ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ЖЕНТ

Технические условия

СТ РК 1104 - 2002

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Ассоциацией производителей молока и молочных продуктов Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 2 декабря 2002 г.№ 446

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2007 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Определения	3
4	Классификация	3
5	Технические требования	4
6	Правила приемки	7
7	Методы контроля	8
8	Транспортирование и хранение	9
9	Гарантии изготовителя	9
	Приложение А	10
	Приложение Б Пищевая и энергетическая ценность 100 г. продукта	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ЖЕНТ
Общие технические условия

Дата введения 2004.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальный продукт – жент, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Требования к идентификации жента изложены в разделе 3.

Обязательные требования к качеству жента изложены в 5.2.3, 5.2.4, маркировке - 5.4, упаковке - 5.5.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1010-99 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

СТ РК 1046-2001 Пшеница. Технические условия.

ГОСТ 21 – 94 Сахар – песок. Технические условия.

ГОСТ 37 – 91 Масло коровье. Технические условия.

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.

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

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

Издание официальное

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

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара.

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приёмки, методы отбора и подготовки проб.

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

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800х1200 мм. Технические условия.

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

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.

ГОСТ 14033 – 96 Крекер (сухое печенье) Общие технические условия.

ГОСТ 14192 – 96 Маркировка грузов.

ГОСТ 22831-77 Поддоны плоские деревянные массой брутто 3,2 т размером 1200х1600 и 1200х1800 мм. Технические условия.

ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа.

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 26931 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

ГОСТ 26933 –86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

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

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphilococcus aureus.

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.

3 Определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с СТ РК 1010. В дополнение к ним в настоящем стандарте установлен следующий термин и его определение:

Жент: Продукт кондитерский, вырабатываемый путем обжаривания пшеницы, размола пшеницы и печенья, с добавлением масла коровьего и сахара.

При изготовлении жента допускается вместо пшеницы использовать пшено и другие зерновые культуры.

4 Классификация

В зависимости от формы жент вырабатывают:

- круглый;
- овальный;
- прямоугольный.

Масса жента - от 50 до 1000 г.

Форма и масса могут изменяться по согласованию с потребителем.

5 Технические требования

5.1 Жент должен быть выработан в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением санитарных норм и правил для кондитерских цехов, по технологической документации и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям жент должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру твердая, с крупинками молотой пшеницы.
Вкус и запах	Чистый, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий.
Цвет	Светло-коричневый, равномерный по всей массе. При выработке из других зерновых культур – обусловленный их цветом.

5.2.2 По физико – химическим показателям жент должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	25,0
Содержание сахара, %, не менее	25,6
Содержание влаги, %, не более	14,0
Примечание - Допускается в отдельных единицах упаковки отклонение в массовой доле жира ±0,1%.	

5.2.3 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в женте, не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1].

5.2.4 По микробиологическим показателям безопасности жент должен соответствовать нормам, установленным в [1].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для выработки жента должно применяться следующее сырье:

- пшеница по СТ РК 1046 (пшено по ГОСТ 572-60 или другие зерновые культуры);
- масло коровье по ГОСТ 37;
- сахар – песок по ГОСТ 21;
- крекер (печенье сухое) по ГОСТ 14033;
- вода питьевая по ГОСТ 2874.

5.3.2 Каждая партия сырья должна сопровождаться документом, удостоверяющим соответствие сырья нормам безопасности и качества.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждой единице потребительской тары должна быть нанесена тиснением, типографским способом или несмывающейся краской, разрешенной органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами, маркировка с указанием следующих информационных данных, согласно требованиям СТ РК 1010 на государственном и русском языках:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя
- местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто, г;
- состав продукта;
- дата конечного срока реализации;
- пищевая и энергетическая ценность;

- условия хранения;
- знак соответствия (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- штриховой код (при наличии).

5.4.2 Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Не штабелировать», «Скоропортящийся груз».

5.5 Упаковка

5.5.1 Жент упаковывают в потребительскую тару различной вместимости, разрешенную к применению органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающую качество, безопасность и сохранность продуктов в процессе их производства, транспортирования, хранения и реализации жента [2]:

- в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов для упаковки продуктов номинальной вместимостью 0,05; 0,1; 0,2; 0,25, 0,5 и 1 кг по ГОСТ 12303.
- коробочки из полистирольной ленты по нормативной документации;
- другие тароупаковочные материалы, обеспечивающие форму и сохранность продукта.

5.5.2 Потребительскую тару укупоривают способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.5.3 Масса нетто продукта в потребительской таре должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Вместимость потребительской тары, $см^3$	Номинальное значение и допускаемое отклонение массы нетто жента в потребительской таре, г
50	50±0,05
100	100±0,1
200	200± 0,2
250	250± 0,25
500	500±0,5

1000	1000±1,0

5.7.4 Жент в потребительской таре должен выпускаться с предприятия:

- в картонных коробках по ГОСТ 13512, на плоских или универсальных поддонах по ГОСТ 9557; ГОСТ 22831, а также в другой таре из материалов, разрешенных органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан для транспортирования пищевых продуктов.

6 Правила приемки

6.1 Продукт предъявляется к приемке партиями.

6.2 Определение партии и объем выборки – по ГОСТ 5904.

6.3 Под партией понимают количество продукта, выработанное за одну смену. Результаты контроля распространяют на всю партию.

6.4 Для оценки качества продукта производят выборку пробы. Объем пробы для исследования должен составлять две – три потребительские упаковки из каждой транспортной тары общей массой не менее 1,0 кг.

6.5 Периодичность контроля органолептических и физико – химических показателей должна быть установлена в технологической документации.

6.6 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

6.7 Контроль содержания Staphilococcus aureus проводят не реже 1 раза в 10 дней.

6.8 Анализ на патогенные микроорганизмы, в т.ч.сальмонеллы, проводят не реже 1 раза в месяц в соответствии с [3], а также в порядке государственного санитарного надзора.

6.9 Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, согласно установленным правилам.

6.10 Сертификационные испытания проводятся по пунктам раздела 5 .

6.11 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукции между потребителем и изготовителем выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованный в установленном порядке.

6.12 Каждая партия выпускаемого продукта должна быть проверена лабораторией предприятия – изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

6.13 Подлинник удостоверения о качестве хранится у изготовителя, а получателю выдается копия или в накладной указываются показатели качества или проставляется номер удостоверения о качестве и дата выработки продукта.

6.14 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятой из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка к анализу – по ГОСТ 5904.

7.2 Внешний вид, консистенцию, цвет и качество упаковки определяют визуально, вкус и запах – органолептические по ГОСТ 5897.

7.3 Определение массы – по ГОСТ 5897.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 5899.

7.5 Определение содержания сахара – по ГОСТ 5903.

7.6 Определение влаги – по ГОСТ 5900.

7.7 Определение массовых долей токсичных элементов производят по ГОСТ 26927 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178.

7.8 Определение остаточных количеств пестицидов по ГОСТ 23452 и методам, утвержденным органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

7.9 Определение антибиотиков, микотоксинов и радионуклидов проводят по методикам, утвержденным органами Государственной са-

нитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

7.10 Определение бактерий группы кишечных палочек – по ГОСТ 9225, ГОСТ 30518.

7.11 Staphylococcus aureus – по ГОСТ 30347; сальмонеллы – по ГОСТ 30519.

7.12 Энергетическую ценность продукта рассчитывают в соответствии с [1, приложение 6].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование продукта должно производиться любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 При использовании открытого транспорта продукт должен быть обязательно укрыт брезентом или материалом, его заменяющим.

8.3 Жент должен храниться при температуре от (-10) до (+5)° С не более 30 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе у изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества продукта требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.047 (2.3.2.560)-97 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

[2] СанПиН 4.01.013 – 97 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

[3] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, ч.1.

Приложение Б
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование продукта	Наименование показателя			Энергетическая ценность, ккал.
	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Жент	33,4	25	25,6	422,0

УДК 664.683 **МКС 67.060 Н 42**

Ключевые слова: кондитерские изделия, жент, область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060
СТ РК 1104-2002 «Жент. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования к идентификация жента изложены в разделе 3. Обязательные требования к качеству жента изложены в 5.2.3, 5.2.4, маркировке – 5.4, упаковке – 5.5. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru