МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34835— 2022

Продукция пищевая специализированная

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 036 «Продукция специализированная пищевая»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. № 150-П)

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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2022 г. № 1251-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34835—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 16 января 2023 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 5
4 Классификация 5
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 13
7 Правила приемки 13
8 Методы контроля 15
9 Транспортирование и хранение 17
Библиография 18

Поправка к ГОСТ 34835—2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные безглютеновые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Продукция пищевая специализированная

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Foods for special dietary uses. Gluten-free bakery products.
General specifications

Дата введения — 2023—01—16

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на безглютеновые хлебобулочные изделия с содержанием глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из сырья, не содержащего глютен, или из сырья, в котором глютен снижен специальным образом, предназначенные для организации диетического лечебного и диетического профилактического питания лиц, страдающих пищевой непереносимостью глютена, в том числе глютеновой энтеропатией (целиакией — генетической непереносимостью глютена зерна злаков). Стандарт не распространяется на безглютеновые хлебобулочные изделия для детского питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 37[1)] Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 171[2)] Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349[3)] Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1923[4)] Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия

ГОСТ 3898 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 32261—2013 «Масло сливочное. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33922—2016.

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34254—2017 «Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7699[1)] Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7975 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 8989 Масло конопляное. Технические условия

ГОСТ 8990 Масло кунжутное (сезамовое). Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10766 Масло кокосовое. Технические условия

ГОСТ 12094[2)]) Мак масличный для переработки. Технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830[3)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16337 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 24557 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28322 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 28414 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28483[4)] Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52533—2006 «Мак пищевой. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54845—2011.

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30306 Масло из плодовых косточек и орехов миндаля. Технические условия

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453 Творог. Технические условия

ГОСТ 31454 Кефир. Технические условия

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31648 Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31707 (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 31712 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31806 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия

ГОСТ 31852 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32052 Добавки пищевые. Лецитины Е322. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32262 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 32741 Полуфабрикаты. Начинки и подварки фруктовые и овощные. Общие технические условия

ГОСТ 32770 Добавки пищевые. Эмульгаторы пищевых продуктов. Термины и определения

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32857 (UNECE STANDARD DDP-06:2003, UNECE STANDARD DDP-21:2009) Ядра миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33310 Добавки пищевые. Загустители пищевых продуктов. Термины и определения

ГОСТ 33333 Добавки пищевые. Камедь ксантановая Е415. Технические условия

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33772 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33780 Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34113 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 34178 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ 34254 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия

ГОСТ 34361 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

ГОСТ ISO 15141-2 Продукты пищевые. Определение содержания охратоксина А в зерне и зерновых продуктах. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с очисткой бикарбонатом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который

дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 [1], [2], [3], ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579, ГОСТ 28322, ГОСТ 32741, ГОСТ 33310, ГОСТ 32770, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **безглютеновые хлебобулочные изделия:** Хлебобулочные изделия диетического лечебного или диетического профилактического питания, состоящие или изготовленные из одного или более компонентов, которые не содержат продуктов переработки пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов (полученные путем их скрещивания) и/или должны состоять или быть изготовлены специальным (для снижения уровня глютена) образом из одного или более компонентов, которые получены из пшеницы, ржи, ячменя, овса или их кроссбредных вариантов и в которых уровень глютена в готовой к употреблению продукции составляет не более 20 мг/кг.

3.2 **безглютеновая тестовая заготовка высокой степени готовности:** Безглютеновая тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

3.3 **безглютеновые хлебобулочные изделия замороженные:** Безглютеновые хлебобулочные изделия, подвергнутые замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия минус (18 ± 2) °С.

3.4 **безглютеновые хлебобулочные изделия недлительного хранения:** Безглютеновые хлебобулочные изделия со сроком годности менее 5 сут.

3.5 **безглютеновые хлебобулочные изделия длительного хранения:** Безглютеновые хлебобулочные изделия со сроком годности 5 сут и более.

3.6 **творожная начинка:** Начинка, приготовленная с использованием творога и/или творожной массы и/или творожного продукта и другого сырья.

4 Классификация

Безглютеновые хлебобулочные изделия вырабатывают:

- формовыми или подовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку;
- по термическому состоянию: замороженные и не подвергнутые заморозке.

Примечание — Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

5 Технические требования

5.1 Безглютеновые хлебобулочные изделия должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], [2] и документа по стандартизации, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по рецептуре и технологической инструкции, а также соответствовать нормативным правовым актам государства, на территории которого данная продукция находится в обращении.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям безглютеновые хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность цвет	 Соответствующие виду изделия От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша: пропеченность промес пористость	 Пропеченный, не влажный на ощупь Без следов непромеса Свойственная изделию конкретного наименования, допускается неравномерная, неразвитая, с наличием крупных пор, пустот и уплотнения мякиша. Для изделий, в рецептуру теста которых входят орехи, сушеные фрукты, цукаты и т. п., — с включениями орехов, сушеных фруктов, цукатов и т. п. Для изделий с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Для изделий типа лепешки — пористость с наличием пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. При использовании ароматизатора пищевого — привкус, свойственный внесенному ароматизатору
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. При использовании ароматизатора пищевого — запах, свойственный внесенному ароматизатору
Консистенция (замороженных изделий)	Твердая
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для безглютенового хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По физико–химическим показателям безглютеновые хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для безглютеновых хлебобулочных изделий
Влажность мякиша, %	19,0—65,0
Кислотность мякиша, град	0,2—5,0
Пористость мякиша, %, не менее*	50,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %**	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %***	
Массовая доля начинки к массе изделия, %, не менее *4	15,0
Содержание глютена, мг/кг, не более	20,0

* Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены сушеный виноград, свежие и сушеные фрукты и овощи и т. п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти, и т. п.).

** Допускаемые отклонения по массовой доле сахара — ±1,0 %, для слоеных изделий — ±2,0 %.

*** Допускаемые отклонения по массовой доле жира — ±0,5 %, в слоеных изделиях не нормируется.

*4 Нормируется, если возможно отделение начинки от тестовой основы.

Примечания

1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.

2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.

3 Массовые доли сахара и жира нормируются при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг безглютеновой муки или смеси, не содержащей глютен.

4 В безглютеновых хлебобулочных изделиях с начинками показатели (влажность, кислотность, массовые доли сахара и жира, содержание глютена) нормируются только для тестовой основы.

5.2.3 Физико-химические показатели безглютеновых хлебобулочных изделий устанавливает разработчик документа на изделие конкретного наименования на основании полученных показателей по пробной выпечке с учетом требований настоящего стандарта.

5.2.4 Пищевую ценность безглютеновых хлебобулочных изделий конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.5 Температура в центре мякиша замороженных безглютеновых хлебобулочных изделий должна быть минус (18 ± 2)°С.

5.2.6 Размороженные изделия хлебобулочные безглютеновые не подлежат повторному замораживанию.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое при производстве безглютеновых хлебобулочных изделий, должно соответствовать требованиям [1]—[6], требованиям документов по стандартизации, в соответствии с которыми оно изготовлено, или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Перечень и соотношение компонентов сырья для безглютеновых хлебобулочных изделий конкретного наименования устанавливаются рецептурой на изделие.

5.3.3 Для производства безглютеновых хлебобулочных изделий применяют следующее сырье:

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- крахмал рисовый по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал тапиоковый по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал набухающий пищевой фосфатный по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- изолят соевого белка с массовой долей белка не менее 90 % (на с. в.) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- изолят горохового белка по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- изолят сывороточного белка по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- муку рисовую и гречневую по ГОСТ 31645;
- муку рисовую цельносмолотую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку гречневую цельнозерновую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку пшенную (просяную) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян чиа по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян кунжута по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из зерен киноа по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из зерен сорго по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку миндальную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку арахисовую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку соевую дезодорированную полуобезжиренную по ГОСТ 3898;
- муку льняную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- муку амарантовую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян подорожника блошиного (псиллиум) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку кокосовую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку банановую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку люпиновую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из зеленой гречки по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из виноградных косточек по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян расторопши по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян тыквы по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из семян конопли по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку черемуховую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку из топинамбура по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку гороховую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку чечевичную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- муку фасолевую по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продел гречневый по ГОСТ 5550;
- отруби кукурузные по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- отруби рисовые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- отруби гречневые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кэроб по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483;
- соль пищевую по ГОСТ 13830;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- сыворотку молочную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ 33958;
- сыворотку молочную сгущенную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;

- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло горчичное по ГОСТ 8807 с содержанием эруковой кислоты не более 5 %;
- масло оливковое по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло конопляное по ГОСТ 8989;
- масло кунжутное по ГОСТ 8990;
- масло кокосовое по ГОСТ 10766;
- масло из плодовых косточек и орехов миндаля по ГОСТ 30306;
- масло льняное по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло рыжиковое по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- олеин пальмовый рафинированный дезодорированный по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло растительное (смесь) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- иные виды растительных масел и их фракций по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности по ГОСТ 31647;
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ 32262;
- заменитель молочного жира по ГОСТ 31648;
- спреды и смеси топленые по ГОСТ 34178;
- продукты яичные жидкие и сухие по ГОСТ 30363;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- лецитин (Е322) по ГОСТ 32052;
- сметану по ГОСТ 31452;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- напиток молочный по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 33629;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- молоко сгущенное стерилизованное по ГОСТ 34254;
- молоко сгущенное стерилизованное по ГОСТ 1923;
- сливки сгущенные с сахаром по ГОСТ 31688;
- молоко сгущенное с сахаром по ГОСТ 31688;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- кефир по ГОСТ 31454;
- творог по ГОСТ 31453;
- продукт творожный по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массу творожную по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- повидло по ГОСТ 32099;
- джемы по ГОСТ 31712;
- варенье по ГОСТ 34113;
- цукаты по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- фрукты протертые или дробленые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- порошки овощные и фруктовые по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- пищевые волокна растительные (цитрусовые, яблочные, бамбуковые, шелуха псиллиума и др.) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пектин по ГОСТ 29186;
- гидроксипропилметилцеллюлоза по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- камедь ксантановая Е415 по ГОСТ 33333;
- камедь гуаровая Е412 по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- подсластители пищевых продуктов по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- добавки пищевые (сахарозаменители, регуляторы кислотности, консерванты, антиокислители, ароматизаторы, эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, упаковочный газ, агент влагоудерживающий и др.) по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пюре сухое картофельное по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хлопья сухие картофельные по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ванилин ПО ГОСТ 16599;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 32857;
- ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- орехи кедровые очищенные по ГОСТ 31852;
- ядро кешью по ГОСТ 31855;
- ядра арахиса по ГОСТ 31784;
- мак пищевой по ГОСТ 12094;
- кунжут по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды аниса по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- семена чиа по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- обрушенные семена масличных культур по нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тмин по ГОСТ 29056;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- морковь свежую по ГОСТ 32284;
- тыкву по ГОСТ 7975;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- мед натуральный по ГОСТ 19792.

Допускается применение аналогичных видов сырья по документам изготовителя с характеристиками не ниже указанных и соответствующих требованиям, установленным в [1], [2], [4]—[6] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.4 Характеристики изолятов соевого белка, муки соевой должны включать информацию (спецификация фирмы-изготовителя, документы подтверждения соответствия продукции) и протоколы испытаний по содержанию суммы олигосахаров (стахиозы, раффинозы) и уровню активности ингибитора трипсина по [1].

5.3.5 Характеристики изолята горохового белка, сывороточного белка, муки чечевичной, гороховой, фасолевой, люпиновой, из семян тыквы и других должны включать информацию (спецификация фирмы-изготовителя, документы подтверждения соответствия продукции) и протоколы испытаний по содержанию меламина по [1].

5.3.6 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.3.7 Каждая партия сырья, поступающая для производства безглютеновых хлебобулочных изделий, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

Примечание — Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.8 Допускается обогащение безглютеновых хлебобулочных изделий витаминами, макро- и микроэлементами и биологически активными веществами в соответствии с [1] и [2] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на потребительской упаковке безглютеновых хлебобулочных изделий должна соответствовать [2], [3], [7] или нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.4.2 На потребительскую упаковку наносят надпись: «Не содержит глютен».

5.4.3 На потребительскую упаковку замороженных безглютеновых хлебобулочных изделий наносят информацию о недопустимости повторного замораживания.

5.4.4 Маркировка безглютеновых хлебобулочных изделий, упакованных в транспортную упаковку, — в соответствии с [7] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Хрупкое. Осторожно».

Примечание — Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки (за исключением транспортной упаковки для безглютеновых хлебобулочных изделий замороженных и тестовой заготовки безглютеновой высокой степени готовности).

5.4.5 На потребительскую упаковку наносят информацию о наличии в изделиях хлебобулочных безглютеновых компонентов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, если изделия получены из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее — ГММ) или с их использованием в соответствии с [7] (часть 4.11, пункт 2).

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания безглютеновых хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [8] или нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с безглютеновыми хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность их качества и безопасность при транспортировании, хранении и реализации.

5.5.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть герметичными, неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Безглютеновые хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую упаковку в виде:

- отдельного изделия;
- нескольких изделий;
- части или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного изделия;
- нарезанной части изделия;
- нескольких ломтей изделия.

5.5.5 Безглютеновые хлебобулочные изделия упаковывают в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33772, пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354 (марки Н) и пакеты из нее, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337 (марок 15303—003, 15803—020) или другие упаковочные материалы.

Примечание — Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.5.6 Упаковывание безглютеновых хлебобулочных изделий в транспортную упаковку

5.5.6.1 Укладывание упакованных в потребительскую упаковку безглютеновых хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

5.5.6.2 Безглютеновые хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую упаковку, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033 или полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.5.6.3 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают безглютеновые хлебобулочные изделия:

- весовые — одного наименования;
- штучные — одного наименования и одинаковой массы.

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки безглютеновых хлебобулочных изделий в потребительской упаковке различных наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.7 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, соответствующих требованиям безопасности по [8] или нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

5.5.8 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской и транспортной упаковки, упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

5.5.9 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для неупакованных в потребительскую упаковку безглютеновых хлебобулочных изделий в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- 5 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 3 % — для изделий массой более 0,2 кг.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы нетто 10 изделий от номинальной массы для неупакованных в потребительскую упаковку безглютеновых хлебобулочных изделий в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- 3 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 2,5 % — для изделий массой более 0,2 кг.

5.5.10 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества для безглютеновых хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.11 Допускаемые положительные отклонения массы изделия от содержимого нетто упаковочной единицы от номинальных значений устанавливает изготовитель.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание глютена, токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов в безглютеновых хлебобулочных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных [1], [2], или должно соответствовать нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6.2 Микробиологические показатели для безглютеновых хлебобулочных изделий с начинками не должны превышать допустимых уровней, установленных [1], или должны соответствовать нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

6.3 В безглютеновых хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

6.4 Процессы производства (изготовления), хранения, перевозки и реализации, обеспечивающие безопасность безглютеновых хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2].

В процессе производства безглютеновых хлебобулочных изделий должны соблюдаться условия для предотвращения попадания глютена в готовый продукт (отдельная производственная линия, смывы с оборудования должны контролироваться, для нарезки должен быть отдельно промаркированный и используемый только для данной цели инвентарь). Готовую неупакованную продукцию следует хранить отдельно от глютенсодержащей продукции.

В процессе перевозки и реализации изделий хлебобулочных безглютеновых должны обеспечиваться условия для исключения попадания глютенсодержащих продуктов.

7 Правила приемки

7.1 Безглютеновые хлебобулочные изделия принимают партиями. Определение партии безглютеновых хлебобулочных изделий по [1].

Метрологические требования к партии фасованных товаров:

- с одинаковым номинальным количеством содержимого нетто упаковки с указанием массы или объема;
- с одинаковым номинальным количеством товара с указанием количества штук;
- с различным номинальным количеством товара с указанием количества штук — в соответствии с ГОСТ 8.579.

7.2 В каждой партии безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного и длительного хранения контролируют уровень глютена.

7.3 Контроль физико-химических показателей осуществляют в соответствии с программой производственного контроля, установленной на предприятии-изготовителе, но не реже одного раза в квартал или при смене производителя сырья, а также при надзорных мероприятиях и по требованию потребителей.

7.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, зараженностью и загрязненностью вредителями хлебных запасов, наличием посторонних включений и хруста от минеральной примеси, а также микробиологических показателей проводят в соответствии с программой производственного контроля, не реже одного раза в квартал. Контроль за содержанием радионуклидов проводят в соответствии с программой производственного контроля, не реже одного раза в год, а также при надзорных мероприятиях и по требованию потребителей.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в безглютеновых хлебобулочных изделиях с начинками.

7.5 Правила приемки безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного хранения — по ГОСТ 5667.

7.5.1 В каждой партии безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного хранения контролируют:

- органолептические показатели (форму, поверхность, цвет) и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую упаковку).

Примечание — При приемке безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного хранения, вырабатываемых в потребительской упаковке, на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и массы нетто осуществляют до упаковывания.

7.6 Правила приемки безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения

7.6.1 Приемку безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения осуществляют в соответствии с требованиями законодательных документов и документов по стандартизации государства, на территории которого продукция находится в обращении.

7.6.2 Для проверки соответствия безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

7.6.3 Приемо-сдаточные испытания на соответствие настоящему стандарту по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, содержимого нетто упаковочной единицы и органолептическим показателям проводят методом выборочного контроля для каждой партии безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения.

Примечание — При приемке безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и содержимого нетто упаковочной единицы осуществляется до упаковывания.

7.6.4 Приемка партии безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения по содержимому нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки.

7.6.4.1 Для контроля правильности укладывания безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения в транспортную тару из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Число единиц транспортной тары в партии, шт.	Число единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 до 200 включ.	15	0	1
Св. 200	25	1	2

7.6.4.2 Для контроля безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую тару, правильность маркировки потребительской тары, содержимое нетто упаковочной единицы из отобранных по 7.6.4.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Содержимое нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 » 100 »	50	6	7
» 101 » 150 »	40	5	6
» 151 » 300 »	30	4	5
» 301 » 500 »	22	3	4
» 501 » 1000 »	13	2	3
Св. 1000	8	1	2
Примечание — В случае если объем партии безглютеновых хлебобулочных изделий в упаковке не позволяет обеспечить указанный объем выборки, проводят сплошной контроль партии.			

7.6.4.3 Для контроля безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую упаковку, правильность маркировки потребительской упаковки, содержимое нетто упаковочной единицы берут случайную выборку в количестве 20 % из отобранных по 7.6.4.1 единиц транспортной упаковки. Контролируют все упаковочные единицы, находящиеся в отобранной транспортной упаковке.

7.6.4.4 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию настоящего стандарта по контролируемому показателю,

меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

7.6.5 Приемка партии безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения по органолептическим и физико-химическим показателям

7.6.5.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу из хлебобулочных изделий, попавших в случайную выборку (см. 7.6.4.2). Изделия отбирают в соответствии с содержимым нетто упаковочной единицы в количестве, шт., не менее:

- 35 — для содержимого нетто до 50 г включ.;
- 25 — » » » от 51 до 100 г включ.;
- 15 — » » » » 101 » 150 г »
- 10 — » » » » 151 » 300 г »
- 6 — » » » » 301 » 500 г »
- 4 — » » » свыше 500 г.

7.6.5.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу в количестве не менее 2 кг из безглютеновых хлебобулочных изделий в упаковке, попавших в случайную выборку (см. 7.6.4.3).

7.6.5.3 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии.

Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения бракуют.

7.6.5.4 Качество изделий хлебобулочных безглютеновых длительного хранения в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на хлебобулочные изделия только в этой упаковке.

7.7 Приемка безглютеновых хлебобулочных изделий может осуществляться в соответствии с законодательными документами и документами по стандартизации государства, на территории которого продукция находится в обращении.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

8.1.1 Отбор образцов безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного хранения — по ГОСТ 5667—65 (пункты 2.1—2.4).

8.1.2 Отбор образцов безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения приведен в 8.1.2.1—8.1.2.3.

8.1.2.1 Суммарную пробу безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения составляют в соответствии с 7.6.5.1. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

8.1.2.2 Суммарную пробу разделяют на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную упаковку, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования изделия; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты, фамилии и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.1.2.3 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

8.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

8.4 Хранение и транспортирование проб

8.4.1 Пробы хранят при условиях и в течение срока годности, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности изделия, указанного в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

8.4.3 Время транспортирования включают в срок годности. В процессе транспортирования должны быть обеспечены условия, предусмотренные для хранения изделия.

8.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют путем осмотра выборок, отобранных по 7.6.4.1 и 7.6.4.2.

8.6 Определение массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

8.7 Органолептические показатели безглютеновых хлебобулочных изделий контролируют:

- по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а) — для безглютеновых хлебобулочных изделий недлительного хранения;
- путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.6.5.1 посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения) или по законодательным документам и документам по стандартизации государства, на территории которого продукция находится в обращении, — для безглютеновых хлебобулочных изделий длительного хранения.

8.8 Определение физико-химических показателей

8.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- не ранее чем через 1 ч после выемки из печи — для безглютеновых хлебобулочных изделий массой 200 г и менее;
- не ранее чем через 3 ч после выемки из печи — для безглютеновых хлебобулочных изделий массой более 200 г;
- непосредственно после размораживания — для замороженных безглютеновых хлебобулочных изделий.

8.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.8.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 Для определения пористости безглютеновых хлебобулочных изделий делают три цилиндрических выемки.

2 Плотность беспористой массы допускается установить, предварительно взвесив выемку хлеба, а затем определив пористость закатыванием шариков из мякиша и установлением их объема погружением в керосин, налитый в мерный цилиндр или бюретку. Разделив массу выемки на объем беспористой массы, получают плотность беспористой массы.

3 В безглютеновых хлебобулочных изделиях, упакованных в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

4 В безглютеновых хлебобулочных изделиях, упакованных в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

8.8.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.8.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.8.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

8.8.8 Определение температуры замороженных безглютеновых хлебобулочных изделий — по ГОСТ 31806.

В замороженных безглютеновых хлебобулочных изделиях с помощью сверла делают канал до центра изделия, вставляют в него термометр и оставляют там на срок не менее 3 мин. После извлечения термометра температуру сразу же считывают с погрешностью не более 0,5 °С.

8.9 Определение токсичных элементов

8.9.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34361;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34361, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084.

8.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31691, ГОСТ 31748, ГОСТ 32587, ГОСТ 33780, ГОСТ ISO 15141-2, [9].

8.11 Определение содержания пестицидов — по законодательным документам и по документам по стандартизации государства, на территории которого продукция находится в обращении, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32164, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.13 Определение микробиологических показателей

8.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

8.13.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 31659;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

8.14 Определение содержания глютена — по [10], аттестованным методикам, нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.15 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в безглютеновых хлебобулочных изделиях недлительного хранения — по ГОСТ 5667—65 (пункт 2.2) или в соответствии с законодательными документами и документами по стандартизации государства, на территории которого продукция находится в обращении;
- в безглютеновых хлебобулочных изделиях длительного хранения — по суммарной пробе, отобранной по 7.6.5.1.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение безглютеновых хлебобулочных изделий — по [1] и ГОСТ 8227.

9.2 Транспортирование и хранение безглютеновых хлебобулочных изделий с начинкой в соответствии с нормативными правовыми актами государства, на территории которого продукция находится в обращении.

9.3 Безглютеновые хлебобулочные изделия следует хранить в специально отведенных хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

9.4 Замороженные безглютеновые хлебобулочные изделия транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

В процессе транспортирования и хранения замороженных безглютеновых хлебобулочных изделий должна быть обеспечена температура минус (18 ± 2) °С.

9.5 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных безглютеновых хлебобулочных изделий после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно — не более 6 ч;
- массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

9.6 Рекомендуемые сроки годности безглютеновых хлебобулочных изделий с момента выхода из печи:

- 24 ч — без упаковки;
- 48 ч — упакованных, в том числе в нарезанном виде.

9.7 Рекомендуемый срок годности безглютеновых хлебобулочных изделий замороженных — 120 суток при температуре минус (18 ± 2) °С.

9.8 Срок годности безглютеновых хлебобулочных изделий устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 — О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[7] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[8] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[9] МУ 3184-84 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[10] МУК 4.1.2880-11 — Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах

УДК 664.664.9:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: хлебобулочные изделия специализированные безглютеновые, органолептические показатели, вкус, цвет, запах, физико-химические показатели, пищевая ценность, правила приемки, упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.11.2022. Подписано в печать 11.11.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,52.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 34835—2022 Продукция пищевая специализированная. Изделия хлебобулочные безглютеновые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru