

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Концентраты пищевые

ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

СТ РК ГОСТ Р 50366-2008

ГОСТ Р 50366-92 Концентраты пищевые.
Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические условия (IDT)

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН ТОО «Magzoom Central Group».

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 октября 2008 года № 560-од.

3 Настоящий стандарт идентичен национальному стандарту Российской Федерации ГОСТ Р 50366-92 «Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические условия». При этом дополнительные положения, учитывающие потребности национальной экономики Республики Казахстан приведены в разделах 2, 4, 6, которые выделены курсивом

4 В настоящем стандарте реализованы нормы Законов Республики Казахстан «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии», «О безопасности пищевой продукции»

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2013 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	2
4	Технические требования	2
5	Правила приемки	4
6	Методы контроля	4
7	Транспортирование и хранение	4
	Приложение (справочное) Библиография	5

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Концентраты пищевые

ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

Дата введения 2009-07-01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Основные положения.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

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

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб.

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продуктов и крупности помола.

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов.

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии.

Издание официальное

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Метод определения влаги.

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы.

ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.

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

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный методы определения мышьяка.

3 Ассортимент

3.1 Полуфабрикаты мучных изделий подразделяют на следующие виды:

- полуфабрикаты для приготовления кулинарных мучных изделий: кексов, тортов, печенья, коврижек;
- полуфабрикаты для приготовления кулинарных мучных изделий: блинчиков и оладий.

3.2 Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от используемого сырья вырабатывают на:

- на сухом цельном молоке или сливках;
- на сухом обезжиренном молоке;
- на сухой молочной сыворотке или сывороточных концентратах;
- не содержащие молочных компонентов.

3.3 Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от наличия добавок вырабатывают:

- с добавками;
- без добавок.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, рецептур и технологических инструкций по СТ РК 1081 с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

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

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

Таблица 2

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

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

4.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

4.2.5 Патогенные микроорганизмы не допускаются.

4.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов, радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1].

4.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

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

4.4 Маркировка

Маркировка - ГОСТ 24508. *Информация для потребителя по СТ РК 1010.*

4.5 Упаковка

Упаковка – по *СТ РК 1406*, ГОСТ 24508.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

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

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

6.4 Методы анализа — по *СТ РК ГОСТ Р 51301*, *СТ РК ГОСТ Р 51962*, ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.6, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 и указанным в 4.2.1, 4.2.2 настоящего стандарта.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и условия хранения - по ГОСТ 24508.

7.2 Срок хранения смеси для приготовления оладий с овсяной мукой, полуфабрикатов мучных изделий с кукурузной мукой, с овсяной мукой — должно быть не более 4 мес. со дня выработки; остальных видов полуфабрикатов мучных изделий - должно быть не более 6 мес. со дня выработки.

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071.03 Санитарные правила и нормы «гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

УДК 664.87:664.647:006.354 (083.744) **МКС 67.060**

Ключевые слова: мучные изделия, пищевые концентраты, полуфабрикаты, ассортимент, технические требования

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

gost.e-ecolog.ru