ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53085— 2008

ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2008/321

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП) Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 3 «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 477-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки и методы отбора проб 5
7 Подготовка проб 6
8 Методы контроля 6
9 Транспортирование и хранение 7
Библиография 8

Поправка к ГОСТ Р 53085—2008 Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ Р 512814—2007	ГОСТ Р 52814—2007

(ИУС № 9 2009 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

Fresh pasta products. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикат макаронных изделий, изготовленный из муки и воды с использованием или без дополнительного сырья и предназначенный для реализации населению для последующего доведения до готовности.

Требования безопасности изложены в 2.4, 5.2.3, 5.2.5, 5.3.2, 6.3, 6.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50779.10—2000 (ИСО 3534-1—93) Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения

ГОСТ Р 50779.11—2000 (ИСО 3534-2—93) Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51116—97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51865—2002 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52000—2002 Изделия макаронные. Термины и определения

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52377—2005 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ Р 52810—2007 Изделия макаронные. Методы идентификации

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 512814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50779.10, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ Р 52000, ГОСТ 17527, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **пастеризованный полуфабрикат макаронных изделий:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедший пастеризацию.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на группы (А и В) и на сорта: группу А — на высший, первый и второй; группу В — на высший и первый.

Для полуфабриката макаронных изделий, изготовленного с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта дополняют однозначным с ним названием.

Пример — Обозначение полуфабриката макаронных изделий из муки высшего сорта твердых пшениц с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа А высший сорт яичный».

Допускается изготавливать полуфабрикат макаронных изделий из смеси муки твердых и мягких пшениц, при этом в классификации не указывают группу.

4.2 В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессовые и штампованные.

4.3 В зависимости от способа обработки полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на охлажденный, замороженный и пастеризованный.

4.4 Классификацию полуфабриката макаронных изделий по типу, подтипу и виду проводят в соответствии с ГОСТ Р 51865.

5 Общие технические требования

5.1 Полуфабрикат макаронных изделий изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 В зависимости от группы полуфабрикат макаронных изделий должен иметь следующие ограничения по используемой муке:

Группа А — содержание муки из твердой пшеницы не менее 85 %;

Группа В — содержание муки из мягкой пшеницы не менее 85 %.

Полуфабрикат макаронных изделий «яичный» должен иметь ограничения по содержанию количества яиц в пересчете на 100 кг муки — не менее 250 шт; или по содержанию яичного порошка — не менее 2,5 %.

5.2.2 По органолептическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Состояние изделий после варки	Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности

5.2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	Группа А			Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт
Кислотность изделий, град, не более:					
томатных	10	10	10	10	10
остальных	4	4	6	4	4
Влажность, % не более	28	28	28	28	28
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты, % на сухое вещество, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Зольность, % на сухое вещество, не более	0,9	1,2	1,9	0,55	0,75
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	95	95
Белок, % на сухое вещество, не менее	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3	3	3	3	3
	При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении				
Зараженность вредителями	Не допускается				

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в полуфабрикате макаронных изделий не должно превышать норм, установленных требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации*.

5.2.5 По микробиологическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [1].

Таблица 3

Наименование макаронных изделий	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	B.cereus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Полуфабрикат макаронных изделий	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	25	50

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении полуфабриката макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего, первого и второго сортов по ГОСТ Р 52668;
- муку пшеничную высшего и первого сортов по ГОСТ Р 52189;
- воду питьевую [2].

5.3.2 При изготовлении полуфабриката макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- овощи сушеные по ГОСТ Р 52622;
- пищевые добавки (антиокислители, регуляторы кислотности), соответствующие требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации [3].

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, в т.ч. ввозимое по импорту и отвечающее требованиям настоящего стандарта, обеспечивающим безопасность продукции.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку на потребительской таре полуфабриката макаронных изделий указывают в соответствии с ГОСТ Р 51074 со следующими дополнениями:

- при изготовлении полуфабриката макаронных изделий из смеси муки твердой и мягкой пшеницы в составе продукта указывают «мука твердых и мягких сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки из твердых сортов); «мука мягких и твердых сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки мягких сортов);
- время изготовления (для охлажденного полуфабриката макаронных изделий);
- срок годности;
- информацию о недопустимости повторного замораживания (для замороженных продуктов);
- при наличии вакуумной упаковки «упаковано под вакуумом»;
- способ термической обработки (при наличии).

5.4.2 Информацию о маркировке располагают непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте. Информация должна быть четкой и легко читаемой.

5.4.3 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары. Маркировка должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя;
- товарный знак (при его наличии);
- наименование товара, его группы и сорта (при изготовлении полуфабриката макаронных изделий из смеси муки твердой и мягкой пшеницы в составе продукта указывают «мука твердых и мягких сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки из твердых сортов); «мука мягких и твердых сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки мягких сортов);
- массу нетто;
- массу брутто (для оптовой продукции);
- дату изготовления;
- время изготовления (для охлажденного полуфабриката макаронных изделий);
- срок годности;
- информацию о недопустимости повторного замораживания (для замороженных продуктов);

- при наличии вакуумной упаковки «упаковано под вакуумом»;
- способ термической обработки (при наличии).

Внутрь каждой единицы оптовой тары должен быть вложен лист-вкладыш с информацией в соответствии с ГОСТ 8.579, ГОСТ Р 51074 и 5.4.1.

На каждой единице транспортной тары указывают число упаковок с фасованной продукцией (потребительской тары).

Способы представления информации для потребителя на транспортной таре допускается согласовывать с оптовым покупателем при оформлении договора на поставку.

5.5 Упаковка

5.5.1 Полуфабрикат макаронных изделий фасуют в потребительскую и транспортную тару, обеспечивающую сохранность и безопасность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.2 Полуфабрикат макаронных изделий массой нетто не более 1 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303; коробки из картона по ГОСТ 7933; пакеты из бумаги по ГОСТ 13502, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730 или других термосвариваемых полимерных и комбинированных материалов.

Упаковку макаронных изделий могут проводить под вакуумом.

Консервированный полуфабрикат макаронных изделий фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, укупориваемые металлическими лакированными крышками, или в пакеты из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги, разрешенные уполномоченным органом.

Стеклянные и металлические банки должны быть герметично укупорены.

Вся потребительская тара должна соответствовать ГН 2.3.3.972 [4].

5.5.3 Полуфабрикат макаронных изделий, фасованный в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, разрешенную органами Минздрава России и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.4 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы полуфабриката макаронных изделий должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.5. Допускается условия упаковки полуфабриката макаронных изделий согласовывать с потребителем при оформлении договора на поставку.

6 Правила приемки и методы отбора проб

6.1 Полуфабрикат макаронных изделий принимают партиями.

6.2 Правила приемки и методы отбора проб — в соответствии с ГОСТ Р 52377. Масса суммарной пробы не менее 5000 г.

6.3 Периодичность контроля показателей безопасности полуфабриката макаронных изделий устанавливают в соответствии с установленным порядком.

6.4 Каждую партию полуфабриката макаронных изделий сопровождают удостоверением качества и безопасности. Удостоверение о качестве должно содержать:

номер качественного удостоверения, дату его выдачи;

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

наименование продукции, группу, сорт, способ обработки;

обозначение нормативных документов;

массу нетто упаковочной единицы;

дату изготовления;

срок годности и условия хранения;

результаты испытаний.

6.5 Отобранные пробы полуфабриката макаронных изделий хранят в холодильной камере при установленной температуре хранения.

7 Подготовка проб

7.1 Подготовленную в соответствии с ГОСТ Р 52377 суммарную пробу полуфабриката макаронных изделий освобождают от тары и отбирают 200 г для определения зараженности вредителями. Из остальной суммарной пробы составляют лабораторные пробы для проведения испытаний.

7.2 Для приготовления первой лабораторной пробы отбирают 200 — 250 г полуфабриката макаронных изделий и измельчают. От подготовленной лабораторной пробы отбирают пробы для анализов, масса которых указана в соответствующих методах определения кислотности, золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, содержания белка, металломагнитной примеси, вкуса и запаха, а также содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели.

7.3 Для приготовления второй лабораторной пробы отбирают 700 г полуфабриката макаронных изделий, подсушивают. Из подготовленной лабораторной пробы производят анализ для определения содержания яичных продуктов и муки мягкой пшеницы.

7.4 Оставшаяся часть суммарной пробы составляет третью лабораторную пробу, из которой отбирают пробы для анализов при определении цвета, жидкости, состояния изделий после варки, сохранности формы сваренных изделий.

8 Методы контроля

8.1 Определение цвета и формы полуфабриката макаронных изделий

Определение цвета и формы проводят по ГОСТ Р 52377 на лабораторной пробе, отобранной по 7.4.

8.2 Определение запаха и вкуса

Определение запаха и вкуса проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2

8.3 Определение состояния изделий после варки

Определение состояния изделий после варки проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.4.

8.4 Определение кислотности

Определение кислотности проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.5 Определение влажности

Определение влажности проводят по ГОСТ Р 52377 (пункт 7.4.3) на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.4.

8.6 Определение золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты

Определение золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.7 Определение сохранности формы сваренных макаронных изделий

Определение сохранности формы сваренных макаронных изделий проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа, подготовленной по 7.4.

8.8 Определение содержания белка в полуфабрикате макаронных изделий

Определение содержания белка в полуфабрикате макаронных изделий проводят по ГОСТ Р 52377 на подготовленной по 7.3 пробе для анализа в количестве 1,0 г.

8.9 Определение зольности (общей золы) в полуфабрикате макаронных изделий

Определение зольности в полуфабрикате макаронных изделий проводят по ГОСТ Р 52810 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.10 Определение металломагнитной примеси

Определение металломагнитной примеси в полуфабрикате макаронных изделий проводят по ГОСТ Р 52377 на пробе для анализа массой 50 г, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.11 Определение зараженности вредителями

Определение зараженности вредителями проводят по ГОСТ Р 52377 на суммарной пробе полуфабриката макаронных изделий, полученной по 7.1 и отобранной в количестве 200 г.

8.12 Определение содержания яичных продуктов

Определение содержания яичных продуктов проводят по ГОСТ Р 52810 на пробе для анализа, подготовленной по 7.3.

8.13 Определение муки мягкой пшеницы

Определение содержания муки мягкой пшеницы проводят по ГОСТ Р 52810 на пробе для анализа, подготовленной по 7.3.

8.14 Определение массовой доли токсичных элементов в полуфабрикате макаронных изделий

Определение массовой доли ртути проводят по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ Р 51962, свинца и кадмия — по ГОСТ Р 51301 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.15 Определение содержания пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в полуфабрикате макаронных изделий

Определение содержания пестицидов проводят по методам, утвержденным в установленном порядке, микотоксинов по ГОСТ Р 51116 и ГОСТ 30711, радионуклидов по [5], [6], [7] на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.16 Определение микробиологических показателей в полуфабрикате макаронных изделий

Определение микробиологических показателей проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52814 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

Признаки болезней и плесени в полуфабрикате макаронных изделий контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.1 в соответствии с ГОСТ Р 52377.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Полуфабрикат макаронных изделий перевозят в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

9.2 При перевозке полуфабриката макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха.

Полуфабрикат макаронных изделий необходимо хранить с момента производства до продажи, включая транспортирование при температуре:

охлажденный (в том числе и упакованный под вакуумом) — при температуре (4 ± 2) °С;

замороженный — при температуре минус (18 ± 2) °С;

пастеризованный (в том числе упакованный под вакуумом) — при температуре (4 ± 2) °С.

9.3 Помещения для хранения полуфабриката макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение полуфабриката макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

9.4 Срок годности полуфабриката макаронных изделий с использованием антиокислителей, регуляторов кислотности, новых видов упаковок, в том числе упакованных в регулируемой газовой среде или под вакуумом, может устанавливать изготовитель по согласованию с органами или учреждениями Роспотребнадзора.

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[3]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Продовольственное сырье и пищевые добавки. Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4]	ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[5]	МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90, цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ, гигиеническая оценка
[6]	МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
[7]	МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

УДК 664.694:006.354 ОКС 67.060 Н35 ОКП 91 4900

Ключевые слова: полуфабрикат макаронных изделий, область применения, классификация, общие технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки и условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.04.2009. Подписано в печать 09.06.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 423 экз. Зак. 353.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru

›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Поправка к ГОСТ Р 53085—2008 Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ Р 512814—2007	ГОСТ Р 52814—2007

(ИУС № 9 2009 г.)

Поправка к ГОСТ Р 53085—2008 Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ Р 512814—2007	ГОСТ Р 52814—2007

(ИУС № 9 2009 г.)

gost.e-ecolog.ru