ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ"

Технические условия

СТ РК 993-96

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Республики Казахстан

Алматы

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН Акционерной компанией "Хлебпром"

Разработчики: Кузнецов С.М. Президент АК "Хлебпром",

Маркова Н.М. Начальник производственно-технологического отдела АК "Хлебпром",

Фомина С.В. ведущий специалист АК "Хлебпром"

2 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ
Постановлением Госстандарта Республики Казахстан
от 19.12.96 г. №46

3 ВВЕДЁН впервые

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2001 год
Периодичность проверки 5 лет

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространён без разрешения Госстандарта Республики Казахстан

Содержание

I Область применения	I
2 Нормативные ссылки	I
3 Технические требования	2
4 Приёмка	8
5 Методы анализа	8
6 Транспортирование и хранение	9
7 Гарантии изготовителя	I0

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ" Технические условия

Срок действия с

I Область применения

Настоящий стандарт распространяется на бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной "Казахстанской" с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.

Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 3,4,5 являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасности для жизни и здоровья населения изложены в 3.2,5, 2.8.6, 3.2.7, 3.2.8, 3.3.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 2226- 88 Мешки бумажные. Технические условия;

ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приёмки, методы отбора образцов, методы определения органалептических показателей и массы изделий;

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

ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара;

ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия;

ГОСТ 7730-89 Плёнка целлюлозная. Технические условия;

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия;

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия;

ГОСТ 10354-82 Плёнка полиэтиленовая. Технические условия;

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия;

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия;

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

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов;

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции;

ГОСТ 26927-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути;

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ 26931-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения меди;

ГОСТ 26932-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца;

ГОСТ 26933-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия;

ГОСТ 26934-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка;

ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утверждённые Минздравом СССР 1 августа 1989г. №5061-89.

3 Технические требования

3.1 Бараночные хлебобулочные изделия из муки пшеничной "Казахстанской" должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утверждённых в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Количество бараночных хлебобулочных изделий в 1 кг должно

быть: в баранках - 25-60 изделий, в сушках - 90-115 изделий. Масса одного бублика - 0,1-0,05 кг.

Конкретное количество изделий в 1 кг должно быть приведено в рецептуре. Количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного бублика для бубликов без упаковки - в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи и для упакованных бубликов - в конце срока реализации не должно превышать 5,0% массы отдельного изделия и 3,0% средней массы 10 изделий.

3.2.2 По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия из муки пшеничной "Казахстанской" должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма	Соответствующая виду изделия: в виде кольца, овальная или округлая. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.
- поверхность	Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость.
- цвет	От светло-жёлтого до тёмно-коричневого. Допускается более тёмный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

Продолжение таблицы I

Наименование показателя	Характеристика
Количество лома	В фасованных сушках массой 0,2 - 0,5кг I-3 изделия - лома, в фасованных баранках массой 0,3-0,5кг - I-2 изделия лома.
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропечённые, без признаков непромеса. У горчичных изделий цвет в изломе жёлтый.
Вкус	Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесённых специй.
Хрупкость	Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими.

Примечание - Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования бараночных изделий должна быть приведена в рецептуре.

3.2.3 По физико-химическим показателям изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской" должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Наименование показателей		
	баранки	сушки	бублики
Влажность,%	I2-I9	9-I3	22-27
Кислотность, град.	3,0-3,5	2,5-3,0	3,0-3,5
Массовая доля сахара в пересчёте на сухое вещество,%	0-I4,5	0-I3,5	2,5-I5,0
Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество,%	0-8,0	0-7,5	2,5-7,5

Примечания

I Допускается увеличение кислотности на I град. в изделиях, вырабатываемых по ускоренной технологии, с применением молочнокислых

продуктов.

2 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

3 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования бараночных изделий должны быть приведены в рецептуре.

3.2.4 Коэффициент набухаемости бараночных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Коэффициент набухаемости, не менее
Баранки	2,0
Сушки	2,5

3.2.5 В изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в изделиях бараночных не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, указанные в таблице 4.

Таблица 4

Токсичные элементы	Предельно-допустимые концентрации (уровни), мг/кг, не более
Свинец	0,5
Кадмий	0,1
Мышьяк	0,2
Ртуть	0,02
Медь	10,0
Цинк	30,0

3.2.7 Содержание радионуклидов в изделиях бараночных не должно превышать уровней, установленных Министерством здравоохранения Республики Казахстан и указанных в таблице 5.

Таблица 5

Радионуклиды	Предельно-допустимые уровни, Ки/кг
Цезий-134, 137	1×10^{-10}
Стронций-90	1×10^{-11}

3.2.8 Содержание пестицидов и микотоксинов регламентируется в соответствии с Медико-биологическими требованиями № 5061-89 в сырье.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырьё и другие добавки, применяемые при изготовлении изделий бараночных, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Казахстан, по качеству они должны соответствовать требованиям нормативной документации.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

3.4 Упаковка

3.4.1 Изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской" выпускают весовыми, фасованными и штучными.

Сушки фасуют в пакеты из полиэтиленовой пищевой плёнки марки Н по ГОСТ 10354, пакеты из бумаги по ГОСТ 12302, целлофана по ГОСТ 7730 или пачки по ГОСТ 12303 массой нетто 0,2; 0,5 кг.

Баранки фасуют в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пищевой плёнки по ГОСТ 10354 массой нетто 0,3 и 0,5 кг.

Бублики фасуют в пакеты из полиэтиленовой пищевой плёнки марки Н по ГОСТ 10354, целлофана по ГОСТ 7730 массой нетто 0,3 и 0,5кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы отдельного пакета или пачки не должны превышать при фасовании на автоматах 6% массы пакета или пачки и 4,5% средней массы 10 пакетов или пачек.

3.4.2 Весовые бараночные хлебобулочные изделия, нанизанные на шпагат, и фасованные должны упаковываться в дощатые фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511 или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

При использовании возвратной тары для упаковки весовых бараночных хлебобулочных изделий тару выстилают чистой обёрточной бумагой по ГОСТ 8273.

3.4.3 Бараночные изделия могут быть упакованы россыпью в жесткую или мягкую тару (ящики фанерные или из гофрированного картона, мешки бумажные по ГОСТ 2226, мешки тканевые по ГОСТ 19317).

Бублики, не нанизанные на шпагат, допускается укладывать в лотки по ГОСТ 11354 рядами; баранки и сушки, нанизанные на шпагат - связками.

Масса упаковочной единицы не должна превышать в кг:

15 - в мешке,

10 - в ящике.

Допускаемые отклонения от массы нетто для весовых бараночных изделий, упакованных в мешки или ящики, не должны превышать $\pm$0,5%.

3.5 Маркировка

3.5.1 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Осторожно, хрупкое!", "Боится сырости". На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:

наименование предприятия и его местонахождение;

наименование продукции;

масса брутто;

масса нетто (для весовой продукции);

количество единиц фасовки (для фасованной продукции);

дата выпуска и срок реализации продукции;

обозначение настоящего стандарта.

Допускается не наносить транспортную маркировку на лотки с бубликами.

3.5.2 При внутригородских перевозках бараночных хлебобулочных изделий в связках специализированным транспортом маркировку указывают в сопроводительном документе.

3.5.3 При фасовании сушек, баранок и бубликов непосредственно на пакет или пачку наносят маркировку с указанием:

наименования предприятия и его местонахождение;

наименования продукции;

массы;

информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;

обозначения настоящего стандарта;

срока реализации.

В пакет или пачку вкладывают ярлык с указанием даты выработки и номера смены.

При фасовании сушек, баранок и бубликов в пакеты или пачки без нанесённой маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет или пачку.

3.5.5 Маркировка товаров (на ярлыках, этикетках, таре) выполняется на казахском и русском языках.

3.6 Срок максимальной выдержки бубликов на предприятии после выемки из печи - не более 6ч , упакованных - не более 10 ч.

4 Приёмка

4.1 Определение партии изделий хлебобулочных бараночных из муки пшеничной "Казахстанской" по ГОСТ 7128.

4.2 Для контроля качества бараночных хлебобулочных изделий, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом "россыпью" по ГОСТ 18321, объём её определяют по ГОСТ 7128.

4.3 Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

4.4 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества изделий бараночных между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

4.5 Определение токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в изделиях бараночных проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора республики, но не реже одного раза в квартал.

5. Методы анализа

5.1 Определение средней массы фасованной продукции в представительной выработке - по ГОСТ 5667.

5.2 Отбор проб для определения качества бараночных хлебобулочных изделий проводят от выборки, отобранной по п.4.2 методом "вслепую" по ГОСТ 18321 не ранее, чем через 3 ч для бубликов и не не ранее чем через 6 часов - для баранок и сушек после выемки из печи.

Из каждой, отобранной по п. 4.2 упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединённой пробы массой не менее 1,0кг.

Правила отбора и упаковывания проб для отправки в лабораторию для проведения анализов - по ГОСТ 5667.

5.3 По объединённой пробе определяют: количество изделий в одном килограмме, внешний вид, количество лома в фасованных изделиях, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах.

5.4 Отбор лабораторного образца по ГОСТ 7128.

5.5 Методы анализа:

- определение влажности	по ГОСТ 7128;
- определение кислотности	по ГОСТ 7128;
- определение набухаемости	по ГОСТ 7128;
- определение массовой доли сахара	по ГОСТ 5672;
- определение массовой доли жира	по ГОСТ 5668;
- определение ртути	по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка	по ГОСТ 26930;
- определение меди	по ГОСТ 26931;
- определение свинца	по ГОСТ 26932;
- определение кадмия	по ГОСТ 26933;
- определение цинка	по ГОСТ 26934;

5.6 Содержание микотоксинов, пестицидов и радионуклидов определяют по методам, утверждённым органами здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Изделия хлебобулочные бараночные из пшеничной муки "Казахстанской" транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующих на соответствующем виде транспорта

6.2 Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%.

6.3 Срок реализации бубликов в розничной торговле с момента выемки из печи 16 ч, упакованных - 72 ч.

Срок реализации со дня изготовления: баранок - 25 суток, сушек - 45 суток. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, - 15 суток.

6.4 Реализация бараночных изделий в розничной торговой сети

должна осуществляться при наличии сертификата соответствия.

6.4.I Реализация неупакованных и весовых бараночных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в I00 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят её до потребителя.

7. Гарантии изготовителя

7.I Изготовитель гарантирует соответствие изделий хлебобулочных бараночных из муки пшеничной "Казахстанской" требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

ОКП 91 1700 Н 32 УДК 664.87

Ключевые слова: изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской", органолептические и физико-химические показатели, правила приёмки, методы анализа, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя, пищевая и энергетическая ценность.

СТ РК 993-96

Организация разработчик
Акционерная компания "Хлебпром"

Президент Акционерной компании "Хлебпром" С.М.Кузнецов

Руководитель разработки темы
Начальник производственно-технологического отдела Акционерной компании "Хлебпром" Н.М.Маркова

Исполнитель
Ведущий специалист производственно-технологического отдела Акционерной компании "Хлебпром" С.В.Фомина

Согласовано
Заместитель Главного Государственного санитарного врача Республики Казахстан Спатаев М.В.
письмо от 30 июля 1996г.

Заместитель председателя Государственного комитета Республики Казахстан по ценовой и антимонопольной политике
письмо от 17.07.96г.
№ 05-14/906

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 993-96 «Изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской". Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 3, 4, 5 являются обязательными. Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8, 3.3. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru