ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ. СОЛОМКА

Общие технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г. Ташкент

ОКП 911775, 911777
ОКС 67.060

УДК 664.66:006354
Группа Н 32

Изменение №1 к O'z DSt 3309:2018

Изделия хлебобулочные пониженной влажности Соломка. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от 26.09. 2018 г. № 05-1254

Дата введения 26.09.2018

Раздел 2 Нормативные ссылки

Дополнить ссылками «ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий», «ГОСТ 8494-96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия», «ГОСТ 11270-88 Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия»

Раздел 7 Методы контроля

Пункт 7.7 абзац 1 в конце предложения дополнить словами «или по - ГОСТ 11270»

Пункт 7.8 дополнить подпунктом: «7.8.4 Определение массовой доли лома и крошки – по ГОСТ 11270»

Пункт 7.9 дополнить подпунктом: «7.9.4 Определение влажности – по ГОСТ 8494»

Пункт 7.16 изложить в новой редакции: «Определение наличия признаков болезней и плесени, хруста от минеральной примеси и посторонних включений определяют в объединенной пробе, отобранной по 6.5.2 - по ГОСТ 5667»

6430/01
26 09 18

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «31» 07 2018 г
№ 01/1-16/ 714

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"

«7» 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо « 20 » 08 2018 г.
№ 36-8/2100

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"

«8» 09 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"

«10» 09 2018 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Заместитель председателя
АК "Уздонмахсулот"

Директор
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Гафурова Д.А.

Ведущий технолог хлебопекарной,
макаронной и кондитерской продукции
ООО «Donmahsulotlari IIChM» Матниязова Л.В.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ. СОЛОМКА

Общие 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 (Агентство «Узстандарт») № 09-944 от 11.09.2018

4. ВЗАМЕН TSh 8-185:2013

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
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 ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ. СОЛОМКА
Общие технические условия

НАМЛИГИ ПАСТ БЎЛГАН НОН-БУЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ. ҚАЛАМЧАЛАР
Умумий техникавий шартлар

Bakery products of low humidity. Solomka.
General specifications

Дата введения с 01.08.2018

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделие хлебобулочное пониженной влажности - соломку (далее-соломка), вырабатываемую из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сортов с добавлением другого сырья, предназначенную для непосредственного употребления в пищу и реализации через торговую сеть.

Обязательные требования к безопасности продукции установлены в 4.2.3 (в части показателей «влажность», «кислотность»), 4.2.4, 4.3.1, 4.3.3, 4.4, 4.5.4, 5.1, 5.2, 6.6 и пригодны для подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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 OIML R 76-1-2011	Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76)	Штангенциркули. Технические условия
ГОСТ 171-81	Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия

Издание официальное

DSTANDART REJIMLER 6434 11 09 18

ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5194-91	Патока крахмальная. Технические условия
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли сахара
ГОСТ ISO 6539-2016	Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8807-94	Масло горчичное. Технические условия
ГОСТ 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 12094-76	Мак масличный для переработки. Технические условия
ГОСТ 12095-75	Кунжут. Промышленное сырье. Технические условия
ГОСТ 12301-2006	Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12303-80	Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13511- 2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 14192-91	Маркировка грузов
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833-2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001)	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16835-81	Ядро орехов фундука. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСТ 17527-2014 (ISO 21067:2007)	Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 18315-78	Промышленное сырье. Анис. Требования при заготовках. Технические условия.
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27166-86	Лук репчатый свежий для реализации. Технические условия
ГОСТ 28414-89	Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
ГОСТ 28483-90.	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29272-92	Солод ржаной сухой. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-2013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. 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
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31647-2012	Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 31760-2012	Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
ГОСТ 31855-2012	Ядра кешью. Технические условия
ГОСТ 32065-2013	Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32099-2013	Повидло. Общие технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

ГОСТ 32159-2013	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
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
ГОСТ 32287-2013	Ядра орехов лещины. Технические условия
O'z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерения 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 950: 2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1083:2011	Молоко питьевое. Технические условия
O'z DSt 1091:2017	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
O'z DSt 2771:2013	Масло коровье. Технические условия
O'z DSt 3109:2016	Сыворотка молочная. Технические условия

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 по ГОСТ 17527, O'z DSt 8.022, O'z DSt 2188.

4 Технические требования

4.1 Соломка должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке с соблюдением санитарных норм и правил [1].

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма размеры поверхность	 В виде палочек округленной формы. Допускается наличие плоскости на стороне, лежавшей на поду; небольшая изогнутость палочек Толщина соломки не более 8 mm, длина от 10 cm до 28 cm. Соломка длиной менее 10 cm считается ломом, менее 2 cm – крошкой Глянцевитая, без вздутий и трещин, допускается слегка шероховатая. Без отделки или с отделкой отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Для соломки, в рецептуру теста которой входят мак, кунжут, дробленые ядра орехов и т.п., - с включениями мака, кунжута, дробленых ядер орехов и т.п.
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Внутреннее состояние	Хорошо пропеченная, без признаков непромеса. Для соломки, в рецептуру теста которой входят мак, кунжут, дробленые ядра орехов и т.п. - с включениями мака, кунжута, дробленых ядер орехов и т.п.
Хрупкость	Хрупкая, легко разламывающаяся
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании пищевой добавки - привкус, свойственный внесенной пищевой добавке
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевой добавки (ароматизатора) - запах, свойственный внесенной пищевой добавке (ароматизатору).
Примечания 1. Уточненную характеристику органолептических показателей для соломки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым она изготовлена. 2. Для изделий толщиной до 5 mm включительно ломом допускается считать соломку длиной менее 5 cm.	

4.2.2 Количество слипшихся палочек, массовую долю лома и крошки для соломки конкретного наименования приводят в документе (технологической инструкции с рецептурой), в соответствии с которым она изготовлена.

4.2.3 По физико-химическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для соломки	
	из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта	из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта
Влажность, %	7,0-11,0	8,0-11,0
Кислотность, град	2,0-2,5	2,0-3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	20,0	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	15,0	
Примечания 1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей. 2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе (технологической инструкции и рецептуре) на изделие конкретного наименования.		

4.2.4 Пищевую ценность соломки конкретного наименования приводят в документе (технологической инструкции и рецептуре), в соответствии с которым она изготовлена.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве соломки используемое сырье должно соответствовать гигиеническим требованиям к безопасности пищевой продукции [2], утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и требованиям технических регламентов Республики Узбекистан [3], [4], [5] *.

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

4.3.3 Пищевые добавки (ароматизаторы), применяемые при производстве соломки, должны быть разрешены для применения и использоваться в количествах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.3.4 Для производства соломки используют 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;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483;

* [4] вступает в силу с 7 декабря 2018 г.
[5] вступает в силу с 19 декабря 2018 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- соль пищевая йодированная по O'z DSt 1091;
- сухая пшеничная клейковина по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- сахар кристаллический по ГОСТ 31361;
- масло сливочное по O'z DSt 2771;
- маргарин с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 240, [6];
- молочная сыворотка по O'z DSt 3109;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- подсолнечное масло по ГОСТ 1129;
- соевое масло по ГОСТ 31760;
- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- масло пальмовое рафинированное дезадорированное для пищевой промышленности по ГОСТ 31647;
- яичные продукты жидкие и сухие по ГОСТ 30363;
- яйца куриные пищевые по O'z DSt 626;
- молоко питьевое по O'z DSt 1083;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- молоко сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
- солодовые экстракты по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- патока крахмальная по ГОСТ 5194;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- повидло по ГОСТ 32099;
- сушеные овощи по ГОСТ 32065;
- овощные и фруктовые порошки по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
-ядра орехов лещины по ГОСТ 32287;
- ядро кешью по ГОСТ 31855;
- арахис по ГОСТ 31784;
- мак пищевой по ГОСТ 12094;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- пищевой анис по ГОСТ 18315;
- обрушенные семена масличных культур по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- тмин по ГОСТ 29056;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корица по ГОСТ ISO 6539;
- кардамон по ГОСТ 29052;

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 27166;
- пищевые добавки (ароматизаторы) по сертификату соответствия Республики Узбекистан;
- вода питьевая по O'z DSt 950.

Примечание – Допускается использовать сырьё для производства соломки по другим нормативным документам и сертификатам соответствия с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже норм, установленных в [2], [3], [4], [5].

4.3.5 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для соломки конкретного наименования устанавливаются рецептурой, утвержденной в установленном порядке.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка упакованной в потребительскую упаковку соломки должна соответствовать требованиям Общего технического регламента Республики Узбекистан [7] ** и 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, g;
- состав изделия (с указанием содержания соли и сахара по рецептуре, %);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- информационные сведения о пищевой ценности 100 g изделия;
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN»;

4.4.2 Сведения о соломке, не упакованной в потребительскую упаковку, представляют в информационном листке, содержащем информацию по 4.4.1.

4.4.3 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес) и, при несовпадении с юридическим адресом, местонахождение производств(а), телефон;
- товарный знак (при его наличии);
- массу нетто транспортной упаковки либо количество упаковочных единиц в транспортной упаковке (штук) и массу нетто упаковочной единицы (g или kg);

*[7] вступает в силу с 12 июля 2018 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления (день, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- надпись «O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN» для реализации в пределах Республики Узбекистан, для экспорта - «MADE IN UZBEKISTAN».

4.4.4 Маркировку наносят на потребительскую упаковку и (или) на этикетку и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу, либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

Маркировка соломки, помещенной в транспортную упаковку должна наноситься на транспортную упаковку и (или) на этикетку и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку, либо прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в сопроводительных документах.

4.4.5 Способ нанесения маркировки должен обеспечивать её сохранность в течение всего срока годности изделий при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.5 Упаковка

4.5.1 Соломку упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

4.5.2 Соломку упаковывают в потребительскую упаковку: пачки по ГОСТ 12303, в один слой пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730; в коробки по ГОСТ 12301, в пакеты по ГОСТ 12302, из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

Допускается упаковывание соломки в коробки или пачки, предварительно выстланные указанными материалами.

4.5.3 Соломку, упакованную и не упакованную в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку: дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную упаковку.

Рекомендуемая масса нетто транспортной упаковки - не более 15 kg.

Транспортную упаковку, предназначенную для упаковывания соломки, неупакованной в потребительскую упаковку, выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273 . Сверху изделия также должны быть закрыты бумагой.

4.5.4 Допускается использование других видов упаковки и упаковочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и соответствующих требованиям Общего технического регламента Республики Узбекистан [8] * .

4.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579, O'z DSt 8.022.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

* [8] вступает в силу с 7 июля 2018г

5 Требования безопасности

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

5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в соломке не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к безопасности пищевой продукции, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан [2] и установленные требованиями Специального технического регламента Республики Узбекистан [9]*.

6 Правила приемки

6.1 Соломку принимают партиями. Партией считают:

у изготовителя - соломку одного наименования, выработанную на одной печи в одну смену;

в торговой сети - соломку одного наименования, выработанную одним предприятием и полученную по одной товарно-транспортной накладной.

В товарно-транспортной накладной проставляют сведения о подтверждении соответствия, дату изготовления и срок годности изделий.

6.2 Для проверки соответствия соломки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии соломки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто упаковочной единицы, органолептическим показателям, наличию признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей, количеству слипшихся палочек, массовой доле лома и крошки, физико-химическим показателям.

6.4 Приемка партии соломки по массе нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

6.4.1 Для контроля качества упаковки и правильности маркировки транспортной упаковки из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Число единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Число единиц транспортной упаковки, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 " 200 "	15	0	1
Св.200	25	1	2

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

* [9] вступает в силу с 1 сентября 2018г.

6.4.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки потребительской упаковки, массы нетто упаковочных единиц из отобранных по 6.4.1 единиц транспортной упаковки берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4

Таблица 4

Масса нетто упаковочной единицы, g	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 вкпюч.	75	8	9
От 51 " 100 "	50	6	7
" 101 " 150 "	40	5	6
" 151 " 300 "	30	4	5
" 301 " 500 "	22	3	4
" 501 " 1000 "	13	2	3

6.4.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной упаковки, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования, по контролируемому показателю меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

6.5 Приемка партии соломки по органолептическим показателям, количеству слипшихся палочек, массовой доле лома и крошки, физико-химическим показателям

6.5.1 Для определения количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки отбирают 1-2 упаковочные единицы:

- для соломки, не упакованной в потребительскую упаковку, от случайной выборки, отобранной по 6.4.1;
- для соломки, упакованной в потребительскую упаковку, от случайной выборки, отобранной по 6.4.2.

6.5.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей - суммарную пробу.

Суммарную пробу соломки, упакованной в потребительскую упаковку, составляют из изделий, попавших в случайную выборку (см.6.4.2). Соломку отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

35	- для массы	до 50 g включ.;
25	- " "	от 51 до 100 g включ.;
15	- " "	от 101 до 150 g ";
10	- " "	от 151 до 300 g;
6	- " "	от 301 до 500 g;
4	- " "	св.500 g.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Для составления суммарной пробы соломки, упакованной непосредственно в транспортную упаковку, из каждой единицы транспортной упаковки, попавшей в случайную выборку (см.6.4.1), отбирают точечные пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 2,0 kg.

6.5.3 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии. Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию соломки бракуют.

6.5.4 Качество соломки в нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на соломку только в этой упаковке.

6.6 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов) в аккредитованной лаборатории предприятия, а при её отсутствии по договору в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) с периодичностью не реже одного раза в полугодие.

6.7 Массовую долю сахара и жира в соломке определяют один раз в квартал и по требованию потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения качества соломки проводят не ранее чем через 6 часов после выемки из печи.

7.2 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

7.2.1 Суммарную пробу, составленную в соответствии с 6.5.2, делят на две равные части, каждую из которых помещают в сухую, чистую и прочную упаковку, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования соломки; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования.

7.2.2 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения испытания, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества соломки.

7.3 Отбор проб для радиационного контроля - по ГОСТ 32164.

7.4 Хранение и транспортирование проб

Пробы хранят и транспортируют при условиях и в течение срока годности, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

7.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют путем осмотра выборок, отобранных по 6.4.1 и 6.4.2.

7.6 Определение массы нетто

7.6.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ OIML R 76-1 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 kg, с пределом допускаемой погрешности ±75 mg.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.6.2 Проведение анализа

При определении массы нетто упаковочной единицы предварительно удаляют упаковочный материал.

Массу нетто упаковочной единицы определяют путем взвешивания случайной выборки (см. 6.4.2), отмечая при этом отклонения от установленной массы.

7.7 Органолептические показатели соломки (кроме размеров) контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 6.5.2, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух палочек от суммарной пробы.

7.7.1 Определение размеров соломки

7.7.1.1 Средства измерений

Линейка металлическая по ГОСТ 427.

Штангенциркуль по ГОСТ 166.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.7.1.2 Проведение анализа

Длину и толщину соломки определяют измерением 5-6 палочек от суммарной пробы, отобранной по 6.5.2.

Длину соломки определяют путем измерения металлической линейкой, толщину - путем измерения штангенциркулем диаметра поперечного сечения изделия.

7.8 Определение количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки

7.8.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ OIML R 76-1 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 kg, с пределом допускаемой погрешности ±75 mg.

Линейка металлическая по ГОСТ 427.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH VA DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH BOSHQARMASI

7.8.2 Проведение анализа

Соломку, отобранную по 6.5.1, перекладывают из упаковочной единицы на стол вручную. Отбирают отдельно слипшиеся палочки, лом, крошку и взвешивают их.

7.8.3 Обработка результатов

Количество слипшихся палочек, лома и крошки X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m}, (1)$$

где m_1 - масса слипшихся палочек, лома или крошки, kg;

m - масса изделий в упаковочной единице, kg.

7.9 Определение влажности

7.9.1 Аппаратура, материалы и вспомогательное оборудование

Аппаратура и материалы - по ГОСТ 21094.

Терка, ступка или механический измельчитель.

7.9.2 Подготовка к проведению анализа

Пробу измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе до получения крошки. Крошку перемешивают и тотчас же берут навески.

7.9.3 Проведение анализа, правила оформления результатов, допустимая погрешность - по ГОСТ 21094 (4.1.2-4.1.4, 5).

7.10 Определение кислотности - по ГОСТ 5670.

7.11 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

7.12 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.

7.13 Определение токсичных элементов:

7.13.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.13.2 Определение ртути – по ГОСТ 26927;

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

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

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

7.14 Определение содержания афлатоксина B_1 - по ГОСТ 30711, микотоксинов и пестицидов по методам Министерства здравоохранения Республики Узбекистан, утвержденным в установленном порядке.

7.15 Определение содержания радионуклидов:

7.15.1 Отбор проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 - по ГОСТ 32164;

7.15.2 Определение цезия Cs-137 – по ГОСТ 32161;

7.15.3 Определение стронция Sr-90 – по ГОСТ 32163.

7.16 Наличие признаков болезней и плесени, хруста от минеральной примеси и посторонних включений определяют органолептически в объединённой пробе, отобранной по 6.5.2 посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение соломки - по [1] и [9] .

Соломка транспортируется всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Во избежание лома изделий укладывание ящиков на транспорт следует проводить плотными рядами.

8.3 Соломка должна храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65 %-75 %.

Не допускается хранить соломку вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.4 Ящики с соломкой должны быть установлены на стеллажи штабелями высотой не более 8 штук. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 m.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 cm для обтекания их воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 cm.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности соломки с даты изготовления – 3 месяца.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
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] MTR.007-2017 — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности продуктов переработки зерна», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 17.11.2016г №МТР-7

[4] UzTR.474-020:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г №474

[5] UzTR.520-023:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности масложировой продукции», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 19.07.2017г №520

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

[7] UzTR.490-022:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности пищевой продукции в части её маркировки», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12.07.2017г №490

[8] UzTR.476-021:2017 — Общий технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 07.07.2017г №476

[9] MTR.008-2017 — Специальный технический регламент Республики Узбекистан «О безопасности хлебопекарной и макаронной продукции», утверждённый постановлением агентства «Узстандарт» от 27.03.2017г №МТР-8

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

Библиографические данные

УДК 664.66:006 354 ОКП 911775, 911777 Н 32 ОКС 67.060

Ключевые слова: Изделия хлебобулочные пониженной влажности, соломка, область применения, технические требования, органолептические показатели, маркировка, упаковка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, гарантии изготовителя

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

СОГЛАСОВАНО

Госхлебинспекция при
Кабинете Министров РУз
Письмо «05» 03 . 2018 г
№ 01/1-16/190

СОГЛАСОВАНО

УПХ и ВНВП
АК "Уздонмахсулот"
«03» 03 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Министерство здравоохранения
Республики Узбекистан
Письмо «01» 03 2018 г.
№ 368/486

СОГЛАСОВАНО

УИ и ВНТ
АК "Уздонмахсулот"
«24» 03 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

УМЭ и К
АК "Уздонмахсулот"
«26» 03 2018 г.

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

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.

D'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI

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 VA
DAVLAT NAZORATINI
MUVOFIQLASHTIRISH
BOSHQARMASI