



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ СОЛОМКА

Загальні технічні умови

ДСТУ-П 4586:2006

Видання офіційне

БЗ № 1–2006/75

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Гуленко, Л. Абрамова** (керівник розробки), **Н. Царук**

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 11270–88)

**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	3
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	4
6 Вимоги безпеки	8
7 Вимоги охорони довкілля	8
8 Правила приймання	8
9 Методи контролювання	9
10 Транспортування та зберігання	10
11 Гарантії виробника	10
Додаток А Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ
СОЛОМКА**

Загальні технічні умови

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
СОЛОМКА**

Общие технические условия

**BREAD BUNS
SOLOMKA**

General Specifications

Чинний від 2007–07–01
до 2008–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на хлібобулочні вироби зниженої вологості — соломку, що розроблена і виготовлена в Україні на механізованих лініях або ручним способом.

Вимоги цього стандарту застосовують підприємства, установи і організації, а також громадяни-суб'єкти підприємницької діяльності незалежно від форм власності, які діють в Україні.

Розроблення та поставлення на виробництво нових видів соломки здійснюють згідно з ДСТУ 4582.

Обов'язкові вимоги до соломки, що спрямовані на забезпечення життя та здоров'я населення та на охорону довкілля, викладено у 5.2.2, 5.3.3—5.3.5 і у розділах 6 і 7.

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. Знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування

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

ДСТУ 2890–94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

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

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

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

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. 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 12.2.003–91 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 166–89 Штангенциркули. Технические условия (Штангенциркулі. Технічні умови)

ГОСТ 171–81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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 2156–79 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрий двовуглекислий. Технічні умови)

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

ГОСТ 5667–65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (Хліб і 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 і хлібобулочні вироби. Методи визначання масової частки жиру)

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 і хлібобулочні вироби. Методи визначання масової частки цукру)

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

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 8494–96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия (Сухарі здобні пшеничні. Технічні умови)

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия (Олія гірчична. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини та деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)

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

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики з деревини та деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

ГОСТ 12094–86 Мак масличный для переработки. Технические условия (Мак олійний для переробляння. Технічні умови)

ГОСТ 12301–81 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Коробки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции (Статистичний контроль якості. Методи випадкового відбирання виборок штучної продукції)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загальної призначеності та зразкові. Загальні технічні умови.)

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

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 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, установлені згідно з ДСТУ 2120, ДСТУ 2890.

Нижче подано терміни та їх визначення, що установлені цим стандартом:

3.1 соломка

Хлібобулочні вироби зниженої вологості з борошна пшеничного (або з суміші пшеничного з іншими видами борошна), цукру, жиру та іншої сировини, які мають крихку структуру і вигляд довгих тонких паличок.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від рецептури соломку виготовляють:

— без добавок;

— з добавками (кофе, какао-порошок, мак, ванілін та інші види ароматизаторів чи смакових добавок).

4.2 Залежно від способу виробництва соломка у перерізі може бути округла, овальна, прямокутна або іншої форми.

4.3 Поверхня соломки може бути частково або повністю оздоблена:

- глазур'ю (шоколадною, кондитерською тощо);
- посипками (сіллю, цукром, цукровою пудрою, маком, какао-порошком, горіховими чи вафельними крихтами, шоколадною або карамельною крупкою тощо);
- нанесенням різного виду фігурного рисунку (насічок) на поверхню;
- іншими видами оздоблення.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Соломку виробляють згідно з вимогами цього стандарту за затвердженою рецептурою та технологічною інструкцією, з дотриманням санітарних правил, чинних в Україні.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовлення соломки використовують такі основні види сировини:

- борошно пшеничне згідно з чинним нормативним документом;
- борошно ячмінне текстуроване згідно з чинним нормативним документом;
- борошно кукурудзяне текстуроване згідно з чинним нормативним документом;
- клейковина суха згідно з чинним нормативним документом;
- вода питна згідно з ГОСТ 2874;
- дріжджі хлібопекарські пресовані згідно з ГОСТ 171;
- сіль кухонна згідно з ДСТУ 3583;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- натрій двовуглекислий згідно з ГОСТ 2156;
- олія соняшникова згідно з ДСТУ 4492;
- олія гірчична згідно з ГОСТ 8807;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
- маргарин згідно з ДСТУ 4465;
- молоко незбиране сухе згідно з ДСТУ 4273;
- молоко знежирене сухе згідно з ДСТУ 4273;
- яйця курячі згідно з ГОСТ 27583;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599;
- мак згідно з ГОСТ 12094;
- кмін згідно з ГОСТ 29056;
- кориця згідно з ГОСТ 29049;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- цибуля сушена згідно з ГОСТ 7587;
- какао-порошок згідно з чинним нормативним документом;
- каролін згідно з нормативним документом;
- ароматизатори згідно з чинним нормативним документом;
- шоколадна глазур згідно з чинним нормативним документом;
- інші види сировини згідно з чинними нормативними документами і дозволені до використання центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я.

5.2.2 Кожна партія сировини, що надходить для виробництва соломки, повинна супроводжуватися документом про якість і за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів і радіонуклідів відповідати вимогам МБТ 5061 [1] і ДР [2] .

5.3 Характеристики

5.3.1 За органолептичними показниками соломка повинна відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники соломки

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	У вигляді паличок, які мають округлу або іншу конфігурацію у перерізі. Дозволено наявність невеликої пласкості на стороні, яка перебувала на поду; незначна вигнутість паличок; наявність паличок, які злиплися у кількості: для вагової — не більше ніж 2 % від маси у ящику; для фасованої — не більше ніж 6 % від маси в коробці, пачці
розміри	Товщина соломки не більше ніж 8 мм, довжина — відповідно виду виробу, вказується в рецептурі. Соломка, яка за розмірами та формою не відповідає нормам, вказаним в рецептурі — вважають ломом, довжиною менше ніж 20 мм — крихтою
поверхня	Глянсувата, гладка, шорсткувата, рифлена або інша — відповідно виду виробу. Дозволено вкраплини або посипка поверхні маком, кмином, сіллю, глазурування або інші види оздоблення
колір	Від жовтого до світло-коричневого, без підгорілості
Смак і запах	Властиві конкретному виду виробу, без стороннього присмаку і запаху
Масова частка лому та крихти	Масова частка лому у вагових виробках — не більше ніж 10 % від маси в ящику; у фасованих — не більше ніж 8 % від маси на одиницю упаковки (коробки, пачки). Масова частка крихти вагових виробів — не більше ніж 5 % від маси в ящику, фасованих — не більше ніж 3 % від маси упаковки (коробки, пачки)
Крихкість	Крижка, легко розламується
Внутрішній стан	Добре пропечена, без ознак непромісу

Конкретна характеристика органолептичних показників для кожної назви соломки повинна бути наведена в рецептурі.

5.3.2 За фізико-хімічними показниками соломка повинна відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники соломки

Назва показника	Норма
Вологість, %, не більше ніж	11,0
Кислотність, град., не більше ніж	4,0
Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим відхилом $\pm 1,0$
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим відхилом $\pm 0,5$
Примітка. Дозволено перевищення зазначених у рецептурі норм показників масової частки цукру та жиру.	

Конкретні значення фізико-хімічних показників для кожної назви соломки повинні бути наведені в рецептурі.

5.3.3 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів у соломці регламентується МБТ 5061 [1] і не повинен перевищувати допустимих рівнів, зазначених у таблиці 3.

5.3.4 Вміст радіонуклідів у соломці регламентують згідно з ДР [2], він не повинен перевищувати допустимих рівнів: ^{137}Cs — 20 Бк/кг; ^{90}Sr — 5 Бк/кг.

5.3.5 Допустимі рівні пестицидів в соломці регламентовано МБТ 5061 [1].

Таблиця 3 — Допустимі рівні токсичних елементів і мікотоксинів у соломці

Назва	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання згідно з
Токсичні елементи:		
ртуть	0,02	ГОСТ 26927
миш'як	0,2	ГОСТ 26930
мідь	10,0	ГОСТ 26931
свинець	0,5	ГОСТ 26932
кадмій	0,1	ГОСТ 26933
цинк	30,0	ГОСТ 26934
Мікотоксини:		
афлатоксин В ₁	0,005	МР 2273 [3]
дезоксиніваленол	0,5	МУ 3940 [4]
зеараленон	1,0	МР 2964 [5]

5.3.6 У соломці не дозволено сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороб та плісняви.

5.4 Пакування

5.4.1 Соломку випускають ваговою і фасованою у картонні пачки чи коробки, пакети з полімерних матеріалів, в інші види спожиткової тари з імпортованих матеріалів, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я, масою нетто до 0,5 кг включно.

5.4.2 Соломку фасують в картонні або паперові коробки згідно з ГОСТ 12301, пачки — згідно з ГОСТ 12303, а також в пакети з поліетиленової плівки згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 або у пакети з іншого матеріалу, дозволеного для використання центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я для застосування в контакт з харчовими продуктами і укладають в транспортну тару — ящики або контейнери відкритого чи закритого типу. Пакування повинне забезпечувати зберігання та якість продукції. Допустимі відхили маси фасованої продукції у пакованій одиниці згідно з Р 50-056 [6].

Таблиця 4 — Допустимі відхили маси фасованої продукції в пакованій одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимого відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 5 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	—

Дозволено використовувати зворотну транспортну тару.

5.4.3 Вагову або фасовану в пачки соломку треба укладати в дощаті або фанерні ящики згідно з ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ13512, ГОСТ 13511 або в тару з іншого матеріалу, дозволеного для використання центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я для застосовування в контактi з харчовими продуктами, масою нетто не більше ніж 10 кг.

Перед укладанням вагової соломки кожний ящик всередині з усіх сторін обкладають папером згідно з ГОСТ 8273 або пергаментом згідно з ГОСТ 1341 або підпергаментом згідно з ГОСТ 1760. Після укладання соломки вільні місця в ящику заповнюють подушечками з обгорткового, гофрованого або тисненого паперу.

5.5 Маркування

5.5.1 Маркування на спожиткову тару (коробки, пачки тощо) наносять типографським способом, штампом, наклеюванням ярлика або вкладанням етикетки в тару з прозорих полімерних матеріалів.

Маркування повинно містити таку інформацію:

- назву соломки;
- масу нетто;
- перелік інгредієнтів, використаних для виготовлення соломки, а також харчові добавки;
- вміст основних харчових речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни В₁, В₂, РР) та енергетичну цінність 100 г соломки;
- номер зміни або номер чи прізвище укладальника;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» (або дату вироблення та термін придатності до споживання);
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- назву, адресу, телефон виробника і місце виготовлення;
- штрих-код згідно з ДСТУ 3145 (за наявності);
- знак відповідності згідно з ДСТУ 2296 (за наявності);
- товарний знак підприємства-виробника (за наявності).

5.5.2 Маркування транспортної тари — згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Крихке. Обережно», «Оберігати від вологи». Знак «Штабельування обмежене» використовують у разі необхідності.

На кожен одиницю транспортної тари (ящик, контейнер) штампом або наклеюванням ярлика наносять маркування, яке містить:

- назву соломки;
- масу брутто;
- масу нетто (для вагової соломки);
- кількість паковальних одиниць (для фасованої соломки);
- перелік інгредієнтів, використаних для виготовлення соломки, а також харчові добавки (для вагової соломки);
- вміст основних харчових речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни В₁, В₂, РР) та енергетичну цінність 100 г соломки (для вагової соломки);
- номер зміни або номер чи прізвище укладальника;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» (або дату вироблення та термін придатності до споживання);
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- назву, адресу, телефон виробника і місце виготовлення;
- штрих-код згідно з ДСТУ 3145 (за наявності);
- знак відповідності згідно з ДСТУ 2296 (за наявності);
- товарний знак підприємства-виробника (за наявності).

5.5.3 У разі необхідності, дозволено застосовування маркування, що містить попереднє позначення нормативного документа та штрих-коду продукції, до повного використання пакувальних матеріалів, за умови, що загалом маркування відповідає вимогам чинного нормативного документа.

5.5.4 Соломку, яка призначена для експорту, упаковують і маркують згідно з вимогами зовнішньоекономічних організацій.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення соломки необхідно дотримуватись вимог безпеки, які встановлені ПТБ 7-224 [7] і СП 823 [8].

6.2 Технологічне устаткування повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Технологічний процес повинен здійснюватися згідно з ГОСТ 12.3.002

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води під час виробництва соломки повинні підлягати очищенню та відповідати СанПіН 4630 [9].

7.2 Контроль за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюється згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [10].

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та виробничими відходами проводиться згідно з вимогами СанПіН 42-128-4690 [11].

8 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

8.1 Соломку приймають партіями.

Партією вважають:

у виробника — соломку однієї назви, вироблену однією бригадою на одній печі за одну зміну; в торговельній мережі — соломку однієї назви, вироблену одним підприємством і оформлену однією товарно-транспортною накладною.

У товарно-транспортній накладній проставляють штамп на відповідність партії продукції вимогам цього стандарту і дату виготовлення соломки.

У разі комп'ютерної системи оформлення у товарно-транспортній накладній зазначають у спеціально відведеному місці (рамці) таку інформацію:

«Штамп про якість. Продукція відповідає вимогам нормативних документів. Контролер, прізвище або номер контролера.»

8.2 Зовнішній вигляд соломки (форму, розміри, поверхню, колір), масу нетто в спожитковій тарі, а також якість пакування і маркування контролюють на 2—3 лотках від кожної вагонетки, контейнера або стелажа; на 10 % ящиків від кожної полки.

Результати контролювання розповсюджуються на вагонетку, контейнер, стелаж, полицю, від яких відбирають продукцію.

8.3 Для контролювання органолептичних (крім форми, розмірів, поверхні, кольору) та фізико-хімічних показників складають представницьку вибірку способом «розсип» згідно з ГОСТ 18321.

8.4 Об'єм представницької вибірки визначають так: у разі маси партії до 0,4 т включно — 5 ящиків, 10 коробок або пачок; у разі маси партії більше ніж 0,4 т — 10 ящиків, коробок або пачок.

8.5 У разі отримання незадовільних результатів аналізування хоча б за одним із показників, проводять додаткове аналізування на подвоєній вибірці від тієї самої партії.

Результати додаткового аналізування поширюються на всю партію.

8.6 Фізико-хімічні показники визначають періодично і за вимогою одержувача-споживача. Періодичність контролювання встановлює підприємство-виробник.

8.7 Періодичність контролювання за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів та радіонуклідів здійснюють згідно з МР 4.4.4.108 [12].

Порядок встановлює виробник продукції за погодженням із органами санітарного нагляду.

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

8.9 Вимоги безпеки розділів 6 і 7 контролюють в процесі готування і освоєння виробництва і в порядку, встановленому органами Держнагляду.

9 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

9.1 Відбирання проб

9.1.1 Відбирання проб для визначання якості соломки проводять від представницької вибірки методом «наосліп» згідно з ГОСТ 18321 не раніше ніж через 6 год після виймання соломки з печі.

Із кожного ящика, коробки або пачки відбирають точкові проби відповідно до 8.2 для одержання об'єднаної проби масою не менше ніж 0,5 кг.

9.1.2 Правила готування та пакування лабораторних зразків для відправлення в лабораторію для аналізування — згідно з ГОСТ 5667.

9.2 Контролювання органолептичних показників соломки, маси нетто в спожитковій тарі, якості пакування і маркування

9.2.1 Якість пакування і маркування, а також форму, колір, поверхню та розміри соломки контролюють візуально, переглядаючи соломку, відібрану в кількості відповідно до 8.2.

Масу нетто визначають зважуючи на вагах згідно з ГОСТ 29329, не менше ніж 10 коробок і пачок, відібраних від тієї самої кількості.

Товщину соломки визначають штангенциркулем згідно з ГОСТ 166, вимірюванням діаметра поперечного перерізу виробу.

9.2.2 За об'єднаною пробкою визначають внутрішній стан, крихкість, смак та запах виробів, наявність ознак хвороб, плісняви, сторонніх домішок та хрусту від мінеральної домішки.

9.2.3 Визначення масової частки крихти та лому

9.2.3.1 Прилади

Ваги лабораторні загальної призначеності з допустимою похибкою зважування $\pm 0,05$ г згідно з ГОСТ 24104.

9.2.3.2 Аналізування

Соломку перекладають з ящиків, коробок та пачок на стіл і відбирають крихту та лом.

9.2.3.3 Обробляння результатів

Масову частку крихти (лому) K у відсотках визначають за формулою:

$$K = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

де m — загальна маса соломки, лому і крихти в ящиках, коробках, пачках, кг;

m_1 — маса крихти (лому) в ящиках, коробках, пачках, кг.

9.3 Контролювання фізико-хімічних показників

9.3.1 Готування об'єднаної проби для фізико-хімічного аналізування

Соломку, відібрану відповідно до 9.1.1 готують до випробовування так: видаляють домішки та оздоблення поверхні (крім виробів з маком, горіхом, кмином), подрібнюють в крихту, яку ретельно перемішують. З цієї кількості виділяють аналітичну пробу масою від 50 г до 60 г, ретельно розтирають у ступці на порошок так, щоб він повністю просіювався через дротяну сітку № 08.

Для визначання масової частки цукру та жиру аналітичну пробу готують масою 300 г.

Від аналітичної проби беруть наважки для визначення вологості і кислотності.

9.3.2 Визначання вологості — згідно з ГОСТ 8494.

9.3.3 Визначання кислотності — згідно з ГОСТ 5670.

9.3.4 Визначання цукру — згідно з ГОСТ 5672.

9.3.5 Визначання жиру — згідно з ГОСТ 5668.

9.4 Контролювання показників безпеки

9.4.1 Визначання токсичних елементів

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

9.4.1.2 Визначання токсичних елементів:

- ртуті — згідно з ГОСТ 26927,
- миш'яку — згідно з ГОСТ 26930,
- міді — згідно з ГОСТ 26931,
- свинцю — згідно з ГОСТ 26932,
- кадмію — згідно з ГОСТ 26933,
- цинку — згідно з ГОСТ 26934.

9.4.2 Визначання мікотоксинів:

- афлатоксину В₁ — згідно з МР 2273 [3] та ДСТУ EN 12955,
- дезоксиніваленолу — згідно з МУ 3940 [4],
- зеараленону — згідно з МР 2964 [5].

9.4.3 Визначання радіологічних показників — згідно з ДР [2].

9.4.4 Визначання пестицидів — згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [13].

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Соломку транспортують всіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажів, що чинні для цього виду транспорту.

10.2 Транспортні засоби повинні бути критими, сухими, чистими і не зараженими шкідниками хлібних запасів. Під час транспортування соломку оберігають від атмосферних опадів.

10.3 Щоб уникнути лому соломки, ящики на транспорт укладають щільними рядами.

10.4 Соломку треба зберігати в сухих, добре провітрюваних приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, за температури не вище ніж 25 °С і відносній вологості повітря від 65 % до 75 %.

Не дозволено зберігання соломки разом з продуктами, які мають специфічний запах.

10.5 Ящики з соломкою треба встановлювати на стелажі або на підтоварники штабелями висотою не більше ніж 8 ящиків. Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб повинна бути не менше ніж 1 м. Між кожними двома рядами ящиків залишають не менше ніж 0,05 м для провітрювання.

Між окремими штабелями і між штабелем і стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

10.6 Реалізацію неупакованої соломки у роздрібній торговельній мережі треба здійснювати за наявності інформаційних даних про енергетичну цінність, вміст білка, жиру, вуглеводів, вітамінів (В₁, В₂, РР) у 100 г виробів.

11 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

11.1 Виробник гарантує відповідність якості соломки вимогам цього стандарту за умов дотримання правил зберігання та транспортування.

11.2 Термін придатності до споживання соломки від дати її виготовлення встановлює розробник, і це вказують в рецептурі для конкретної назви виробу і повинен бути не більше ніж для:

а) соломки вагової або негерметично упакованої:

— з масовою часткою жиру 10 % і більше — 30 діб;

— з масовою часткою жиру до 10 % та виготовлених на основі рослинних твердих жирів з тривалим терміном зберігання — 90 діб;

б) соломки, герметично упакованої за типом конверту або термоспаювання в пакети з полімерних повітронепроникних матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади з охорони здоров'я — 90 діб.

11.3 Термін придатності до споживання окремої назви соломки може бути збільшений розробником за погодженням з приймальною комісією та у разі додаткових досліджень соломки відповідними установами, підпорядкованими центральному органу виконавчої влади з охорони здоров'я і позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

ДОДАТОК А
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості.
- 7 ПТБ 7-224 Правила техніки безпеки та виробничої санітарії на підприємствах хлібопекарської та макаронної промисловості, затверджені Міністерством праці СРСР 27.12.89, № 7-224.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 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.
- 11 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.
- 12 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.
- 13 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: вироби хлібобулочні, соломка, органолептичні, фізико-хімічні показники, пакування, маркування, приймання.

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

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