ГОСТ 15.015—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СИСТЕМА РАЗРАБОТКИ И ПОСТАНОВКИ ПРОДУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВО

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Т52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Система разработки и постановки продукции на производство

ГОСТ 15.015—90

Bread and bakery products.
System of products development and launching into manufacture

МКС 01.110
ОКСТУ 9102

Дата введения 1991—07—01

Настоящий стандарт устанавливает порядок разработки и постановки на производство новых видов хлеба и хлебобулочных изделий.

Стандарт не распространяется на новые виды такой продукции, изготавливаемые по заказам Министерства обороны.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Новые виды хлеба и хлебобулочных изделий (далее — продукция) создаются на основе новой рецептуры или новой технологии, или нового сырья и должны иметь новые потребительские свойства.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2 Разработчиками новых видов продукции могут быть хлебопекарные предприятия, объединения, управления, НПО Хлебпром, отделы хлебопекарной промышленности и пищевые лаборатории потребсоюзов.

1.3 Решение о постановке на производство новых видов продукции принимается приемочной комиссией. Ее функции могут выполнять дегустационная комиссия и другие подобные органы.

1.4 В состав приемочной комиссии должны входить представители хлебопекарной промышленности, местных органов торговли, здравоохранения, управления Госстандарта и других заинтересованных организаций.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2 ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ

2.1 Разработка новых видов продукции при наличии классификационного государственного стандарта на данную группу продукции

2.1.1 Основные этапы разработки включают:

проведение исследований (пробных выпечек) с целью выбора рецептуры, установления показателей качества, параметров технологического процесса, выхода изделий и т. д.;

расчет энергетической ценности, содержания жира, белка и углеводов в 100 г изделия;

разработку проектов рецептуры и технологической инструкции;

направление проекта рецептуры в ГосНИИХП или в другую организацию, занимающуюся присвоением кодов ОКП, для присвоения временного кода ОКП*;

рассылку проекта рецептуры на рассмотрение членам приемочной комиссии за 10 дней до ее заседания;

подготовку образцов;

рассмотрение образцов изделий и согласование документации актом (протоколом) приемочной комиссии;

* Дата направления проекта рецептуры в ГосНИИХП или в другую организацию, занимающуюся присвоением кодов ОКП, считается датой постановки продукции на производство.

представление в ГосНИИХП или в другую организацию, занимающуюся присвоением кодов ОКП, письменного сообщения об утверждении рецептуры с указанием даты утверждения и сроков действия;

рассылку разработчиком утвержденных документов организациям—членам приемочной комиссии по их требованию без права размножения и рассылки нормативно-технической документации другим организациям, предприятиям;

представление предприятиям торговли информационных листков с информацией об энергетической ценности, содержании жира, белка и углеводов в 100 г изделия.

2.1.2 Разработчик проводит анализ изделий по результатам пробных выпечек в соответствии с показателями качества и методами, предусмотренными в классификационных государственных стандартах на новые виды хлеба и хлебобулочных изделий данной группы.

При использовании новых видов сырья и материалов проводят согласование возможности их применения с органами Госкомсанэпиднадзора.

2.1.3 Расчет энергетической ценности, содержания жира, белка и углеводов в 100 г изделия производится по методике расчета химического состава и пищевой ценности хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, утвержденной в установленном порядке, и справочнику «Химический состав пищевых продуктов».

2.1.4 Разработку проектов рецептуры, технологической инструкции разработчик осуществляет при условии соответствия результатов анализа изделий по п. 2.1.2 классификационному государственному стандарту на данную группу продукции.

2.1.1—2.1.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.1.5 Обозначение рецептуры и технологической инструкции состоит соответственно из букв «РЦ», «ТИ», кода предприятия, присвоенного на основе Общесоюзного классификатора предприятий и организаций (ОКПО) и регистрационного номера.

2.1.6 Рецептура и технологическая инструкция, отвечающие требованиям настоящего стандарта (приложения 1 и 2) и утвержденные руководителем предприятия (объединения, организации)-разработчика, являются основанием для утверждения цены.

2.2 Разработка новых видов продукции, не предусмотренных классификационными групповыми государственными стандартами

2.2.1 Разработка новых видов продукции, для которых не предусмотрены классификационные групповые государственные стандарты, осуществляется в последовательности, изложенной в п. 2.1.1, при этом вместо проекта рецептуры разрабатываются два документа — проект технических условий на опытную партию и проект рецептуры, не содержащий показателей качества.

2.3 Внесение изменений в НТД на новые виды изделий и их рассылка проводятся в последовательности, изложенной в п. 2.1.1 для разработки документов.

2.4 Копии утвержденных документов являются учтенными, если они зарегистрированы держателем подлинника.

2.5 Держателем подлинника утвержденной документации, разработанной по пп. 2.1 и 2.2, является организация-разработчик.

2.6 Разработчик имеет право передать подлинник разработанной документации другой организации на договорной основе.

3 ПОСТАНОВКА ПРОДУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВО

3.1 Разрешением для постановки продукции на производство является утвержденный акт (протокол) приемочной комиссии (приложение 3).

Решение о подписании акта (протокола) приемочная комиссия принимает, как правило, при согласии председателя и всех членов комиссии. При разногласиях члены комиссии, не согласные с решениями, записанными в акте (протоколе), подписывают акт (протокол) с пометкой «С особым мнением» и оформляют письменное свое особое мнение.

Особые мнения, которые являются неотъемлемой частью акта (протокола), прилагаются к нему.

Акт (протокол) считается действительным, если его подписали без замечаний не менее $^2/_3$ фактического состава комиссии, включая представителей заказчика (основного потребителя).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2 Постановка продукции на производство включает:

комплектование нормативно-технической документации на новые виды продукции;

формирование плана производства;

подготовку предприятия к выпуску новой продукции.

3.3 При постановке на производство продукции, ранее освоенной другим предприятием, применяется документация, полученная от держателя подлинника.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(рекомендуемое)

наименование предприятия (объединения, организации)-разработчика и его подчиненность

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия (объединения, организации)-разработчика

_____ _____
подпись расшифровка подписи

« » 19 г.

РЕЦЕПТУРА

_____ _____
наименование изделия условное обозначение документа

по ГОСТ (ТУ) _____
номер классификационного стандарта на данную группу продукции или ТУ на опытную партию

Производится по технологической инструкции ТИ _____
условное обозначение разработчика и регистрационный номер

Срок введения с _____

Рекомендована к утверждению и согласована _____
наименование приемочной

комиссии (дегустационная комиссия и т.д.)

Акт (протокол) № _____ от _____

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1 Характеристика изделия:
масса, в килограммах;
органолептические показатели качества (см. табл. 1)

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид форма поверхность цвет Состояние мякиша Вкус Запах	

2 Физико-химические показатели качества (см.табл.2).

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более Кислотность мякиша, град., не более Пористость мякиша, %, не менее Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, (% ± 1,0) Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, (% ± 0,5)	

Примечания

1 Номенклатура показателей качества и их наименование должны соответствовать классификационному государственному стандарту на данную группу продукции.

2 При отсутствии классификационного стандарта на разрабатываемую продукцию показатели качества (табл. 1 и 2) приводятся в технических условиях на опытную партию.

3 Соотношение частей сырья по массе на 100 кг муки (см. табл. 3).

Таблица 3

Наименование сырья	Расход сырья, кг
	Итого

4 Минимальный выход изделий при влажности муки 14,5 % _____

5 Информационные сведения об энергетической ценности, содержании жира, белка и углеводов в 100 г изделий (на отдельном листе).

Руководитель технологической службы предприятия
(объединения, организации) _____ _____
подпись расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(рекомендуемое)

наименование предприятия (объединения, организации)-разработчика и его подчиненность

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия (объединения, организации)-разработчика

_____ _____
подпись расшифровка подписи

« » 19 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству _____
наименование изделия

_____
условное обозначение документа

Срок введения с _____

1 Вводная часть: краткая характеристика процесса производства изделия.
2 Характеристика изделия: ссылка на рецептуру или ТУ.
(Измененная редакция, Изм. № 1).
3 Описание технологического процесса:
подготовка сырья к производству;
описание этапов технологического процесса с указанием типов используемого оборудования;
таблица расхода сырья по стадиям с параметрами процесса.
4 **(Исключен, Изм. № 1).**

Руководитель технологической службы предприятия (объединения, организации) _____ _____
подпись расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
(рекомендуемое)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемочной комиссии (дегустационной комиссии и т.д.)

« » _____ 19 г.

АКТ (ПРОТОКОЛ) № _____

приемочной комиссии

Приемочная комиссия (дегустационная комиссия и т.д.), назначенная (утвержденная) приказом (постановлением, распоряжением) _____ от _____
наименование организации

№ _____, рассмотрев образцы _____, нормативно-техническую документацию _____
наименование продукции
наименование документов,

представленные _____
наименование предприятия (объединения, организации)-разработчика

СЧИТАЕТ:

1) Разработанная продукция по показателям качества соответствует (не соответствует) требованиям потребителя и промышленности.

2) Показатели качества продукции, включенные в рецептуру, соответствуют _____
наименование классификационного стандарта на данную группу продукции

РЕКОМЕНДУЕТ:

1) Продукцию _____
к производству, опытной реализации, передаче заказчику, доработке и повторному представлению, не производить и т.п.

2) Документы _____
рецептура, ТУ на опытную партию, цену

к утверждению.

3) Выявленные недостатки продукции и документов _____
наименование документов

устранить.

Приложение — В приложении могут приводиться особые мнения членов приемочной комиссии, перечень недостатков к продукции и документов и т. д.

Члены комиссии
Должность, организации Личная подпись Расшифровка подписи

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 16.07.90 № 2200

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 1787

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 Ограничение срока действия снято по протоколу 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

5 ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1996 г. (ИУС 7—96)

gost.e-ecolog.ru