



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ ЗДОБНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ-П 4585:2006

Видання офіційне

БЗ № 1 – 2006/74

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Гуленко, Л. Абрамова, Л. Деркач, Н. Карнаух, 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 28620–90)

**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	4
4 Технічні вимоги	4
5 Вимоги безпеки	9
6 Вимоги охорони довкілля	9
7 Приймання	9
8 Методи контролювання	10
9 Транспортування та зберігання	10
10 Гарантії виробника	11
Додаток А Бібліографія	12

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ
ЗДОБНІ**

Загальні технічні умови

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
СДОБНЫЕ**

Общие технические условия

**BREAD BUNS
GENERAL SPECIFICATIONS**

General specifications

Чинний від 2007–07–01
до 2008–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на вироби хлібобулочні здобні, що їх 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 1955–84 Суміші плодово-ягідні швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 2013–91 Яєчна маса, білок і жовток. Технічні умови

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 2661–94 Молоко коров'яче питне. Загальні 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 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кулінарії, кондитерської та хлібопекарської промисловості

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

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 прессованные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови)

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

ГОСТ 5531–70 Орехи лещины (Горіхи ліщини)

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 6929–88 Повидло. Общие технические условия (Повидло. Загальні технічні умови)

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

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

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти 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 12094–76 Мак масличный для переработки. Технические условия (Мак олійний для перероблення. Технічні умови)

ГОСТ 12095–76 Кунжут для переработки. Технические условия (Кунжут для перероблення. 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 13741–91 Коньяки. Общие технические условия (Коньяки. Загальні технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)

ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіху волоського. Технічні умови)

ГОСТ 16835–81 Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундука. Технічні умови)

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги під час заготовляння та постачання)

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

ГОСТ 19792–87 Мед натуральный. Технические условия (Мед натуральний. 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 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 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

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

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия. (Продукти яєчні. Загальні 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 Вироби хлібобулочні здобні виробляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням СП 823 [1].

4.2 Вимоги до сировини

4.2.1 Для виготовлення виробів хлібобулочних здобних використовують таку сировину:

- борошно пшеничне хлібопекарське згідно з чинним нормативним документом;
- 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;
- маргарин згідно з ДСТУ 4465;
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;
- мед штучний згідно з чинним нормативним документом;
- патоку крохмальну згідно з ДСТУ 4498;
- хлібопекарські жири згідно з ДСТУ 4335;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
- олію соняшникову згідно з ДСТУ 4492;
- молоко коров'яче пастеризоване згідно з ДСТУ 2661;
- молоко коров'яче незбиране згідно з ДСТУ 3662;
- молоко незбиране згущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- молоко та вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
- яйця курячі харчові згідно з ГОСТ 27583;
- продукти яєчні згідно з ГОСТ 30363;
- яєчну масу згідно з ДСТУ 2013;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- конфітюри та плодово-ягідні наповнювачі згідно з чинними нормативними документами;
- суміші плодово-ягідні згідно з ДСТУ 1955;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- фрукти сушені згідно з ГОСТ 28501;
- пластівці зернові згідно з чинним нормативним документом;
- насіння льону-довгунця згідно з ГОСТ 11549;
- насіння льону олійного згідно з ГОСТ 10582;
- кунжут згідно з ГОСТ 12095;
- мак олійний згідно з ГОСТ 12094;

— арахіс згідно з ГОСТ 17111;
 — ядра горіхів волоських згідно з ГОСТ 16833;
 — ядра мигдалю солодкого згідно з ГОСТ 16831;
 — ядра горіхів фундука згідно з ГОСТ 16835;
 — ядра соняшнику згідно з чинним нормативним документом;
 — ванілін згідно з ГОСТ 16599;
 — корицю згідно з ГОСТ 29049;
 — вино згідно з чинним нормативним документом;
 — коньяк згідно з ГОСТ 13741;
 — воду питну згідно з ГОСТ 2874 та іншу сировину згідно з чинними нормативними документами та згідно з вказівками щодо взаємозамінності сировини [2].

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 [3].

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 Вироби хлібобулочні здобні виробляють масою до 1,0 кг включно.

Дозволено за рішенням приймальної комісії виробляти вироби хлібобулочні здобні більшої маси.

Конкретну масу виробів зазначають в уніфікованій рецептурі та регулюють у встановлених межах підприємством-виробником.

Допустимі відхили середньої маси 10 шт. виробів, зважених одночасно, в кінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати для виробів масою до 0,2 кг включно — мінус 3,0 %, для виробів масою понад 0,2 кг — 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 для виробів масою до 0,2 кг включно — мінус 5,0 %, для виробів масою понад 0,2 кг — мінус 3,0 %.

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

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

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники виробів хлібобулочних здобних

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. Для упакованих виробів дозволена незначна зморшкуватість; для нарізаних виробів — зі слідами розрізів
колір	Від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості
Стан м'якушки	Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу; рогаликкових виробів — шарувата на зламі; листкових виробів добре пропечена, без ущільнення та слідів непромісу, у вигляді шарів, з'єднаних між собою

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика
Смак	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду виробів, без стороннього запаху

Примітка. Органолептичні показники виробів високого ступеня готовності визначають після допикання у НВЧ-печі або в пекарській камері.

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники виробів хлібобулочних здобних

Назва показника	Норма для виробів із борошна пшеничного			
	вищого сорту		першого та суміші вищого і першого сорту	
	подові	формові	подові	формові
Вологість м'якушки, %, не більше ніж	30,0—39,0	32,0—41,5	30,0—40,0	32,0—41,5
Кислотність м'якушки, град, не більше ніж	3,0	3,0	4,0	4,0
Пористість м'якушки, %, не менше ніж	65,0	68,0	63,0	68,0
Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до установленого вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 1,0$			
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до установленого вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 0,5$			

Примітка 1. Для виробів хлібобулочних здобних зі зниженою вологістю (у межах від 24,0 % до 29,0 %) типу перепічок, підковок, шпильок, кошиків тощо нормують вологість цілого виробу.
Примітка 2. Для вологості зазначено межі, в яких установлюють конкретний максимальний показник для кожної назви виробів.
Примітка 3. Конкретний максимальний показник кислотності для кожної назви виробів установлюють відповідно до зазначеного в таблиці 2 і менший.
Примітка 4. Дозволено перевищення зазначеної у рецептурі кислотності на 0,5 град. (для виробів, виготовлених із борошна пшеничного вищого сорту) і на 1 град. (для виробів, виготовлених із борошна пшеничного першого сорту та суміші борошна пшеничного вищого і першого сорту) у разі застосування під час виробництва рідких дріжджів, суміші пресованих та рідких дріжджів, молочнокислих заквасок або кисломолочних продуктів, а також у разі необхідності запобігання картопляній хворобі згідно з інструкцією [4].
Примітка 5. Розрахункові показники масової частки цукру та жиру порівнюють з результатами лабораторного випробування готової продукції, після чого приймають остаточне рішення щодо числових значень цих показників, які установлюють і зазначають в рецептурі.
Примітка 6. Дозволено перевищення установлених норм показників масової частки цукру та жиру.
Примітка 7. У виробів нарізаних упакованих пористість визначають до стадії нарізування.
Примітка 8. Фізико-хімічні показники виробів високого ступеня готовності визначають після допикання у НВЧ-печі або в пекарській камері.

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

- сумарна маса цукру та жиру у рецептурі виробів хлібобулочних здобних повинна бути 14,0 кг і більшою на 100 кг борошна;
- пористість нормують для виробів масою понад 0,2 кг (плетінок масою понад 0,3 кг);
- для виробів листових не нормують пористість та масову частку жиру;
- у розрахунку мінімального виходу продукції використовують нормативний показник вологості конкретного виробу.

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

Таблиця 3 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів та мікотоксинів у виробках хлібобулочних здобних

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 регламентують МБТ 5061 [3].

Радіологічні показники — згідно з ДР [5].

4.5 Вироби хлібобулочні здобні, термін придатності до споживання яких понад три доби, контролюють за мікробіологічними показниками, які в кінці установленого терміну придатності до споживання повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники виробів хлібобулочних здобних, термін придатності до споживання яких 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	$1,0 \cdot 10^2$

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

4.7 Укладання виробів хлібобулочних здобних — 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 [6].

Термін максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі для виробів масою до 0,2 кг включно — не більше ніж 6 год (для упакованої продукції — не більше ніж 12 год), для виробів масою понад 0,2 кг — не більше ніж 10 год (для упакованої продукції — не більше ніж 20 год).

4.9 Пакування

4.9.1 Вироби хлібобулочні здобні випускають упакованими (штучні та фасовані дрібноштучні), або без упаковки.

Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосовування яких у контакт з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Допустимі відхилення маси фасованої продукції у пакованій одиниці згідно з Р 50-056 [7], зазначених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі відхилення маси фасованої продукції в пакованій одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакованій одиниці	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 50 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	—

4.9.2 Дозволено реалізація 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, пергаментом, підпергаментом або іншими вологонепроникними матеріалами.

Усі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання у контакт 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 швидкоморозильних установках за режимом згідно з технічними характеристиками устаткування.

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 20477 та 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 застосовування 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 постачання продукції на експорт застосовують транспортне маркування.

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

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

- назву виробів;
- назву підприємства-виробника, його адресу і телефон;
- масу нетто, кг;
- кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці (для фасованих виробів);
- 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 коробок, пачок, пакетів, ящиків тощо, 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 можуть коригуватися відповідно до контракту чи угоди.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виготовлення виробів хлібобулочних здобних 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 виробів хлібобулочних здобних 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-транспортну накладну 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, його прізвище або номер».

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:

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

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 [5].

8.2.4 Мікробіологічні показники (для виробів з терміном придатності до споживання понад три доби)

8.2.4.1 Відбирання проб та готування проб для визначання 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 оброблення результатів згідно з ГОСТ 26670.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортування та зберігання готових виробів — відповідно до 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 готових виробів масою до 0,2 кг включно — не більше ніж 16 год (упакованих — не більше ніж 32 год), масою понад 0,2 кг — не більше ніж 24 год (упакованих та фасованих дрібноштучних — 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 разі 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 6 °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 виробів хлібобулочних здобних цьому стандарту за умови дотримання правил зберігання та транспортування.

10.2 Гарантійний термін придатності до споживання відповідно до 9.2.

БІБЛІОГРАФІЯ

1 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.

2 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.

3 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.

4 І-158.00389676.001–2003 Інструкція щодо попередження картопляної хвороби хліба. К., 2004, затверджена Укрхлібпромом та ДАК «Хліб України» 2004–02–24.

5 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.

6 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.

7 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості.

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 від 1988–07–04 № 4630.

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила «Охрана атмосферного воздуха населенных мест (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 від 1988–08–05 № 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.

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

УКНД 67.060

Ключові слова: вироби хлібобулочні здобні, органолептичні, 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