Группа Н33

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

ГОСТ Р 50366—92

Dry food concentrates. Semi-processed dry flour products

ОКС 67.060
ОКП 91 9521, 91 9523

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий, представляющие собой сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и других компонентов, предназначенные для приготовления кексов, тортов, печенья и других изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6.

1 Ассортимент

1.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают следующих видов:
- смеси для приготовления кексов, тортов, печенья, коврижек;
- смеси для приготовления блинчиков и оладий.

1.2 Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от используемого сырья подразделяют на:
- полуфабрикаты мучных изделий на сухом цельном молоке или сливках;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухом обезжиренном молоке;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухой молочной сыворотке или сывороточных концентратах;
- полуфабрикаты мучных изделий, не содержащие молочных компонентов.

1.3 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают с добавками и без добавок.

1.4 Коды ОКП на продукцию представлены в приложении.

2 Технические требования

2.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Характеристики

2.2.1 Внешний вид и цвет полуфабрикатов мучных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика мучных изделий		Метод анализа
	без добавок	с добавками	
Внешний вид	Порошкообразная сыпучая смесь		По ГОСТ 15113.3
Цвет	Кремовый различных оттенков	Соответствующий добавкам	По ГОСТ 15113.3

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

gost.e-ecolog.ru

2.2.2 Физико-химические показатели полуфабрикатов мучных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
смесей для приготовления кексов, тортов, печенья	11,0	
всех остальных смесей, а также смесей, в состав которых входят цукаты или сушеный виноград	14,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Зараженность вредителями хлебных запасов	То же	По ГОСТ 15113.2

2.2.3 Вкус и аромат, массовая доля сахарозы, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования полуфабриката мучных изделий в рецептуре, при этом допускаемые отклонения по сахарозе не должны быть более ± 0,5 %.

2.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

2.2.5 Патогенные микроорганизмы не допускаются.

2.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

2.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

2.3.1 Сырье, вспомогательные материалы и добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов мучных изделий, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4 Упаковка, маркировка — по ГОСТ 24508.

3 Приемка

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

3.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4 Методы анализа

4.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

4.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.6, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в 2.2.1, 2.2.2 настоящего стандарта.

4.4 Содержание пестицидов, микотоксинов и патогенных микроорганизмов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

5.2 Срок хранения печенья «Овсяного», смеси для приготовления оладий с овсяной мукой, полуфабрикатов мучных изделий с кукурузной мукой — не более 4 мес со дня выработки; остальных видов полуфабрикатов мучных изделий — не более 6 мес со дня выработки.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
(обязательное)

Коды по общесоюзному классификатору

Наименование группы	Код ОКП
Смеси для приготовления тортов, печенья, кексов, коврижек	91 9521
Смеси для приготовления блинчиков и оладий	91 9523

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21.10.92 № 1427

3 Срок проверки — 1998 г., периодичность проверки — 5 лет

4 ВЗАМЕН ОСТ 18—104—77

5 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 15113.0—77	3.1, 4.1
ГОСТ 15113.1—77	4.2, 4.3
ГОСТ 15113.2—77	2.2.2
ГОСТ 15113.3—77	2.2.1
ГОСТ 15113.4—77	2.2.2
ГОСТ 15113.6—77	4.3
ГОСТ 24508—80	2.4, 5.1
ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.3

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru