



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ХЛІБ ІЗ ЖИТНЬОГО
ТА СУМІШІ ЖИТНЬОГО
І ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА**

Загальні технічні умови

ДСТУ-П 4583:2006

Видання офіційне

БЗ № 2– 2006/151

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Центральна виробничо-технологічна лабораторія Укрхлібпрому (ЦВТЛ Укрхлібпрому)

РОЗРОБНИКИ: **Л. Гуленко, Л. Абрамова, Л. Деркач, Л. Животкевич, Н. Агаркова** (ВАТ «Київхліб»), **Л. Яловенко**, канд. мед. наук (ВАТ «Київхліб»)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 23 серпня 2006 р. № 263 з 2007–07–01 до 2008–01–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 28807–90)

**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.
Вступ	IV
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Технічні вимоги	3
5 Вимоги безпеки	8
6 Вимоги охорони довкілля	8
7 Приймання	9
8 Методи контролювання	9
9 Транспортування та зберігання	10
10 Гарантії виробника	10
Додаток А Коди за державним класифікатором продукції та послуг	11
Додаток Б Бібліографія	11

ВСТУП

Цей стандарт розроблено з метою приведення вимог до продукції у відповідність з чинними законодавчими актами України щодо безпечності харчової продукції, національною системою стандартизації, а також регламентування показників безпеки: вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів та мікробіологічних нормативів виробів з терміном придатності до споживання понад три доби.

Традиційний асортимент хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна (ГОСТ 2077–84, ГОСТ 5311–50, ГОСТ 26982–86, ГОСТ 26983–86, ГОСТ 26984–86, ГОСТ 26985–86, РСТ УССР 1426–85, РСТ УССР 1891–80) — згідно з [1].

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ХЛІБ ІЗ ЖИТНЬОГО
ТА СУМІШІ ЖИТНЬОГО І ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА**

Загальні технічні умови

**ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ
И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

Общие технические условия

RYE AND BOLTED BREAD

General specifications

Чинний від 2007–07–01

до 2008–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна, який розробляють та виготовляють механізованим або ручним способом і постачають споживачу.

Розроблення та поставлення на виробництво продукції цієї групи здійснюють згідно з ДСТУ 4582.

Вимоги цього стандарту застосовують суб'єкти підприємницької діяльності (фізичні та юридичні особи) усіх форм власності, які займаються розробленням та виробництвом зазначеної продукції.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2120–93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 2296–93 Система сертифікації УкрСЕПРО. Національний знак відповідності. Форми, розміри, технічні вимоги та правила застосування

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3145–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кулінарії, кондитерської та хлібопекарської промисловості

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4582:2006 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Хліб та хлібобулочні вироби. Основні положення

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину В₁ та суми афлатоксинів В₁, В₂, G₁ та G₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила установлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 171–81 Дрожжи хлебопекарные пресованные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

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 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости (Хлібобулочні вироби. Метод визначання пористості)

ГОСТ 5670–96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности (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 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)

ГОСТ 7045–90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия (Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови)

ГОСТ 8227–56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладка, хранение и транспортирование (Хліб та хлібобулочні вироби. Укладання, зберігання та транспортування)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 10582–76 Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия (Насіння льону олійного. Промислова сировина. Технічні умови)

ГОСТ 11549–76 Семена льна-долгунца. Промышленное сырье. Технические условия (Насіння льону-довгунця. Промислова сировина. Технічні умови)

ГОСТ 12095–76 Кунжут для переработки. Технические условия (Кунжут для переробляння. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

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

ГОСТ 21149–93 Хлопья овсяные. Технические условия (Пластівці вівсяні. Технічні умови)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусадна. Технічні умови)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали, реактиви та живильні середовища для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия (Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови)

ГОСТ 28538–90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия (Концентрат квасного сусла, концентрати та екстракти квасів. Технічні умови)

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

ГОСТ 29272–92 Солод ржаной сухой. Технические условия (Солод житній сухий. Технічні умови).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять подано згідно з ДСТУ 2120, а також:

3.1 вироби високого ступеня готовності

Тістові заготовки, випечені до 75 % готовності виробів.

Примітка 1. Параметри та умови випікання залежно від виду і маси виробів — відповідно до вимог технологічних інструкцій на цю продукцію.

Примітка 2. У розрізі виробів високого ступеня готовності всередині не повинно бути непропеченого тіста.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна виробляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням СП 823 [2].

4.1.1 Коди продукції зазначено в додатку А.

4.1.2 Традиційний асортиментний ряд хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна згідно з [1].

4.2 Вимоги до сировини

4.2.1 Для виготовлення хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна використовують таку сировину:

- борошно житнє хлібопекарське згідно з ГОСТ 7045;
- борошно пшеничне хлібопекарське згідно з [3];
- сіль кухонну згідно з ДСТУ 3583;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- дріжджі хлібопекарські пресовані згідно з ГОСТ 171;
- дріжджі хлібопекарські сухі згідно з чинним нормативним документом;
- солод житній сухий згідно з ГОСТ 29272;
- висівки харчові пшеничні та житні згідно з чинним нормативним документом;
- концентрат квасного сусла згідно з ГОСТ 28538;
- патоку крохмальну згідно з ДСТУ 4498;
- маргарин згідно з ДСТУ 4465;
- хлібопекарські жири згідно з ДСТУ 4335;
- олію соняшникову згідно з ДСТУ 4492;
- сироватку молочну згідно з чинним нормативним документом;
- пластівці вівсяні згідно з ГОСТ 21149;
- пластівці зернові згідно з чинним нормативним документом;
- прянощі згідно з чинним нормативним документом;
- коріандр згідно з ГОСТ 29055;
- кмін згідно з ГОСТ 29056;
- насіння льону-довгунця згідно з ГОСТ 11549;
- насіння льону олійного згідно з ГОСТ 10582;
- кунжут згідно з ГОСТ 12095;
- горіхи і насіння сушені та смажені згідно з чинним нормативним документом;
- фрукти сушені згідно з ГОСТ 28501;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874 та іншу сировину згідно з чинними нормативними документами та згідно з вказівками щодо взаємозамінності сировини [4].

4.2.2 Сировину та напівфабрикати іноземного виробництва використовують за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я та сертифіката відповідності центрального органу виконавчої влади з питань технічного регулювання та споживчої політики.

4.2.3 Вміст токсичних елементів, мікотоксинів та пестицидів у сировині регламентовано МБТ 5061 [5].

4.2.4 Кожна партія сировини, яка надходить на виробництво, повинна супроводжуватися документом про якість із зазначенням у ньому відповідності нормам безпеки.

4.3 Вимоги до готової продукції

4.3.1 *Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна* виробляють ваговим та штучним масою 0,5 кг і більшою.

Дозволено за рішенням приймальної комісії виробляти хліб меншої маси.

Конкретну масу виробів зазначають в уніфікованій рецептурі, та її регулює у встановлених межах підприємство-виробник.

Допустимі відхили середньої маси 10 шт. виробів, зважених одночасно, в кінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати мінус 2,5 % від встановленої маси одного виробу.

Допустимі відхили маси штучного виробу в кінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати мінус 3,0 %.

Примітка 1. Відхили маси виробів у більшу сторону від встановленої маси не обмежено.

Примітка 2. Для виробів, виготовлених на комплексно-механізованих лініях, дозволено перевищення встановленого для окремого виробу мінусового відхили маси на 1,0 %

4.3.2 Органолептичні показники готових виробів повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1. Конкретну характеристику органолептичних показників для кожної назви виробів наводять в уніфікованій рецептурі.

Таблиця 1 — Органолептичні показники хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
форма:	
подових	Відповідає виду виробу
формових	Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів. Дозволено форму у вигляді виробу або частини його, нарізаного скибками
поверхня	Відповідає виду виробу, без забруднення, дозволено невеликі тріщини та підриви. Для упакованих виробів дозволено незначну зморшкуватість; для нарізаних виробів зі слідами розрізів
колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілої.
Стан м'якушки	Пропечена, без слідів непромісу; у заварних сортів хліба — з незначною липкістю; у виробів з фруктами сушеними, горіхами, ядрами насіння, зерновими та круп'яними добавками тощо — дещо ущільнена
Смак	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.
Запах	Властивий даному виду виробів, без стороннього запаху.
<p>Примітка 1. Великими вважають тріщини, що проходять через усю верхню скоринку в одному чи декількох напрямках і мають ширину більше ніж 1 см.</p> <p>Примітка 2. Великими вважають підриви, що охоплюють всю довжину однієї з бокових сторін формового хліба або більше половини обводу подового хліба, і мають ширину більше ніж 1 см у формового хліба та більше ніж 2 см у подового хліба.</p> <p>Примітка 3. Органолептичні показники виробів високого ступеня готовності визначають після термічного оброблення у НВЧ-печі або в пекарській камері.</p>	

4.3.3 Фізико-хімічні показники готових виробів установлюють в межах норм, указаних в таблиці 2. Конкретні установлені фізико-хімічні показники для кожної назви виробів наводять в уніфікованій рецептурі.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна

Назва показника	Норма для виробів			
	із борошна житнього			із суміші борошна житнього та пшеничного
	обойного	обдирного	сіяного	
Вологість м'якушки, %, не більше ніж	46,0—53,0	46,0—51,0	43,0—51,0	41,0—53,0
Кислотність м'якушки, град, не більше ніж	8,0—13,0	8,0—12,0	7,0—11,0	5,0—12,0
Пористість м'якушки, %, не менше ніж	44,0	44,0	50,0	46,0
Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до встановленого вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 1,0$			
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до встановленого вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 0,5$			

Кінець таблиці 2

<p>Примітка 1. Для кислотності та вологості зазначено межі, в яких установлюють конкретний максимальний показник для кожної назви виробів.</p> <p>Примітка 2. Дозволено збільшення установленої кислотності на 1,0 град. у виробих, виготовлених з використанням рідких дріжджів, суміші пресованих та рідких дріжджів, молочнокислих заквасок або з доданням кисломолочних продуктів.</p> <p>Примітка 3. Розрахункові показники масової частки цукру та жиру порівнюють з результатами лабораторного випробовування готової продукції, після чого приймають остаточне рішення щодо числових значень цих показників, які установлюють (у разі необхідності) і зазначають у рецептурі.</p> <p>Примітка 4. Дозволено перевищення установлених норм показників за масовою часткою цукру та жиру.</p> <p>Примітка 5. У виробів нарізаних упакованих пористість визначають до стадії нарізування.</p> <p>Примітка 6. Фізико-хімічні показники виробів високого ступеня готовності визначають після термічного оброблення у НВЧ-печі або в пекарській камері.</p>

4.3.3.1 Під час розроблення технологічної документації та встановлення норм фізико-хімічних показників якості для конкретного виробу потрібно враховувати нижчезазначене:

- масову частку цукру та жиру нормують за умови, коли рецептурний вміст цукру — понад 3 кг і жиру — понад 2 кг на 100 кг борошна;
- у виробих, м'якушка яких містить фрукти сушені, горіхи, ядра насіння, зернові та круп'яні добавки, пористість не нормують;
- у розрахунку мінімального виходу продукції використовують нормативний показник вологості конкретного виробу;
- у разі використання (у тісто) солоду, висівку, крохмалю, клейковини, зернових і круп'яних продуктів, їх маса повинна входити у 100 кг витраченого борошна.

4.4 Вміст токсичних елементів та мікотоксинів у готових виробих регламентовано МБТ 5061 [5] і не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених в таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів та мікотоксинів у хлібі із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна

Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж
Токсичні елементи:	
свинець	0,3
кадмій	0,05
миш'як	0,1
ртуть	0,01
мідь	5,0
цинк	25,0
Мікотоксини:	
афлатоксин В ₁	0,005
дезоксиніваленол	0,5
зеараленон	1,0

Допустимі рівні пестицидів регламентовано МБТ 5061 [5].

Радіологічні показники — згідно з ДР [6].

4.5 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна (з терміном придатності до споживання понад три доби) контролюють за мікробіологічними показниками, які в кінці установленого терміну придатності до споживання зазначено в таблиці 4.

4.6 У готових виробих не дозволено сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна з терміном придатності до споживання понад три доби

Показники	КУО в 1 г, не більше ніж
Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів	$1,0 \cdot 10^3$
Плісняві гриби: — для виробів, виготовлених без додавання сушених фруктів, ягід та горіхів	не дозволено
— для виробів, виготовлених з додаванням сушених фруктів, ягід та горіхів	$1,0 \cdot 10^2$

4.7 Укладання готових виробів — згідно з ГОСТ 8227.

4.7.1 Нарізані упаковані вироби укладають в один ряд:

- подові на нижню скоринку;
- формові на нижню, бокову скоринку або на торець.

4.8 Термін максимальної витримки на підприємстві згідно з [7].

Термін максимальної витримки на хлібопекарському підприємстві після виймання з печі готового хліба без упаковки із житнього сіяного борошна та суміші житнього сіяного з сортовим пшеничним борошном — не більше ніж 10 год, інших видів хліба без упаковки — не більше ніж 14 год; упакованого хліба — не більше ніж 28 год.

4.9 Пакування

4.9.1 Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна випускають упакованим або без упаковки.

Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

4.9.2 Дозволено реалізацію упакованого виробу (або частини його), попередньо нарізаного скибками.

4.9.3 Заморожені вироби високого ступеня готовності упаковують у полімерні чи інші вологонепроникні пакувальні матеріали, після чого вкладають у ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 та іншу тару згідно з чинними нормативними документами. Дозволено укладання заморожених виробів безпосередньо у ящики, вистелені всередині полімерною плівкою згідно з чинним нормативним документом, пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760 або іншими вологонепроникними матеріалами. Усі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання у контакті з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Примітка 1. Пакування виробів проводять після вистигання продукції.

Примітка 2. У разі необхідності, безпосередньо перед пакуванням випечену продукцію нарізають.

Примітка 3. Вироби високого ступеня готовності перед пакуванням заморожують у швидкозаморозильних установках за режимом — відповідно до технічних характеристик обладнання.

4.9.4 Упаковані вироби, призначені для експорту, укладають в ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 та іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Ящики обклеюють клейкою стрічкою згідно з ГОСТ 18251, ГОСТ 2047 та згідно з іншими чинними нормативними документами.

4.10 Маркування

4.10.1 Упаковані вироби повинні мати маркування, нанесене безпосередньо на пакувальний матеріал або етикетку, яку наклеюють на пакування, чи ярлик, який вкладають всередину надписом до плівки.

4.10.2 Маркування повинно містити таку інформацію:

- назву виробу;
- назву підприємства-виробника, його адресу і телефон;

- масу нетто, кг;
- склад продукту (перелік інгредієнтів, використаних у процесі виготовлення виробів);
- дату виготовлення;
- інформацію про харчову та енергетичну цінність продукту;
- термін придатності до споживання (термін реалізації) та умови зберігання;
- товарний знак (за наявності) згідно з ДСТУ 2296;
- штрих-код (за наявності) згідно з ДСТУ 3145;
- позначення цього стандарту.

Примітка. У разі необхідності дозволено застосування маркування, що містить позначення попереднього нормативного документа та штрих-код, до повного використання пакувальних матеріалів, за умови, що загалом маркування відповідає вимогам чинного нормативного документа.

У разі поставки продукції на експорт застосовують транспортне маркування.

4.10.3 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Обережно», «Берегти від вологи».

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукцію:

- назву виробів;
- назву підприємства-виробника, його адресу і телефон;
- масу нетто, кг;
- кількість пакувальних одиниць;
- дату виготовлення;
- термін придатності до споживання (термін реалізації) та умови зберігання;
- товарний знак (за наявності) згідно з ДСТУ 2296;
- штрих-код (за наявності) згідно з ДСТУ 3145;
- позначення цього стандарту.

4.10.4 Маркування продукції для експорту, в разі необхідності, оформляють мовою країни-покупця.

4.10.5 Маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитка трафаретом чи штампувальною фарбою, що не змивається і не має запаху.

На тару з продукцією для експорту маркування наносять чорною фарбою, що не змивається і не має запаху, через трафарет або штампом на обидві торцеві чи бічні сторони ящика.

4.10.6 Номер укладальника чи зміни зазначають на ярлику, вкладеному всередину пакування чи проставляють штампелем на зовнішній стороні тари.

4.10.7 Для продукції, яка пройшла державну сертифікацію (у разі необхідності), на кожній пакувальній одиниці ставлять знак відповідності згідно з ДСТУ 2296.

4.10.8 У разі постачання продукції на експорт вимоги щодо пакування, маркування та маси можна коригувати відповідно до контракту чи угоди.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виготовлення хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна треба керуватися вимогами безпеки, встановленими СП 823 [1].

5.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.3 Технологічний процес повинен здійснюватися згідно з ГОСТ 12.3.002.

5.4 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води під час виробництва хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна повинні підлягати очищенню та відповідати СанПіН 4630 [8].

6.2 Контроль за шкідливими викидами у атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

6.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та виробничими відходами проводять згідно із СанПіН 42-128-4690 [10].

7 ПРИЙМАННЯ

7.1 Правила приймання згідно з ГОСТ 5667.

Відповідність партії продукції вимогам цього стандарту засвідчують штампом на товарно-транспортній накладній.

Для кожної партії продукції у товарно-транспортній накладній проставляють дату виготовлення та час виймання готових виробів з печі.

У разі комп'ютерної системи оформлення у товарно-транспортній накладній зазначають у спеціально відведеному місці (рамці) таку інформацію: «Штамп про якість. Продукція відповідає вимогам нормативної документації. Контролер, прізвище або номер контролера».

7.2 Фізико-хімічні показники визначають періодично, а також, у разі необхідності, за вимогою споживача. Періодичність контролювання встановлює виробник продукції.

7.3 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів та мікотоксинів — згідно з МР 4.4.4-108 [11].

Порядок встановлює виробник продукції за погодженням з органами санітарно-епідеміологічного нагляду.

7.4 Вміст пестицидів у готовій продукції контролюють за вимогою одержувача-споживача.

8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

Контролювання показників якості та безпеки здійснюють акредитовані лабораторії підприємств та інших компетентних організацій (на договірних засадах) за методами згідно з чинними стандартами.

Упаковані вироби перед аналізуванням звільняють від упаковки.

8.1 Контролювання показників якості

8.1.1 Методи відбирання проб та методи визначання органолептичних показників і маси виробів — згідно з ГОСТ 5667.

8.1.2 Методи контролювання показників якості:

- пористості — згідно з ГОСТ 5669;
- кислотності — згідно з ГОСТ 5670;
- вологості — згідно з ГОСТ 21094.
- масової частки цукру — згідно з ГОСТ 5672;
- масової частки жиру — згідно з ГОСТ 5668;

8.2 Контролювання показників безпеки

8.2.1 Токсичні елементи

8.2.1.1 Готування проб для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

8.2.1.2 Методи контролювання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

8.2.2 Мікотоксини та пестициди

Афлатоксин В₁ — згідно з МР 2273 [12] та ДСТУ EN 12955, дезоксиніваленон — згідно з МУ 3940 [13], зеараленон — згідно з МР 2964 [14].

Пестициди — згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [15].

8.2.3 Радіологічні показники — згідно з ДР [6].

8.2.4 Мікробіологічні показники для виробів з терміном придатності до споживання понад 3 доби.

8.2.4.1 Відбирання проб та готування проб для визначення мікробіологічних показників згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

8.2.4.2 Апаратура, матеріали, реактиви та живильні середовища згідно з ГОСТ 27543.

8.2.4.3 Методи визначання мікроорганізмів згідно з ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15 та опрацювання результатів згідно з ГОСТ 26670.

8.2.4.4 Контролювання патогенних мікроорганізмів проводять за методами, затвердженими органами санепіднагляду.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортування та зберігання готових виробів — згідно з ГОСТ 8227.

9.1.1 Транспортування заморожених виробів високого ступеня готовності здійснюють автомобілями-рефрижераторами.

9.2 Термін придатності до споживання (термін реалізації у роздрібній торговельній мережі) з моменту виймання з печі хліба без упаковки із житнього сіяного борошна та суміші житнього сіяного з сортовим пшеничним борошном — не більше ніж 24 год, інших видів хліба без упаковки — не більше ніж 36 год; упакованого хліба — не більше ніж 72 год.

9.2.1 За погодженням з приймальною комісією термін придатності до споживання упакованої продукції може бути встановлено понад 3 доби. У цьому випадку термін придатності до споживання зазначають в уніфікованій рецептурі, яка підлягає державній санітарно-епідеміологічній експертизі.

9.3 Реалізація готової продукції у роздрібній торговельній мережі повинна здійснюватись за наявності інформації, поданої підприємством-виробником, про енергетичну цінність, вміст білка, жиру, легкозасвоюваних вуглеводів у 100 г виробу.

9.4 Умови зберігання

Зберігання готової продукції здійснюють в сухих, чистих, добре провітрюваних приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, за температури не нижче ніж 4 °С та відносній вологості повітря, що не перевищує 75 %.

9.4.1 Зберігання заморожених виробів високого ступеня готовності здійснюють за температури не нижчої мінус 18 °С до відправлення замовнику: міні-пекарням, кафе, торговельним підприємствам тощо.

Замовник зберігає заморожені вироби у морозильній камері до моменту реалізації за температури:

— не вищої ніж мінус 18 °С — не більше ніж 30 днів (для продукції, виготовленої з використанням сухих інстантних дріжджів) та не більше ніж 90 днів (для продукції, виготовленої з використанням пресованих дріжджів);

— не вищої ніж мінус 12 °С — не більше ніж 14 днів;

— не вищої ніж мінус 8 °С — не більше ніж 7 днів.

Після розморожування не дозволено повторне заморожування та подальше розморожування виробів високого ступеня готовності.

Замовник реалізує або безпосередньо заморожені упаковані вироби, або розморожує їх, допікає і реалізує у вигляді готових випечених виробів.

Дозволено реалізацію заморожених виробів високого ступеня готовності, а також випікання виробів із них підприємством-виробником.

10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

10.1 Виробник гарантує відповідність хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна цьому стандарту за умови дотримання правил зберігання та транспортування.

10.2 Гарантійний термін придатності до споживання відповідно до 9.2.

ДОДАТОК А
(довідковий)**КОДИ ЗА ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ
ТА ПОСЛУГ**

Таблиця А.1 — Коды ДКПП (ДК 016)

№ № р/р	Групи виробів	Код ДКПП
1	Хліб із борошна житнього сіяного	15.81.11.001
2	Хліб із борошна житнього обдирного	15.81.11.002
3	Хліб із борошна житнього обойного	15.81.11.003
4	Хліб із суміші різних сортів борошна житнього та пшеничного	15.81.11.005

ДОДАТОК Б
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 СОУ 15.8-37-00032744-004:2005 Хліб житній, житньо-пшеничний та пшенично-житній, затверджений Держпродом Мінагрополітики України 2005–11–30.

2 СП 823–69 Санитарные правила для предприятий хлебопекарной промышленности. М., 1970 (Санітарні правила для підприємств хлібопекарської промисловості. М., 1970), затверджені МОЗ СРСР від 1969–10–02.

3 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови, затверджений Міністерством агропромислового комплексу від 20.07.1999.

4 Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. М., 1986 (Збірник рецептур на хліб та хлібобулочні вироби. М., 1986), затверджений Головним управлінням хлібопекарської і макаронної промисловості МХП СРСР від 1986–01–23.

5 МБТ 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990 (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів М., 1990), затверджені МОЗ СРСР 1989–08–01.

6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом МОЗ України від 1997–08–19 № 255.

7 Правила з організації і ведення технологічного процесу на хлібопекарських підприємствах, затверджені наказом Укрхлібпрому від 2000–07–19 № 37 та постановою правління Укоопспілки від 2000–06–30 № 146.

8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми щодо охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 1988–07–04 за № 4630.

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила «Охорона атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)», затверджені МОЗ України від 1997–07–09 за № 201.

10 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 1988–08–05 за № 4690.

11 МР 4.4.4.108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені наказом МОЗ України від 2004–07–02 за № 329.

12 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 1980–12–10 за № 2273–80.

13 МУ 3940–85 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту дезоксиниваленолу (вомітоксину) в зерні та зернопродуктах), затверджені МОЗ України 1985–10–10 за № 3940–85.

14 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеараленону у харчових продуктах), затверджені МОЗ України 1984–01–23 за № 2964–84.

15 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Постановою Головного санітарного лікаря України від 2001–09–20 за № 137.

УКНД 67.060

Ключові слова: хліб із житнього борошна, хліб із суміші житнього і пшеничного борошна, органічнопечивні, фізико-хімічні показники, показники безпеки, пакування, маркування, приймання.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **Л. Мялківська**

Підписано до друку 08.12.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

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