар

BAKERY PRODUCTS. PIES HOME «OLMALI» AND «NOWRUZ»

Specifications

Дата введения с 03.08.2017

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобулочные пироги домашние «Олмали» и «Навруз» (далее - пироги) изготовляемые из муки высшего и первого сортов, с добавлением сахара, маргарина, яиц куриных и другого сырья и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.3.1; 4.3.2 (в части показателя «кислотность мякиша»), 4.4.1; 4.6; 4.7.5, 5.1, 5.2, 5.3; 6.5 и пригодны для подверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 171-81	Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов. Методы определения органолептических показателей и массы изделия.
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия

Издание официальное

6245 27 07 17

ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 24557-89	Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-88	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Пищевые продукты. Методы культивирования микроорганизмов
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. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские, аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 27572-87	Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) Технические условия.
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001	Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31262-2004	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперметрические 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'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003 (MOD)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4832:2006 (MOD)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
O'z DSt 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 626:2014	Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'z DSt 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Общие технические условия.
O'z DSt 1104:2011	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, обогащенная витаминно-минеральной смесью. Технические условия.
O'z DSt 1313:2009	Мука пшеничная хлебопекарная. Общие технические условия
O'z DSt 2188:2016	Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, на 1 января текущего года, и по соответствующему информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) нормативным документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по O'z DSt 2188, O'z DSt 8.022.

© ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

4 Технические требования

4.1 Пироги должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре и технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением действующих санитарных правил и норм [1] .

4.2 Пироги выпускаются весовыми.

Пироги изготавливаются в виде тестовой основы с начинкой: пирог «Олмали» - с начинкой из свежих яблок, пирог «Навруз» - с начинкой из шпината, вареного яйца, растительного масла и соли.

4.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Разнообразная, в виде открытых и закрытых пирогов, края изделия ровные, без выплывов начинки
поверхность	Оформлена рисунком в виде сетки
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша тестовой основы:	
пропеченность	Хорошо пропеченный, в местах, соприкасающихся с начинкой и по линии витка, основа может быть несколько увлажнена
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду пирога, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду пирога, без постороннего запаха

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	Пироги «Олмали» из муки пшеничной высшего сорта	Пироги «Навруз» из муки пшеничной первого сорта
Влажность мякиша, %, не более	40,0	36,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,6 ± 1,0	-

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Норма	
	Пироги «Олмали» из муки высшего сорта	Пироги «Навруз» из муки первого сорта
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	4,2 ± 0,5	17,3 ± 0,5
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	15,0	15,0
Примечания: 1. Показатели влажность и кислотность мякиша, массовая доля сахара и жира нормируются только для тестовой основы. 2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира		

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и установленные требованиями специального технического регламента Республики Узбекистан* [3].

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

4.4.3 Для производства пирогов 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;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [4];
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопоковое рафинированное по O'z DSt 816;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- шпинат свежий по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

Примечание: Допускается использование сырья отечественного или импортного производства аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью, и соответствующего гигиеническим требованиям к безопасности пищевой продукции [2].

* Вступает в силу с 1 марта 2018 года

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

4.5 Срок максимальной выдержки пирогов на предприятии после выемки из печи - не более 10 h.

4.6 Маркировка

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

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в g или kg;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- срок годности, h;
- информацию о подтверждении соответствия;
- условия хранения;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 g изделия (Приложение А);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики.
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для пирогов, выработанных с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

- наименование изделия;
- массу нетто, g;
- срок годности, h;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);;
- дату изготовления (час, день, месяц, год);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g изделия (Приложение А);
- надпись «из муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью» для пирогов, выработанных с использованием муки первого сорта, обогащенной витаминно-минеральной смесью.

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

4.6.3 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

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

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

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

4.7 Упаковка

4.7.1 Пироги реализуют неупакованными и упакованными в потребительскую тару.

4.7.2 Пироги упаковывают в потребительскую тару в виде:

- отдельного изделия;
- нескольких изделий;
- части или нескольких частей целого изделия.

4.7.3 Остывшие пироги упаковывают в пищевую пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пищевую пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, целлюлозную пленку (целлофан) по ГОСТ 7730.

Примечание – для упакованных изделий, нарезанных на части допускается использование подложки из полимерных, бумажных или комбинированных материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

4.7.4 Пироги неупакованные и упакованные в потребительскую тару укладывают в транспортную тару – по ГОСТ 8227.

Остывшие неупакованные пироги укладывают на лотки в один ряд, дно которых выстилают подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730.

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 или других материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов в установленном порядке. Маркировку в этом случае не наносят.

4.7.5 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и обеспечивающих сохранность продукта при транспортировании и хранении.

4.7.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для пирогов, упакованных в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в O'z DSt 8.022.

5 Требования безопасности

5.1 В пирогах не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

5.2 Кислотность мякиша не должна превышать нормы, указанные в таблице 2.

5.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей в пирогах не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности

STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

пищевой продукции [2], утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки пирогов - по ГОСТ 5667.

6.2 Каждая партия пирогов должна сопровождаться документом о качестве и сведениями о подтверждении соответствия.

Для неупакованных пирогов допускается подтверждать соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта штампом на товарно-транспортной накладной.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия, срок годности и время выемки изделий из печи.

6.3 В каждой партии пирогов контролируют:

- органолептические показатели и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую тару).

Примечание - При приемке пирогов в потребительской упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляется до упаковывания.

6.4 Показатели: влажность мякиша, кислотность мякиша, массовую долю начинки определяют в каждой партии.

6.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов радионуклидов и микробиологических показателей в пирогах осуществляют в аккредитованной лаборатории предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в квартал.

6.6 Массовую долю сахара и жира в пирогах предприятие-изготовитель определяет один раз в квартал и по требованию потребителей.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени, массы изделий - по ГОСТ 5667. Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

7.2 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

7.3 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

7.4 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

7.5 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

7.6 Определение массовой доли начинки – по ГОСТ 24557 (п 3.3);

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.8 Определение токсичных элементов:

7.8.1 Определение ртути - по ГОСТ 26927.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

7.8.2 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 31266 или ГОСТ 31628;

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

7.8.4 Определение свинца – по ГОСТ 26932 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

7.8.5 Определение кадмия – по ГОСТ 26933 или ГОСТ 30538 или ГОСТ 30178 или ГОСТ 31262;

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

7.9 Определение микробиологических показателей:

7.9.1 Отбор проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 31904.

7.9.2 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669;

7.9.3 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543;

7.9.4 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 26670;

7.9.5 Определение мезофильных, аэробных и факультативно–анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;

7.9.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ 31747, ГОСТ 30518;

7.9.7 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл - по ГОСТ 31659;

7.9.8 Определение плесеней - по ГОСТ 10444.12;

7.9.9 Определение количества Staphylococcus aureus - по ГОСТ 31746.

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

7.11 Отбор проб и определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164 и по методам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение пирогов - по ГОСТ 8227 и [1].

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

8.3 При перевозке, погрузке и выгрузке пироги должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

8.4 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резко пахнущие грузы, а также хранить и транспортировать пироги совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.5 Пироги должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (4±2) °С и относительной влажности не более 75 %.

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

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности в розничной торговой сети с момента выемки пирогов из печи – не более 24 h.

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

Приложение А
(обязательное)

Пироги имеют следующую пищевую и энергетическую ценность в 100 g изделия:

Наименование показателя	Норма	
	Пироги «Олмали» из муки пшеничной высшего сорта	Пироги «Навруз» из муки пшеничной первого сорта
белки, g	7,0	5,8
жиры, g	3,3	9,8
углеводы, g	53,2	56,4
энергетическая ценность, kcal	270,0	357,0

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

Библиография

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

[2] Сан ПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[3] Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7

[4] TSh 86-45:2013 Маргарин. Технические условия

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

Библиографические данные

УДК 664.62	ОКП 911960, 911970	Н 32	ОКС 67.060

Ключевые слова: Пироги домашние «Олмали» и «Навруз», область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

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

СОГЛАСОВАНО

Государственная хлебная инспекция
при Кабинете Министров
Республики Узбекистан
Письмо от "09" 06. 2017 г
№ 403-01/1-16

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

Менглиев А.
"22" 06 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан

Письмо от "08" 06. 2017 г
№ 012-3/ 1346

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

Исломов Ш.
"4" 07 2017 г

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

Ахроров А.Х
"14" 07 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
BOSH BO'LIMI BOSHLIG'I

Заместитель Председателя
АК "Уздонмахсулот" Алимов Э.Ж.

Директор
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Гафурова Д.А.

Начальник отдела хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кудратова С.Ф.

Начальник отдела стандартизации
ООО "Donmahsulotlari IIChM" Кушвид О.Н.

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

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