



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Система розроблення і поставлення продукції
на виробництво

ХЛІБ ТА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Основні положення

ДСТУ 4582:2006

Видання офіційне

БЗ № 1–2006/25

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Центральна виробничо-технологічна лабораторія Укрхлібпрому (ЦВТЛ Укрхлібпрому)
РОЗРОБНИКИ: **Л. Гуленко, Л. Абрамова, Л. Деркач, Н. Царук**
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 серпня 2006 р.
№ 242
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 15.015–90)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| | с. |
| 1 Сфера застосування | 1 |
| 2 Нормативні посилання | 1 |
| 3 Терміни та визначення понять | 2 |
| 4 Загальні положення | 2 |
| 5 Порядок розроблення продукції | 3 |
| 6 Поставлення продукції на виробництво | 4 |
| Додаток А Форма рецептури для продукції, яку виробляють згідно з класифікаційними стандартами | 6 |
| Додаток Б Форма технологічної інструкції | 8 |
| Додаток В Форма акта (протоколу) приймальної комісії | 9 |
| Додаток Г Бібліографія | 10 |

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СИСТЕМА РОЗРОБЛЕННЯ І ПОСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ
НА ВИРОБНИЦТВО

ХЛІБ ТА ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Основні положення

СИСТЕМА РАЗРАБОТКИ И ПОСТАНОВКИ ПРОДУКЦИИ
НА ПРОИЗВОДСТВО

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Основные положения

SYSTEM OF PRODUCTS DEVELOPMENT
AND LAUNCHING INTO MANUFACTURE

BREAD AND BAKERY PRODUCTS

Basic principles

Чинний від 2007-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт установлює основні положення розроблення та поставлення на виробництво хліба та хлібобулочних виробів (далі по тексту — продукція).

1.2 Стандарт також установлює порядок поставлення на виробництво зазначеної продукції, виготовлення якої здійснюють за документацією іноземних фірм.

1.3 Стандарт не поширюється на продукцію, що її виготовляють на замовлення центрального органу виконавчої влади з питань оборони.

1.4 Вимоги цього стандарту застосовують суб'єкти підприємницької діяльності (фізичні та юридичні особи) усіх форм власності, які займаються розробленням і постачанням на виробництво хліба та хлібобулочних виробів.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1.3:2004 Національна стандартизація. Правила розроблення, побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначення технічних умов

ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 3278-95 Система розробки та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення

ДСТУ 3946-2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДК 004–2003 Український класифікатор нормативних документів

ГОСТ 5667–65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (Хліб та хлібобулочні вироби. Правила приймання, методи відбирання зразків, методи визначання органолептичних показників і маси виробів)

ГОСТ 5668–68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира (Хліб та хлібобулочні вироби. Методи визначання масової частки жиру)

ГОСТ 5669–96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости (Хліб та хлібобулочні вироби. Метод визначання пористості)

ГОСТ 5670–96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (Хліб та хлібобулочні вироби. Методи визначання кислотності)

ГОСТ 5672–68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара (Хліб та хлібобулочні вироби. Методи визначання масової частки цукру)

ГОСТ 21094–75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности (Хліб та хлібобулочні вироби. Метод визначання вологості).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять подано згідно з ДСТУ 2120, ДСТУ 3278, ДСТУ 3946 та цим розділом.

3.1 рецептура (РЦ)

Технологічний документ, що містить нормовану витрату усіх видів сировини для виробництва встановленої кількості готової продукції з потрібними властивостями.

Примітка 1. Рецептура на хліб та хлібобулочні вироби повинна бути уніфікованою.

Примітка 2. Рецептуру, розроблену за класифікаційним стандартом, доповнюють нормами конкретних фізико-хімічних та органолептичних показників якості певного розроблюваного виробу у встановлених класифікаційним стандартом межах на цю групу виробів

3.2 уніфікована рецептура

Рецептура, в якій витрату сировини подано на 100 кг борошна із зазначенням мінімального виходу продукції.

Примітка. У разі застосування солоду, висівок, крупки пшеничної, клейковини, крохмалю та інших зернових і круп'яних продуктів, маса цих продуктів повинна входити у 100 кг витраченого борошна

3.3 виробнича рецептура

Рецептура, в якій витрату сировини подано пофазно (за стадіями технологічного процесу)

3.4 технологічна інструкція (ТІ)

Технологічний документ, який розробляють на процес виробництва певного виду чи групи однорідної продукції в цілому.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1 Нові види продукції створюють на основі нової рецептури чи нової технології, або нової сировини, що надає їй нових споживчих властивостей.

4.1.2 Під час поставлення продукції на виробництво не дозволено порушення нормованої витрати сировини (зазначеної у рецептурі) та заміну одного виду сировини іншим.

Примітка. Під час розроблення виробничої рецептури (за основу беруть уніфіковану рецептуру) керуються правилами щодо взаємозамінності сировини [1] у межах одного виду, харчова цінність якої рівнозначна і не призводить до погіршення якості та зниження виходу продукції. Норми сировини-замінника встановлюють за основними компонентами хімічного складу сировини та коригують за сухими речовинами.

4.2 Розроблення нових видів продукції здійснюють за договором із замовником або з ініціативи розробника.

4.3 Функції розробника нових видів продукції можуть виконувати науково-дослідні організації, навчальні заклади, харчові лабораторії, підприємства, об'єднання, фірми та організації будь-яких форм власності відповідного профілю, а також громадяни, які мають спеціальну освіту (підготовку).

4.4 Рішення про поставлення на виробництво продукції приймає приймальна комісія.

4.4.1 Її функції виконують:

— центральні галузеві дегустаційні комісії об'єднань та структурних підрозділів центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики (відповідно до закріпленої за ними номенклатури продукції);

— центральна дегустаційна комісія Укоопспілки (крім виробів дієтичних, оздоровчих, профілактичних та виготовлених з використанням нетрадиційних видів сировини);

— спеціалізовані дегустаційні комісії, створені при галузевих асоціаціях, концернах та інших формуваннях державного рівня, які засновано для прийняття рішення щодо поставлення на виробництво нових видів продукції власного виробництва (крім виробів дієтичних, оздоровчих, профілактичних та виготовлених з використанням нетрадиційних видів сировини);

— регіональні дегустаційні комісії, створені при обласних державних адміністраціях або регіональних органах виконавчої влади, стосовно продукції, яку виробляють і реалізують у межах області (крім виробів дієтичних, оздоровчих, профілактичних та виготовлених з використанням нетрадиційних видів сировини);

4.4.2 Положення про центральні дегустаційні комісії розробляють і затверджують об'єднання та структурні підрозділи центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики і Укоопспілки за погодженням з центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

4.4.3 Положення про спеціалізовані дегустаційні комісії розробляють і затверджують галузеві асоціації (об'єднання) за погодженням з центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики та центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

4.4.4 Положення про регіональну дегустаційну комісію розробляє та затверджує орган, що створює комісію, за погодженням з територіальними органами виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики і структурним підрозділом центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики.

4.5 До складу центральної та спеціалізованої дегустаційної комісії входять спеціалісти хлібопекарської промисловості, представники об'єднань та структурних підрозділів центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики, центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, центрального органу виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

4.5.1 До складу регіональних дегустаційних комісій входять спеціалісти хлібопекарської промисловості, представники вищевказаних місцевих органів, установ та організацій.

Примітка. Під час формування особового складу дегустаційної комісії рекомендовано застосування міжнародного досвіду відбирання експертів-дегустаторів згідно з ISO 4120 [2].

5 ПОРЯДОК РОЗРОБЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ

5.1 Розроблення нових видів продукції за наявності класифікаційного стандарту на дану групу продукції

5.1.1 Основними етапами розроблення є:

— проведення досліджень (пробних випікань) з метою вибору рецептури, встановлення показників якості, параметрів технологічного процесу, мінімального виходу продукції тощо;

— розраховування енергетичної цінності, вмісту жиру, білка, легкозасвоюваних вуглеводів, вітамінів В₁, В₂, РР у 100 г виробу за методиками, затвердженими у встановленому порядку та згідно з [3];

— розроблення проектів технологічної документації (рецептури і технологічної інструкції);

— присвоєння коду ДКПП згідно з ДК 016, який проставляють на титульній сторінці рецептури у лівому верхньому куті, та коду УКНД згідно з ДК 004, який проставляють у правому верхньому куті;

— розгляд зразків продукції та надання рекомендацій щодо впровадження її у виробництво актом (протоколом) приймальної комісії;

— перевіряння та узгодження норм показників якості, мінімального виходу, що їх закладають у технологічну документацію, в організації, на базі якої створено приймальну комісію;

— затвердження технологічної документації.

5.1.2 Розробник проводить аналізування дослідних зразків продукції, за результатами пробних випікань, на відповідність показників якості класифікаційному стандарту на дану групу продукції, застосовуючи стандартизовані методики.

Використовування нових видів сировини та матеріалів здійснюють за наявності дозволу, виданого центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

5.1.3 Розроблення проектів технологічної документації розробник здійснює за умови відповідності результатів аналізування виробів класифікаційному стандарту на дану групу продукції.

5.1.4 Позначення технологічної документації складається з:

— індексу документа (РЦУ — для рецептури, ТІУ — для технологічної інструкції);

— коду підприємства (організації), яке затверджує документ, присвоєного згідно з ЄДРПОУ (вісім знаків) [4];

— реєстраційного номера та року затвердження.

Міністерства (відомства) можуть використовувати присвоєні їм індекси.

5.1.5 Оформлення, затвердження та присвоєння реєстраційного номера технологічної документації здійснюють згідно з чинним порядком. Форми технологічної документації подано у додатках А та Б.

Примітка. Якщо на подальших етапах до технологічної документації розроблено зміни, то їх погоджують та затверджують, як і РЦУ та ТІУ.

5.1.6 Рецептури на нові види виробів дієтичних, оздоровчих, профілактичних або виготовлених з використанням нетрадиційних видів сировини повинні бути узгоджені з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я відповідно до установленого порядку.

Примітка. Текст маркування для цієї групи виробів підлягає погодженню з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я, для чого розробляють та затверджують у встановленому порядку етикетку, на яку видають висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

5.2 Розроблення нових видів продукції, не передбаченої класифікаційними стандартами

5.2.1 Розроблення нових видів продукції, не передбаченої класифікаційними стандартами, здійснюють у послідовності, викладеній у 5.1.1; у цьому разі замість проекту рецептури розробляють два документи — проект ТУУ та проект рецептури, що не містить норм показників якості. Розроблення та викладання технологічної інструкції залишають без змін.

5.2.2 Проекти ТУУ розробляють згідно з ДСТУ 1.3 і погоджують з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я та структурним підрозділом у сфері хлібопечення центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики або галузевою асоціацією (об'єднанням).

5.3 Розробник володіє правом інтелектуальної власності на розроблену документацію згідно з чинним законодавством.

5.4 Власником документації є юридична чи фізична особа, яка оплатила розроблення нової документації або розробила її за власні кошти.

6 ПОСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ НА ВИРОБНИЦТВО

6.1 Підставою для поставлення продукції на виробництво є затверджений акт (протокол) приймальної комісії (додаток В).

Рішення про підписання акта (протоколу) приймальна комісія приймає за згодою голови та більшості членів комісії.

Якщо виникають розбіжності, члени комісії, не згодні з рішенням, записаним в акті (протоколі), підписують акт (протокол) з позначкою «З особливою думкою» і оформлюють письмово свою особливу думку.

Особливі думки є невід'ємною складовою частиною акта (протоколу) і їх додають до нього.

Акт (протокол) вважають чинним, якщо його підписали без зауважень не менше $\frac{2}{3}$ фактичного складу комісії.

6.2 Поставлення продукції на виробництво охоплює:

— комплектування нормативної та технологічної документації на нові види продукції;

— готування підприємства до випуску нової продукції;

— проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи технічних умов, а на продукцію дієтичну, оздоровчу, профілактичну та виготовлену з використанням нетрадиційних видів сировини — також експертизу рецептури.

6.3 Для поставлення на виробництво продукції, освоєної раніше іншим підприємством (з використанням документації, одержаної від власника оригіналу за договірними зобов'язаннями) здійснюють готування підприємства до випуску цієї продукції та представляють зразки для підтвердження якості приймальної комісії.

6.4 Поставлення на виробництво продукції за документацією іноземних фірм (далі — фірм) охоплює готування нормативної та технологічної документації фірми для використання підприємством-виробником, освоєння продукції на виробництві.

6.4.1 Під час готування документації враховують гарантійні зобов'язання фірми згідно з відповідною угодою, вимоги чинного законодавства щодо безпеки життя і здоров'я населення та охорони довкілля, умови реалізації та споживання хлібопекарської продукції.

6.4.2 Документацію фірми переоформлюють (роблять переклад текстової частини, приводять у відповідність до чинних стандартів і норм) та (або) вносять до неї відповідні зміни чи розробляють, у разі необхідності, новий документ.

За умови, якщо перехід на вітчизняні нормативи погіршує вимоги, встановлені документацією фірми, то норми і вимоги фірми повинні бути збережені без змін.

Під час готування документації необхідно використовувати подвійне позначення документа (фірми і підприємства-виробника) або спеціальний штамп (надпис): «За ліцензією» або «За контрактом», а також зазначати назву фірми і країни.

6.4.3 Розроблення, побудову, викладання та оформлення технічних умов (ТУУ) на цю продукцію здійснюють згідно з ДСТУ 1.3.

ДОДАТОК А
(рекомендований)

**ФОРМА РЕЦЕПТУРИ ДЛЯ ПРОДУКЦІЇ, ЯКУ ВИРОБЛЯЮТЬ
ЗГІДНО З КЛАСИФІКАЦІЙНИМИ СТАНДАРТАМИ**

назва підприємства (об'єднання, організації) та його підлеглість

Код ДКПП

Код УКНД

УЗГОДЖУЮ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник організації, на базі якої
створено приймальну комісію

Керівник підприємства
(об'єднання, організації)

підпис розшифрування підпису
«___» _____ 20 р.

підпис розшифрування підпису
«___» _____ 20 р.

РЕЦЕПТУРА

назва виробу

позначення рецептури

згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУУ _____
номер нормативного документа на дану групу продукції

Виробляють за технологічною інструкцією ТІУ _____
позначення технологічної інструкції

Чинна від _____

Рекомендована до затвердження та узгоджена

назва приймальної комісії

Акт (протокол) № _____ від _____

РОЗРОБЛЕНА _____
назва підприємства-розробника

1 Характеристика виробу:

- маса, в кілограмах;
- органолептичні показники якості згідно з таблицею 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники якості

| Назва показника | Характеристика |
|---|----------------|
| Зовнішній вигляд: форма поверхня колір розміри (для паличок хлібних та соломки) Стан м'якушки (крім виробів зниженої вологості) Внутрішній стан (для виробів зниженої вологості) Смак Запах Крихкість (для виробів зниженої вологості) | |

2 Фізико-хімічні показники якості згідно з таблицею 2.**Таблиця 2** — Фізико-хімічні показники якості

| Назва показника | Норма |
|--|-------|
| Вологість, %, не більше ніж | |
| Кислотність, град., не більше ніж | |
| Пористість м'якушки, %, не менше ніж (крім виробів зниженої вологості) | |
| Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, (% \pm 1,0) | |
| Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, (% \pm 0,5) | |
| Коефіцієнт набухання (для бубличних виробів) | |
| Тривалість повного набухання (для сухарних виробів) | |

Примітка 1. Номенклатура показників якості та їх назва повинні відповідати класифікаційному стандарту на дану групу продукції.

Примітка 2. За відсутності класифікаційного стандарту рецептура на продукцію, що її розробляють, не містить таблиці 1 і 2, які подають у технічних умовах.

Примітка 3. Співвідношення сировини за масою на 100 кг борошна (згідно з таблицею 3)

Таблиця 3 — Співвідношення сировини за масою на 100 кг борошна

| Назва сировини | Витрата сировини, кг |
|----------------|----------------------|
| | |
| | Разом |

3 Мінімальний вихід виробів за вологості борошна 14,5 % _____.

4 Інформаційні відомості про енергетичну цінність, вміст білка, жиру та вуглеводів у 100 г виробів.

Керівник технологічної служби підприємства (об'єднання, організації) _____
підпис

розшифрування підпису

ДОДАТОК Б
(рекомендований)

ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

назва підприємства (об'єднання, організації) та його підлеглість

УЗГОДЖУЮ
Керівник організації, на базі якої
створено приймальну комісію

підпис _____
« ____ » _____ 20 р.

розшифрування підпису

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства
(об'єднання, організації)

підпис _____
« ____ » _____ 20 р.

розшифрування підпису

ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ

на виробництво _____

назва виробу

позначення документа

Чинна від _____

1 Вступна частина: коротка характеристика процесу виробництва виробу.

2 Характеристика виробу: посилання на рецептуру або ТУУ.

3 Опис технологічного процесу:

— готування сировини до виробництва;

— опис етапів технологічного процесу із зазначенням типу устаткування, що його використовують;

— таблиця витрати сировини по стадіях технологічного процесу з параметрами.

4 Приймальний контроль готової продукції — згідно з ГОСТ 5667, ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094 тощо.

Керівник технологічної служби під-
приємства (об'єднання, організації) _____

підпис

розшифрування підпису

ДОДАТОК В
(рекомендований)

ФОРМА АКТА (ПРОТОКОЛУ) ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова приймальної комісії
(дегустаційної комісії)

підпис _____ розшифрування підпису _____
« _____ » _____ 20 р.

АКТ (ПРОТОКОЛ) № _____
приймальної комісії

**ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ (ДЕГУСТАЦІЙНА КОМІСІЯ),
ПРИЗНАЧЕНА (ЗАТВЕРДЖЕНА) НАКАЗОМ (ПОСТАНОВОЮ, РОЗПОРЯДЖЕННЯМ)**

_____ назва організації

від _____ № _____, розглянувши зразки продукції та проекти документації (РЦУ, ТУУ),
представлені підприємствами:

_____ назви підприємств (об'єднань, організацій)-розробників із зазначенням розробленої продукції

ВВАЖАЄ:

1) Розроблена продукція за показниками якості відповідає (не відповідає) вимогам споживача та промисловості.

2) Показники якості продукції, введені до рецептури, відповідають _____

_____ назві класифікаційного стандарту або ТУУ на

_____ дану групу продукції

РЕКОМЕНДУЄ:

1) Продукцію _____
до виробництва, передачі замовникові, доопрацювання
чи повторного подання, не виробляти тощо

2) Документи _____
рецептуру, ТУУ тощо

до затвердження.

Додаток. У додатку можна наводити особливі думки членів приймальної комісії, перелік недоліків продукції та документів тощо.

Члени комісії

_____ посада, організація

_____ особистий підпис

_____ розшифрування підпису

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия (Збірник рецептур на хліб та хлібобулочні вироби). — М.: Агропромиздат, 1986.
- 2 ISO 4120 Sensory analysis — Methodology — Triangular test (Органолептичне оцінювання. Методологія. Тримірне тестування)
- 3 Химический состав пищевых продуктов: Справочник (Хімічний склад харчових продуктів: Довідник). — М.: Агропромиздат, 1987 — т. 1, 2.
- 4 ЄДРПОУ Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України.

УКНД 03.100.50; 67.060

Ключові слова: хліб, хлібобулочні вироби, розроблення, поставлення на виробництво, акт приймальної комісії.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 16.10.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2