

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕСТА ПЕЧЕНЫЕ С НАЧИНКОЙ

Общие технические условия

СТ РК 1030-2000

Издание официальное

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ОО «Акмолинская Торгово-промышленная палата»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 18 декабря 2000 года № 98

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2006 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	1
4	Общие технические требования	2
4.2	Характеристики	2
4.3	Требования к сырью	3
4.4	Маркировка	4
4.5	Упаковка	4
5	Правила приемки	4
6	Методы анализа	5
7	Транспортирование и хранение	5
8	Гарантии изготовителя	6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕСТА ПЕЧЕНЫЕ С НАЧИНКОЙ

Общие технические условия

Дата введения 2001-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия кулинарные из теста печеные различной формы с начинкой (далее - изделия), предназначенные для реализации в торговле и общественном питании.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2.3, 4.2.6, 4.3.1, 4.4, 4.5.1, 4.5.2 и разделах 6, 7.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

ГОСТ10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества. Staphylococcus aureus.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

СаНПиН 4.01.013-97 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

МУ 1-40 3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

3 Ассортимент

3.1 Изделия вырабатывают по виду применяемого теста:

- из дрожжевого теста простого, сдобного и слоеного;
- из пресного теста простого, песочного и слоеного
- из заварного теста;
- по виду используемой начинки:
- с начинкой из мяса:
- с овощной начинкой;

- с фруктовой начинкой;
- с прочей начинкой (смешанная).

3.2 Изделия могут вырабатываться весовыми и штучными массой от 30 г и более. Разное количество изделий в 1 кг не является браковочным показателем.

4 Общие технические требования

4.1 Изделия печеные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам, технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1:

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид: форма поверхность тестовой основы	по рецептуре на каждый вид изделия ровная; без разрывов, притисков и боковых слипов; без трещин, начинка не должна выступать за кромки теста; деформация не допускается
Цвет	от желтого до светло-коричневого; не допускается подгорелость и бледность
Запах	приятный, свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Вкус готовых изделий	свойственный, без постороннего привкуса
Начинка: внешний вид	мелкие кусочки или однородная масса равномерно распределена по всей тестовой основе
Цвет	свойственный продуктам, входящим в состав с изменением цвета после тепловой обработки

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

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

4.2.4 По физико-химическим показателям изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2:

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма**
Массовая доля начинки к массе изделия, %, не менее,	40
Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество), влаги, сахара, %	По рецептуре
Кислотность*, град., не более	2,5
* Показатель установлен только для изделий из дрожжевого теста	

4.2.5 Для каждого конкретного вида изделий в технологической инструкции (карте) должны быть установлены органолептические и физико-химические показатели, требования к упаковке. Могут быть установлены дополнительные требования по качеству.

4.2.6 По микробиологическим показателям изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3:

Таблица 3

Наименование показателя	**Норма**
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25г продукта	не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	не более \x\0[3]

4.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать нормы, указанные в таблице 4:

Таблица 4

Наименование показателей	**Норма**
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,35
мышьяк	0,15
кадмий	0,07
ртуть	0,015
медь	7,0
цинк	35,0
Микотоксины, мг/кг, не более:	
афлатоксин В1	0,005
дезоксиниваленол	0,7
Т-2 токсин	0,1
зеараленон	1,0
Пестициды:	
гексахлорциклогексан (альфа, бетта, гамма изомеры)	0,5
ДЦТ и его метаболиты	0,02
ртутьорганические пестициды	не допускаются
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются
Радионуклиды, Бк/кг, не более:	
цезий 137	60
стронций 90	100

4.2.8 По каждому виду изделий в рецептуре определяется пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукции по контингентам потребителей (детское питание, диетическое и т.п.), которая должна указываться на маркировке.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, продукты и пищевые добавки, используемые при изготовлении изделий, должны соответствовать требованиям нормативных документов и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3.2 Допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов,

микотоксинов, радионуклидов, микробиологических показателей в сырье не должны превышать требований санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, действующих на территории Республики Казахстан.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Изделия должны иметь маркировку на государственном и русском языках:

- наименование продукции;
- наименование изготовителя, юридический адрес;
- товарный знак;
- масса нетто, в килограммах;
- состав продукта;
- пищевая и ценность;
- условия хранения;
- дата (час, день и месяц) изготовления и срока годности;
- рекомендации по применению;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения о сертификации

условия хранения.

4.4.2 Маркировку наносят на транспортную и потребительскую тару, этикетку или ярлык.

4.4.3 Способ нанесения маркировки должен обеспечивать четкое изображение и исключать возможность стирания, загрязнения.

4.4.4 Маркировка на транспортной таре по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». Допускается отсутствие транспортной маркировки на многооборотной таре.

4.5 Упаковка

4.5.1 Изделия фасуют в упаковку (тару) из материалов, разрешенных органом здравоохранения Республики Казахстан. Упаковочный материал и тара должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов.

4.5.2 Изделия упаковывают в чистую сухую тару, без плесени и посторонних запахов с отверстиями, обеспечивающими доступ воздуха.

4.5.3 Масса брутто одной транспортной тары не должна превышать 10 кг.

4.5.4 Способ упаковки должен исключать деформацию и повреждения при транспортировании изделий и указывается в технологической инструкции (карте).

5 Правила приемки

5.1 Продукцию принимают партиями. За партию принимают:

- у изготовителя - изделия одного наименования, выработанные группой лиц (лицом) за одну смену из одной партии сырья;

-в торговой сети - изделия одного наименования и изготовителя, полученные по одной накладной (счету и т.п.);

-в документе, сопровождающем товар, указывают данные о качестве.

5.1.1 Для контроля органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности составляется средний образец, массой не менее 1,5 кг.

5.1.2 Для составления среднего образца из 10 единиц упаковки следует делать выборку по 100-150г изделий.

5.2 Определение токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным органом здравоохранения Республики Казахстан, но не реже 1 раза в 3 месяца.

5.3 Сертификационные испытания проводят на соответствие 4.2.3, 4.2.6, 4.3.1, 4.4, 4.5.1, 4.5.2.

5.4 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества между потребителем и изготовителем проводит аккредитованный в установленном порядке испытательный центр (лаборатория).

5.5 Периодичность контроля должна быть установлена в технологической инструкции по каждому показателю, но не реже одного раза в квартал.

6 Методы анализа

6.1 Показатели: форму, поверхность, цвет контролируют осмотром всех изделий, представленных в среднем образце.

Органолептические показатели запах, вкус определяются посредством органов чувств (обоняния, осязания). Для проверки изделия разрезают на 2 части острым ножом вдоль или поперек посередине. Хруст определяется при разжёвывании.

6.2 Масса одного изделия должна определяться как среднее арифметическое массы 10 изделий. Взвешивание необходимо проводить на весах с погрешностью 2 г.

6.3 Массовая доля начинки должна определяться на технических весах с точностью до 0,1г. 3 изделия взвешивают на весах с точностью до 0,1 г, разрезают на четвертины, отделяют начинку от тестовой основы, не допуская захватывание тестовой основы.

6.4 Массовая доля начинки (Cn) в процентах к массе изделий должна определяться по формуле

$$Cn = m_1 x 100/m_2 \text{ ---------- (1)}$$

Где

Cn-массовая доля начинки в процентах к массе изделия;

m_1, - масса начинки в г;

m_2 - масса изделия в г.

6.5 Физико-химические показатели определяют по МУ 1-40 3805.

6.6 Подготовку проб для определения токсичных элементов следует проводить по ГОСТ 26929.

6.7 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178.

6.8 Контроль содержания радионуклидов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей следует выполнять по методикам органа здравоохранения.

6.9 Допускается для определения показателей безопасности **применять** другие методики, разрешенные Госстандартом **к** использованию на территории Республики Казахстан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Изделия относятся к особо скоропортящимся продуктам.

7.2 Транспортирование должно производиться автотранспортом **с** кузовами,

имеющими гигиеническое покрытие. Транспорт должен иметь разрешение органа здравоохранения для перевозки пищевых продуктов (санитарный паспорт).

7.3 Хранение должно быть при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С 24 часа.

7.4 Срок хранения (реализации) для каждого конкретного изделия должен быть указан в сопроводительных документах на продукцию и включать время транспортирования, хранения, реализации с момента окончания технологического процесса,

Сроки хранения могут быть продлены или сокращены в соответствии с требованиями СаНПиН 4.01.013-97.

7.5 В реализации изделия из теста печеные должны храниться в холодильном оборудовании.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течении установленных сроков хранения.

УДК 641 637 **Н 1 1** **МКС**

Ключевые слова: изделия из теста, слоеное, заварное

Для заметок

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

ДОПОЛНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В ИНФОРМАЦИОННЫЙ УКАЗАТЕЛЬ СТАНДАРТОВ № 4 2008 ГОДА

На информационный указатель стандартов № 2 2008 года (23 стр.)

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 1029-2000	Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.
СТ РК 1030-2000	Изделия кулинарные из теста. Печенье с начинкой. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.
СТ РК 1031-2000	Изделия кулинарные из теста. Блинчики. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.
СТ РК 1032-2000	Изделия кулинарные. Баурсаки (пончики). Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.
СТ РК 1033-2000	Изделия кулинарные. Тесто. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.
СТ РК 1034-2000	Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.

(САС № 4 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 1030-2000 «Изделия кулинарные из теста печеные с начинкой. Общие технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru