



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ВИРОБИ БУЛОЧНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ-П 4587:2006

*Видання офіційне*

БЗ № 1–2006/73

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 28809–90)

---

**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 .....	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 Бібліографія .....	11



**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**ВИРОБИ БУЛОЧНІ**

**Загальні технічні умови**

**ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ**

**Общие технические условия**

**ROLLS**

**General Specifications**

---

Чинний від 2007–07–01

до 2008–01–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на вироби булочні, 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 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 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 Продукты харчові. Визначення афлатоксину В<sub>1</sub> та суми афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> та G<sub>2</sub> 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 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 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 та транспортування)

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

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

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання кількості 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 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 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 29272–92 Солод ржаной сухой. Технические условия (Солод житній сухий. 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 булочні 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 булочних 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;
- хлібопекарські жири згідно з ДСТУ 4335;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
- олію соняшникову згідно з ДСТУ 4492;
- молоко та вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
- молоко коров'яче пастеризоване згідно з ДСТУ 2661;
- молоко коров'яче незбиране згідно з ДСТУ 3662;
- сироватку молочну згідно з чинним нормативним документом;
- яйця курячі харчові згідно з ГОСТ 27583;
- продукти яечні згідно з ГОСТ 30363;
- яєчну масу згідно з ДСТУ 2013;
- пластівці вівсяні згідно з ГОСТ 21149;
- пластівці зернові згідно з чинним нормативним документом;
- солод згідно з ГОСТ 28538;
- патоку крохмальну згідно з ДСТУ 4498;
- 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;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874 та іншу сировину згідно з чинними нормативними документами та відповідно до вказівок 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, що 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 булочні виготовляють масою до 0,5 кг включно.*

Дозволено за рішенням приймальної комісії виготовляти вироби булочні 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 обмежено.

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



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

Таблиця 1 — Органолептичні показники виробів булочних

Назва показника	Характеристика
<b>Зовнішній вигляд:</b> <b>форма:</b> подових  формових  <b>поверхня</b>  <b>колір</b>	Відповідає виду виробу  Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів. Дозволено форму у вигляді виробу або частини його, нарізаного скибками  Відповідає виду виробу, без забруднення. Для упакованих виробів дозволено незначна зморшкуватість; для нарізаних виробів зі слідами розрізів
<b>Стан м'якушки</b>	Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу; для рогаликових виробів — шарувата на зламі; для виробів з ядрами насіння, висівками, зерновими та круп'яними продуктами тощо — з відповідними добавками
<b>Смак</b>	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку
<b>Запах</b>	Властивий даному виду виробів, без стороннього запаху

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

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники виробів булочних

Назва показника	Норма для виробів із борошна пшеничного			
	вищого сорту	першого сорту	суміші вищого і першого сорту	другого сорту
Вологість м'якушки, %, не більше ніж	34,0—45,5	34,0—44,0	34,0—45,5	41,0—44,0
Кислотність м'якушки, град, не більше ніж	3,5	4,0	4,0	5,0
Пористість м'якушки, %, не менше ніж	68,0	65,0	66,0	60,0
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 вологості зазначено межі, в яких установлюють конкретний максимальний показник для кожної назви виробів.  
**Примітка 2.** Конкретний максимальний показник кислотності для кожної назви виробів установлюють відповідно до зазначеного в таблиці 2 і менший.  
**Примітка 3.** 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, а також у разі необхідності запобігання картопляній хворобі згідно з інструкцією [4].  
**Примітка 4.** 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 і зазначають в рецептурі.  
**Примітка 5.** Дозволено перевищення установлених норм показників масової частки цукру та жиру.  
**Примітка 6.** У виробів нарізаних упакованих пористість визначають до стадії нарізування.  
**Примітка 7.** Фізико-хімічні показники виробів високого ступеня готовності визначають після допекання 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 булочних повинна бути меншою ніж 14,0 кг на 100 кг борошна;
- масову частку цукру та жиру нормують за умови, коли рецептурний вміст цих компонентів понад 2 кг на 100 кг борошна;
- пористість нормують для виробів масою понад 0,2 кг (плетінок масою понад 0,3 кг);
- у розрахунку мінімального виходу продукції використовують нормативний показник вологості конкретного виробу;
- за умови використання (у тісті) солоду, висівку, крохмалю, клейковини, зернових і кру-п'яних продуктів, їх маса повинна входити у 100 кг витраченого борошна.

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

**Таблиця 3** — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів та мікотоксинів

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

Допустимі рівні пестицидів регламентовано МБТ 5061 [3].

Радіологічні показники — згідно з ДР [5].

**4.5 Вироби булочні, термін придатності до споживання яких понад дві 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 булочних, термін придатності до споживання яких понад дві 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 виробах не дозволено сторонні домішки,** хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви.

#### 4.7 Укладання виробів булочних — згідно з ГОСТ 8227.

##### 4.7.1 Укладання нарізаних упакованих виробів здійснюють 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 хлібопекарському підприємстві (після виймання з печі) виробів без упаковки масою до 0,2 кг включно — не більше ніж 6 год (упакованої продукції — не більше ніж 12 год), виробів без упаковки масою понад 0,2 кг — не більше ніж 10 год (упакованої продукції — не більше ніж 20 год).

#### 4.9 Пакування

**4.9.1** Вироби булочні 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 контакті 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] зазначено у таблиці 5.

**Таблиця 5** — Допустимі відхилення маси фасованої продукції в пакованій одиниці

Номинальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення 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	—

**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 за 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 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 згідно технічних характеристик 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 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 постачання 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 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 проставляють 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 виробів булочних 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 булочних повинні підлягати очищенню та відповідати СанПиН 4630 [8].

**6.2** Контроль за шкідливими викидами в 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 нормативних документів. 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 установлює 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 В<sub>1</sub> — 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 дві доби).

**8.2.4.1** Відбирання 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.

**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 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 48 год).

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

**9.3 Реалізацію готової продукції у роздрібній торговельній мережі** треба здійснювати 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 нижчої ніж 6 °С та відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %.

**9.4.1** Зберігання заморожених виробів високого ступеня готовності здійснюють за температури не нижчої ніж 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 булочних цьому стандарту за умови дотримання правил зберігання та транспортування.

**10.2** Гарантійний термін придатності до споживання відповідно до 9.2.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

## 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  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  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 1988–07–04 за № 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 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 № 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 ДСанПин 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 № 137.
- 16 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови, затверджений Міністерством агропромислового комплексу від 20.07.1999.

УКНД 67.060

**Ключові слова:** вироби булочні, 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