МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31743—
2012**

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армении
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1687-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31743—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51865—2010

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации 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 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы отбора проб и контроля качества 7
8 Транспортирование и хранение 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Macaroni products.
General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе на яичные и овощные (с овощными порошками).

Требования по безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия*

ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. 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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14849—89 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества**

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия***

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

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31464—2012 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52377—2005 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества».

Издание официальное

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31750—2012 Изделия макаронные. Методы идентификации

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 ежемесячным выпускам информационного указателя «Национальные стандарты», 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

3.1 В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1.1 **макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготовляемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

3.1.2 **группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

3.1.3 **макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.4 **макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.1.5 **макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения.

3.1.6 **сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.

3.1.7 **макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.8 **макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.9 **макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.10 **макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.11 **макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.12 **макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 0,56 %, изготовленные из пшеничной муки.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.13 **макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из пшеничной муки.

Примечание — Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.1.14 **тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

3.1.15 **трубчатые макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

3.1.16 **нитевидные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

3.1.17 **ленточные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

3.1.18 **фигурные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

3.1.19 **короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной менее 200 мм.

3.1.20 **длинные макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной 200 мм и более.

3.1.21 **одинарные макаронные изделия:** длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.

3.1.22 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

3.1.23 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.

3.1.24 **мелкий формат (макаронных изделий):** Макаронные изделия с линейными размерами до 4 мм.

3.1.25 **прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу.

3.1.26 **штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

3.1.27 **резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

4 Классификация

4.1 Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В — на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.

Пример обозначения макаронных изделий группы А из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа А высший сорт яичные».

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

4.3 Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.4 Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

4.5 Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

5 Общие технические требования

5.1 Макаронные изделия следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением [1], нормативных правовых документов, санитарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт, рецептур и технологических инструкций.

5.2 Характеристики

5.2.1 Макаронные изделия «яичные» должны иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки — не менее 200 г или по содержанию яичного порошка — не менее 25 г.

5.2.2 По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки. 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

5.2.3 По физико-химическим показателям макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Влажность изделий, %, не более*	13	13	13	13	13	13	13
Кислотность изделий, град, не более: томатных второго сорта остальных	10 — 4	— — 4	— 5 —	10 — 4	— — 4	10 — 4	— — 4
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более овощных, яичных	1,4	1,7	2,4	1,1	1,25	1,1	1,25
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
для мелкого формата и нитевидных диаметром до 1 мм	6,0	6,0	6,0	9,0	9,0	9,0	9,0
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	100	100	100	100
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3	3	3	3	3	3	3
	при размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении						
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается						

* Для остальных, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.

5.2.4 По микробиологическим показателям макаронные изделия должны соответствовать нормам, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование макаронных изделий	КМАФАнМ, 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	
Макаронные изделия яичные	—	—	—	25	—
Макаронные изделия овощные	5×10^4	0,1	0,1	—	100

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях не должно превышать норм, установленных [1], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31491;
- муку пшеничную по ГОСТ 26574;

5.3.2 При изготовлении макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 31464;
- овощи сушеные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий в качестве технологического сырья используют питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары макаронных изделий в соответствии с [2] и должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массу нетто;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- группу продукта, сорт;
- информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- пищевую и энергетическую ценность;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок хранения;
- условия хранения в соответствии с требованиями настоящего стандарта;

- способ приготовления;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информацию о подтверждении соответствия.

5.4.2 В наименовании продукта не указывают следующие характеристики макаронных изделий: «трубчатые», «нитевидные», «ленточные», «узкие», «короткие», «резаные», «прессовые», «штампованные», «плоские», «объемные», «обыкновенные».

5.4.3 На потребительской таре, обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наименование допускается ограничить словами «Макаронные изделия».

5.4.4 На потребительской таре, не обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наносят рисунок, соответствующий его натуральной форме и размерам.

5.4.5 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя;

- товарного знака (при его наличии);

- наименования товара, его группы, сорта и формы;

- массы нетто при стандартной влажности;

- массы брутто;

- срока хранения;

- даты изготовления и упаковывания;

- обозначения настоящего стандарта с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждой единице транспортной тары указывают число единиц фасованной продукции.

5.4.6 Макаронные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Макаронные изделия фасуют в потребительскую тару.

5.5.2 Макаронные изделия массой нетто не более 5 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов, соответствующих требованиям к предельно допустимым количествам химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании, установленных [3], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Допускается различная форма фигурных макаронных изделий при условии их однородности в одной упаковочной единице.

5.5.4 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской тары упаковывать овощные макаронные изделия с разным дополнительным сырьем.

5.5.5 Макаронные изделия массой нетто не более 30 кг, фасованные в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, соответствующих требованиям к предельно допустимым количествам химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании, установленных [3], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.6 Макаронные изделия массой нетто свыше 5 кг и не более 30 кг фасуют в тару, соответствующих требованиям к предельно допустимым количествам химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании, установленных [3], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий — по ГОСТ 8.579.

5.5.8 Макаронные изделия, предназначенные для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 14849.

6.2 Контроль показателей безопасности макаронных изделий проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, гарантирующим его безопасность.

6.3 Каждую партию макаронной продукции сопровождают удостоверением о качестве и безопасности макаронных изделий.

7 Методы отбора проб и контроля качества

7.1 Отбор проб, определение цвета, формы, вкуса, запаха, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, сохранности формы сваренных макаронных изделий, сухого вещества, перешедшего в варочную воду, металломагнитной примеси, зараженности вредителями — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение массовой доли золы, содержания яичных продуктов, наличие и количественное содержание муки мягкой пшеницы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение массовой доли токсичных элементов в макаронных изделиях

Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 26930, свинца — по ГОСТ 26932, кадмия — по ГОСТ 26933.

7.4 Определение содержания микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в макаронных изделиях

Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, пестицидов, радионуклидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение микробиологических показателей в макаронных изделиях

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.6 Определение муки из твердых и мягких пшениц и массы яиц на 1 кг муки — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов — по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.

8.3 Макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 °С.

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

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

8.5 Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную тару на стеллажах или поддонах:

6 — для ящиков из гофрированного картона;

7 — для бумажных мешков.

8.6 В зависимости от ассортимента макаронных изделий, применяемой технологии и оборудования упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см^2.

8.7 Рекомендуемые сроки хранения макаронных изделий со дня изготовления:

12 мес — для яичных;

24 мес — для овощных и без дополнительного сырья.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.694:006.354 МКС 67.060 Н35

Ключевые слова: изделия макаронные, область применения, определения, классификация, характеристики, технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки и условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Грошанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 11.06.2013. Подписано в печать 17.06.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 173 экз. Зак. 633.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru