ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ"

Технические условия

СТ РК 991-96

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Алматы

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Акционерной компанией "Хлебпром"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Казахстан от 25 июля 1996 г. № 26

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 Настоящий стандарт содержит полный аудентичный текст ИСО 2108-78 "Документация. Международная стандартная нумерация книг (ISBN)" и устанавливает дополнительные требования для Республики Казахстан.

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2001 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ"

Технические условия

Дата введения 1997-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные диетические изделия из муки пшеничной "Казахстанской", предназначенные для лечебного и профилактического питания.

Хлебобулочные диетические изделия вырабатываются из куки пшеничной "Казахстанской" с добавление" сахара, жира, молота 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 3.2.6, 3.2.7 и 3.2.8.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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

ГОСТ 5669-51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости;

ГОСТ 5670-51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности;

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

ГОСТ 5698-51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли поваренной соли;

Издание официальное

ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия, Укладывание, хранение и транспортирование;

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности;

ГОСТ 25632-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия;

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

ГОСТ 26930-66 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди;

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

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

ГОСТ 26934-66 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Минздравом СССР 1 августа 1989г., "5061-89.

3 Технические требования

3.1 Изделия хлебобулочные диетические из пшеничной муки "Казахстанской" должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур, технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от назначения диетические хлебобулочные изделия из муки пшеничной "Казахстанской" подразделяются на:

бессолевые хлебобулочные изделия для больных с заболеваниями почек, гипертонии, находящихся на гормонотерапии и заболеваниями сердечно-сосудистой системы;

хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью - для больных при гиперапидном гастрите и язвенной болезни;

хлебобулочные изделия с пониженным содержанием углеводов - для больных сахарным диабетом, получившим ожоговую травму/при ожирении, остром ревматизме;

хлебобулочные изделия с пониженный содержанием белка/безбелковые изделия/ - для питания больных с хронической почечной недостаточностью и при других заболеваниях, связанных: с нарушением белкового обмена;

хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон - при атониях кишечника;

хлебобулочные изделия с добавлением лецитина или овсяной муки -при атеросклерозе, ожирении, заболевании печени, нервном истощении, пониженной функции кишечника;

хлебобулочные изделия с повышенным содержанием йода - при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистой системы.

3.2.2 Изделия хлебобулочные диетические должны вырабатываться массой 0,5 кг и менее, формовыми и подовыми.

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включительно -3,0%, для изделий массой более 0,2 кг- 2,5% от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включительно -5,0%, для изделий массой более 0,2 кг -3,0% от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки *т печи* хлебобулочных диетических изделий массой до 0,2 кг включительно- не более 6 часов, массой более 0,2 кг - не более 10 часов.

3.2.3 По органолептическим показателям хлебобулочные диетические изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
- форма	Соответствующая виду изделий, не расплывчатая, без притисков. При выработке изделий на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие приписки и расплывчатость.
- поверхность	Соответствующая виду изделий, без крупных трещин и покрывав., с отделкой, согласно рецептурам и технологическим инструкциям.
- цвет	От коричневого до темно-коричневого, без подгорелости.
- Состояние мякиша: - пропеченность	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь.
- промес	Без комочков и следов непромеса.
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

Примечания

1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2 Крупными считаете); подрывы, охватывающие более половины верхней или боковой поверхности изделия и имеющие ширину более 1 см.

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия должна быть приведена в рецептуре.

3.2.3 По физико-химическим показателям хлебобулочные диетические изделия должны быть Б пределах норм, указанных В таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы	
	для формовых сортов	для подовых сортов
Влажность мякиша, %, не более	47,0	45,0
Кислотность мякиша, град, не более	4,5	4,0
Пористость мякиша, %, не менее	-	65,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	по расчету согласно рецептуре	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	по расчету согласно рецептуре	
Массовая доля белковых веществ в пересчете на сухое вещество , %	по расчету согласно рецептуре	
Массовая доля углеводов в пересчете на изделие, %	по расчету согласно рецептуре	
Массовая доля йода в пересчете на изделие, мг на 100 г хлеба	по расчету согласна рецептуре	
Массовая доля хлоридов и пересчете на NaCe	по расчету согласна рецептуре	

Примечания

1 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 градус с изделиях хлебобулочных диетических, приготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных

продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба, кроме изделий с пониженной кислотностью,

2 Для изделий с пониженной кислотность» конкретные значения показателя кислотности устанавливаются в рецептурах.

3 1Сснкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования изделий должны быть приведены в рецептуре.

4 По рецептуре суммарная масса сахара и жира в хлебобулочных диетических изделиях должна быть менее 14 кг на 100 кг муки.

5Отклонение от установленной для изделия *нормы в меньшую сто*рону не должно превышать в процентах:

-по массовой доле сахара - 1,0;

-по массовой доле жира - 0,5.

Допускается превышение Верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

3.2.4 В хлебобулочных диетических изделиях не допускается посторонние включения, хруст от минеральной принеси, признаки болезни хлеба и плесени.

3.2.5 Укладывание хлебобулочных диетических изделий по ГОСТ В227.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в хлебобулочных диетических изделиях не должно превышать допустимые нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными норнами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Казахстан, указанными в таблице 3,

Таблица 3

Вещества	Предельно-допустимые концентрации /уровни/, мг/кг, не более
Свинец	0,3
Кадмий	0,05
Мышьяк	0,1
Ртуть	0,01
Медь	5,0
Цинк	25,0

3.2.7 Содержание радионуклидов в хлебобулочных диетических изделиях не должно превышать уровней, установленных Министерством здравоохранения Республики Казахстан и указанных в таблице 4.

Таблице 4

Радионуклиды	Предельно допустимые уровни, Ки/кг не более
Цезий-134,137	$1x10^{-10}$
Стронций-90	$1x10^{-11}$

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 Сырье к *другие* добавки, применяемые при изготовлении хлебобулочных диетических изделий должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Казахстан, по качеству они должны соответствовать требованиям НОРМАТИВНОЙ документации.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов к пестицидов

в сырье не должно превышать допустимые нормы установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и лицевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

4 Приемка

4.1 Правила приемки по ГОСТ 5667 со следующим дополнением:

В товарно-транспортной накладкой проставляют штампа при компьютерном оформлении делают запись о соответствии партии продукции требованиям настоящего стандарта и времени выемки продукции из печи.

4.2 Определение токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в хлебобулочных диетических изделиях проводят 8 соответствии с порядком установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора республики, ко не реже одного раза в квартал.

4.3 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества хлебобулочных диетических изделий между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган/лаборатория/,

5 Методы анализа

5.1 Отбор образцов по ГОСТ 5667.

5.2 Методы анализа:

-определение органолептических показателей и массы изделий	по ГОСТ 5667;
-определение массовой доли жира	по ГОСТ 5666;
-определение пористости	по ГОСТ 5669;
-определение кислотности	по *ГОСТ* 5670;
-определение массовой доли сахара	по ГОСТ 5672;
-определение массовой доли поваренной соли	по ГОСТ 5698;
-определение влажности	по ГОСТ 21094;
-определение массовой доли белковых веществ	по ГОСТ 25832;
-определение массовой доли йода	по ГОСТ 25832;

-определение массовой доли углеводов по ГОСТ 25632;
-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.

5.3 Содержание микотоксинов, пестицидов и радионуклидов определявтся по методам, утвержденным органами здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение по ГОСТ 8227.

6.2 Реализация хлебобулочных диетических изделий в розничной сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта, сертификата соответствия */заявления-декларации/*.

Информация о пищевой и энергетической ценности в виде информационных листков сообщается изготовителем предприятиям торговли, которые доводят её до потребителей.

Конкретные значения содержания белков, жиров и углеводов, энергетической ценности 200 г продукта должны быть приведены в рецептурах утвержденных в установленном порядке.

6.3 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи хлебобулочных диетических изделий массой 0,2 кг и менее - не более 16 часов, массой более 0,2 кг -не более 24 часов.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие хлебобулочных диетических изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий укладывания, хранения и транспортирования.

ОКП 91 1008 Группа Н-32 УДК 664.87

Ключевые слова: изделия хлебобулочные диетические из "Казахстанской" мужи, органолептический, физико-химические показатели, правила приемки, методы анализа, транспортирование) хранение, изготовление, гарантии изготовителя, пищевая и энергетическая ценность

gost.e-ecolog.ru