ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Общественное питание

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

СТ РК 1402-2005

Издание официальное

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Республиканским государственным предприятием «Научно-производственный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, Техническим комитетом по стандартизации - ТК 31 «Продукты питания».

2 ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 12 декабря 2005 года № 462

4 В части терминологии и маркировки настоящий стандарт гармонизирован с Директивой совета ЕЭС 13/2000/ ЕС « о сближении законов членов европейского союза», относящихся к маркированию пищевых продуктов. Гармонизация проведена со ссылкой на вышеуказанные документы в разделах и приложениях Б и В.

В Приложении Б приведен перечень Международных стандартов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

6 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010** **год**

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5** **лет**

7 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	Термины и определения	3
4	Классификация	4
5	Технические требования	4
6	Требования охраны окружающей среды	6
7	Правила приемки	7
8	Методы контроля	7
9	Упаковка и маркировка	8
10	Транспортирование и хранение	9
Приложение А	Нормируемые физико-химические показатели кулинарных изделий	10
Приложение Б	Перечень европейских директив и документов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции, в том числе кулинарных изделий	11
Приложение	Библиография	12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Общественное питание
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ НАСЕЛЕНИЮ
Общие технические условия

Дата введения 2007.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные изделия из картофеля и овощей; крупы; творога; котлетной массы мяса, птицы, рыбы; мяса, птицы, рыбы; муки, предназначенные для розничной торговли и общественного питания.

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарным изделиям, реализуемым населению, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие их безопасность для жизни и здоровья людей, окружающей среды.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности жизни и здоровья потребителей, изложены в пунктах: 5.1-5.9; 5.12-5.15; 7.3-7.5; 8.3; 9.3-9.5, 9.9-9.10; 10.1-10.2. Требования к маркировке в пункте 9.8.

Идентификация продукции проводится по показателям 5.10, 5.11, 5.14 в соответствии с требованием СТ РК 3.34.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте, применяются в порядке, установленном в СТ РК 1.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельского производства при подтверждении соответствия. Общие требования

РСТ Каз ССР 917-91 Изделия мучные кулинарные. Методы испытаний.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1034-2000 Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленые. Общие технические условия.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 37- 91 Масло коровье. Технические условия.

ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.

ГОСТ 240-85 Маргарин. Технические условия.

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

Издание официальное

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия.

ГОСТ 1935-55 Мясо – баранина и козлятина в тушах. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества.

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия.

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара.

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия.

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний.

ГОСТ 5476-80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа.

ГОСТ 5668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира.

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

ГОСТ 5672-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара.

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара.

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества.

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса.

ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия.

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира.

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

ГОСТ 10444.5-85 Консервы. Метод определения термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести .

ГОСТ 26545-85 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 26593-85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26808-86 Консервы из рыб и морепродуктов. Методы определения сухих веществ.

ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия.

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 26972-86 Зерно: крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.

ГОСТ 27082-89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности.

ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли.

ГОСТ 28483-90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия.

ГОСТ 28972-91 Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH).

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

ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины по ГОСТ Р 50647,а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **Качество кулинарных изделий:** Совокупность свойств кулинарных изделий, обуславливающих их пригодность к употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

3.2 **Безопасность:** Отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба.

3.3 **Охрана окружающей среды:** Защита окружающей среды от неблагоприятного воздействия продукции, процессов и услуг.

4 Классификация

4.1 Кулинарные изделия вырабатывают в виде изделий из картофеля и овощей; крупы; творога; котлетной массы мяса, птицы, рыбы; мяса, птицы, рыбы; муки.

4.2 Кулинарные изделия из муки вырабатывают с начинкой и без начинки (чебуреки, самса, пирожки, беляши, баурсаки, пончики).

4.3 Кулинарные изделия из муки различают по следующим основным признакам:

по виду используемого сырья:

- из дрожжевого теста простого, сдобного и слоеного;
- из пресного теста простого, песочного и слоеного;
- из заварного теста;
- из сдобного теста;

по способу кулинарной обработки:

- печеные;
- жареные;

по виду используемой начинки:

- с начинкой из мяса;
- с начинкой из рыбы;
- с овощной начинкой;
- с фруктовой начинкой;
- со смешанной начинкой;
- с прочими начинками.

5 Технические требования

5.1 Кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической документации, утвержденной в установленном порядке и согласованной органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.2 Для выработки кулинарных изделий должно применяться следующее сырье и материалы:

полуфабрикаты мясные натуральные по СТ РК 1034;
сахар-песок по ГОСТ 21;
масло коровье по ГОСТ 37;
дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
маргарин по ГОСТ 240;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
мясо-баранина и козлятина в тушах по ГОСТ 1935;
вода питьевая по ГОСТ 2874;
капуста квашеная по ГОСТ 3858;
тыква продовольственная свежая по ГОСТ 7965;
молоко коровье цельное по ГОСТ 13277;
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
картофель свежий продовольственный по ГОСТ 26545;
мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ 28483.

Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве кулинарных изделий, должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, [1] и иметь сертификат соответствия и/или гигиеническое заключение, ветеринарное заключение.

5.3 В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарных изделий, содержание контролируемых потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, микотоксинов, нитрозаминов и пестицидов) не должно превышать норм, установленных [1].

5.4 Для изготовления кулинарных изделий не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания санитарными правилами и нормами.

5.5 При производстве кулинарных изделий не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.6 Запрещается применять жир для жарки с кислотностью более 2,5 мг КОН/г.

5.7 Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурные режимы, взаимозаменяемость сырья должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, технологической документации, нормативных документов, рецептур кулинарных изделий.

5.8 Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении кулинарных изделий, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.9 Качество кулинарных изделий, их безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

5.10 Органолептическую оценку качества кулинарных изделий проводят по внешнему виду, цвету, консистенции, вкусу и запаху.

5.11 Органолептические показатели качества кулинарных изделий из муки приведены в таблице 1.

5.12 Не допускаются к реализации изделия с разрывами тестовой основы, привкусом прогорклого жира и другими дефектами вкуса, цвета, запаха, консистенции.

5.13 В изделиях не допускаются признаки плесени, посторонние и твердые включения, хруст от минеральной примеси.

5.14 Оценка качества кулинарных изделий по физико-химическим показателям включает определение массовой доли влаги или сухих веществ, начинки к массе изделий, жира, сахара, общей (титруемой) кислотности, щелочности и др. (Приложение А).

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарных изделий, ее компонентный состав, соблюдение рецептур. Значения физико-химических показателей для каждого конкретного наименования изделий должны быть указаны в технологической документации, утвержденной в установленном порядке и согласованной органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.15 По микробиологическим показателям кулинарные изделия из муки должны отвечать гигиеническим нормативам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

Таблица 1 **Органолептические показатели качества кулинарных изделий из муки**

Наименование показателя	Характеристика, норма	
	Изделия печеные	Изделия жареные
1	2	3
Внешний вид:		
форма	Произвольная	
поверхность	Ровная; без разрывов, притисков и боковых слипов; без трещин, начинка не должна выступать за кромки теста; деформация не допускается	Чистая, равномерно обжарена, с мелкими пузырьками, с мелкой равномерной пористостью или без пор, без трещин, подрывов и вздутий, без обнажения начинки
Цвет:		
оболочки	От желтого до светло-коричневого; не допускается подгорелость и бледность	От золотисто-желтого до светло-коричневого, кремовый или кремовый с сероватым оттенком
начинки	Свойственный применяемому сырью, входящему в состав, с изменением цвета после тепловой обработки	
Консистенция:		
тестовой оболочки	Однородная, пропеченная	
мякиша	Не липкий, не влажный на ощупь, мягкий, не подсохший, без комков и следов непромеса, неравномерно распределенные поры на срезе	
начинки	Мелкие кусочки или однородная масса, равномерно распределена по всей поверхности	
Вкус и запах готовых изделий	Свойственный данному изделию, без постороннего привкуса и запаха	
Примечание - Форма и размеры изделий не являются браковочным признаком		

6 Требования охраны окружающей среды

6.1 Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве кулинарных изделий и утилизации отходов должны соблюдаться требования охраны окружающей среды, санитарных правил для предприятий общественного питания и требований стандартов на конкретные виды кулинарных изделий.

6.2 Технологический процесс производства кулинарных изделий не должен загрязнять окружающую среду.

На предприятиях общественного питания в моечных отделениях должны быть установлены жироуловители, в цехах по переработке картофеля и овощей - крахмалоотстойники, в кулинарных цехах - дымоуловители, местная вытяжная вентиляция с очистительными фильтрами.

6.3 Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте.

На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов.

6.4 Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

7 Правила приемки

7.1 Кулинарные изделия должны быть проверены на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных документов на конкретный вид продукции.

7.2 Кулинарные изделия принимают партиями. Партией считают любое количество кулинарных изделий одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре, доставленной на одном виде транспорта и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

7.3 Каждая партия кулинарных изделий должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя;
- наименования нормативного документа;
- наименование кулинарных изделий;
- даты и часа изготовления кулинарных изделий;
- количества потребительской и транспортной тары;
- массы брутто и нетто кулинарных изделий;
- условий и срока хранения;
- номера партии.

7.4 При приемке каждой партии кулинарных изделий проводят проверку:

- количества транспортной тары;
- целостности потребительской и транспортной тары;
- наличия маркировочных ярлыков на транспортной и потребительской таре;
- соответствия фактической массы брутто кулинарных изделий массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

7.5 Качество поступившей партии изделий оценивают по органолептическим показателям.

В случае сомнения в качестве кулинарных изделий проводят оценку по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Отбор продукции для проведения испытаний осуществляют в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукции и/или в соответствии с [2], [3].

8 Методы контроля

8.1 Органолептическую оценку качества изделий и подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным документам на конкретный вид кулинарных изделий или по [2].

8.2 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в государственных стандартах:

- массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 7636, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808;

- массовую долю жира по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 23042;
- массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 13830, ГОСТ 27207;
- общую (титруемую) кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082, ГОСТ 28972;
- массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903;
- свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23392;
- массовую долю лука в начинке по РСТ КазССР 917-91;
- перекисное число по ГОСТ 26593;
- кислотное число по ГОСТ 5476.

8.3 Оценку качества кулинарной продукции по микробиологическим показателям - по унифицированным методам анализа, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований – по ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

Определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек (колиформ), коагулазоположительных стафилококков, определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл и бактерий рода протея по – ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.5, ГОСТ 26972, нормативной документации на продукцию.

Гигиенические показатели качества и безопасности - по методам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан и по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934,, ГОСТ 30178.

8.4 При получении неудовлетворительных результатов по какому-либо показателю проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

9 Упаковка и маркировка

9.1 Кулинарные изделия, доставляемые из заготовочных предприятий в магазины и реализуемые потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару.

9.2 Кулинарные изделия, реализуемые потребителю непосредственно на предприятии-изготовителе, в отделах кулинарии и через столы заказов, упаковывают в потребительскую тару.

9.3 В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, разрешенные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

9.4 В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, термоусадочную пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

9.5 Тара должна быть чистой, прочной, без посторонних запахов.

9.6 Фасованную продукцию укладывают по количеству единиц потребительских упаковок слоями в несколько рядов по высоте; штучную - по количеству единиц изделий, как правило, в один ряд, весовую - укладывают по массе нетто в ящики с прокладками слоями.

Отклонения по массе нетто не должны превышать установленных в СТ РК 2.34.

При укладке весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом.

9.7 В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарные изделия одного наименования, одной партии выработки.

Масса укладываемой в тару продукции, способ ее укладывания определяются нормативным документом на конкретный вид продукции.

9.8 Маркировка потребительской и транспортной тары производится в соответствии с требованиями СТ РК 1010, ГОСТ 14192, [4].

9.9 На каждую единицу транспортной и потребительской тары наклеивают ярлык, в котором указывают на государственном и русском языках:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя и (или) товарный знак;
- наименование кулинарных изделий;
- обозначение нормативного документа;
- массу нетто кулинарной продукции;
- количество штук и массу одной штуки кулинарных изделий;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дату и час выработки;
- срок и условия хранения;
- номер или фамилию упаковщика;
- номер партии;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

9.10 В случае приготовления кулинарных изделий из экологически чистого сырья на ярлыке ставят соответствующий знак или делают надпись "Экологически чистая".

9.11 Ярлык должен быть чистым, целым, аккуратно наклеенным на тару.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование кулинарных изделий - в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, предусмотренными [5].

На каждую машину должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарно-эпидемиологической службы. Машина должна иметь маркировку "Продукты" и кузов с гигиеническим покрытием.

10.2 Хранение скоропортящихся и особо скоропортящихся кулинарных изделий - в холодильных шкафах или холодильных камерах в соответствии с [5].

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1 – **Нормируемые физико-химические показатели кулинарных изделий**

Наименование кулинарных изделий	Массовая доля							Показатель вложения сырья	Общая (титруемая кислотность)**	Щелочность***
	влаги или сухих веществ		начинки к массе изделий	жира	сахара	лука *	поваренной соли			
	в основе	в начинке								
Кулинарные изделия из:										
Муки - печеные	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+
- жареные	+	+	+	+	-	+	-	-	+	-
картофеля и овощей	+	-	-	+	-	-	+	-	-	-
круп	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
творога	+	-	-	+	+	-	+	-	+	-
котлетной массы мяса птицы, рыбы	-	-	-	-	-	-	+	+	+	-
мяса птицы, рыбы	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-

* - показатель установлен для изделий, в состав начинки которых входит лук;
** - показатель установлен только для изделий из дрожжевого теста;
*** - показатель установлен для изделий из пресного теста.

Примечание – При приготовлении кулинарных изделий во фритюре устанавливают качество фритюра.

Условные обозначения:
Знак «+» - нормируемые показатели; знак «-» - ненормируемые показатели.

Приложение Б
(справочное)

Перечень Европейских директив и документов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции, в том числе кулинарных изделий

1 Директива Совета ЕЭС 13/2000/ ЕС О сближении законов членов Европейского Союза относящихся к маркированию пищевых продуктов.

2 Директива Совета ЕЭС 349/200/ЕС по обязательной маркировке некоторых пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников.

3 Директива Совета ЕЭС ЕЕС 79/112 О сближении законодательства членов ЕС в отношении этикетирования (маркировки), представления и рекламирования продуктов питания при продаже в соответствии с требованиями потребителей.

4 Директива Совета ЕЭС 2000/13/ЕЕС О сближении законов членов Союза, относящихся к маркированию, представлению и рекламированию пищевых продуктов.

5 Директива Совета ЕЭС № 73/437 от 11 декабря 1973 г., касающаяся сближения законодательств-членов, распространяющаяся на некоторые сорта сахара, предназначенные для потребления в пищу.

6 Регламент Совета ЕЭС № 315/93 от 8 февраля 1993 г., устанавливающий процедуры Сообщества, касающиеся загрязняющих примесей в пищевых продуктах.

7 Директива Совета ЕЭС № 89/396 от 14 июня 1989 г., касающаяся идентификации партий пищевых продуктов.

8 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября, касающаяся этикетирования питательной ценности пищевых продуктов.

9 Директива Комиссии ЕЭС № 94/54 от 18 ноября 1994 года, касающаяся указания в этикетировании некоторых пищевых продуктов других обязательных данных по сравнению с теми, которые приведены в Директиве Совета ЕЭС 79/112.

10 Директива Совета ЕЭС № 89/104/ЕЭС Относительно сближения законодательств стран-членов, регулирующих применение товарных знаков.

11 Директива Совета ЕЭС № 89/109/ЕЭС от 21 декабря 1988 г. О материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.

12 Директива Совета ЕЭС № 89/397/ЕЭС от 14 июля 1989 г. О проведении официального контроля продуктов, предназначенных для питания.

13 Директива Совета ЕЭС № 89/398/ЕЭС от 3 мая 1989 г. О требованиях к пищевым продуктам, предназначенным для диетического питания.

14 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября 1990 г.Об этикетировании продуктов с указанием пищевой ценности.

15 Директива Совета ЕЭС № 93/43/ЕЭС от 14 июля 1993 г. О гигиене продуктов питания.

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071.03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.1991г № 1-40/3805.

[3] CODEX ALIMENTARUS (ДУК 6,5) Планы выборочного контроля для расфасованных пищевых продуктов.

[4] CODEX STAN 1-1985 (Rev 1 - 1991) Общий стандарт CODEX на маркировку расфасованных пищевых продуктов.

[5] СанПиН 4.01.060-02 Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов.

УДК 664.684.4/6.002.62 **МК67.060** **КПВЭД 15.89.14; 15.52.10**

Ключевые слова: кулинарные изделия, начинка, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества, маркировка, тара, упаковка, транспортирование

Для заметок

gost.e-ecolog.ru