ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТОҚАШ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРЫ
Техникалық шарттар

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 990-96

Ресми басылым

Қазақстан Республикасының стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті

Алматы

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТОҚАШ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРЫ

Техникалық шарттар

ҚР СТ 990-96

Ресми басылым

Қазақстан Республикасының стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті

Алматы

Алғысөз

1 «Нанөнеркәсіп» Акционерлік компаниясымен **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗГЕН**

Әзірлегендер: Кузнецов С.М «Нанөнеркәсіп» АҚ Прединденті

Маркова Н.М. «Нанөнеркәсіп» АҚ өндірістік - технологиялық бөлімнің бастығы

Леденева Г.Б. «Нанөнеркәсіп» АҚ өндірістік – технологиялық бөлімінің Бас технологы

2 Қазақстан Республикасы Мемстандарты Коллегиясының Қаулысымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2001 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

4 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ТОҚАШ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРЫ
ТЕХНИКАЛЫҚ ШАРТТАР

Енгізілген күні 1997-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт «Қазақстан» бидайы ұнынан, сондай –ақ, әртүрлі сортты бидай ұны қоспаларынан, қант, май, сүт және басқа шикізат қосылып дайындалатын тоқаштар түріндегі ұлттық тағамдарға таратылады.

Осы стандарттың 3 ,4, 5 тарауларында баяндалған талаптары міндетті болып табылады.

Адам өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігі қамтамасыз өтілуге бағытталған өнімге қойылатын талаптар 3.2.4, 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8 және 3.3 тарауларда баяндалған.

Стандарт сертификат мақсаттары үшін жарамды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта келесі нормативтік құжаттарға сілтемелер пайдаланған:

ГОСТ 5667-65 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу әдістері, тағамдардың органолептикалық көрсеткіштерін және массаларын әдістері

ГОСТ 5668-68 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Майдың массалық мөлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 5669-51 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Кеуектілікті анықтау әдістері

ГОСТ 5670-51 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Қышқылдықты анықтау әдістері

ГОСТ 5672-68 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Қанттың массалық мөлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 8227-56 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Орналастырып салу, сақтау және тасымалдау

ГОСТ 21094-75 Нан және нан-тоқаш тағамдары. Дымқылдық анықтау әдістері

ГОСТ 26987-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сыныпты анықтау әдістері

ГОСТ 26930-86. Шикізат және тағамдық өнімдер. Мышьякты анықтау әдісі

ГОСТ 26931-86. Шикізат және тағамдық өнімдер. Мысты анықтау әдістері

ГОСТ 26932-86. Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдісі

ГОСТ 26933-86. Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдісі

ГОСТ 26934-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Мырышты анықтау әдісі

3 Техникалық талаптар

3.1 Тоқаш ұлттық тағамдары осы стандартқа сәйкес белгіленген тәртіппен бекітілген санитарлық ережелерді, рецептуралар мен технологиялық нұсқауларды сақтай отырып дайындалуы тиіс

3.2 Сипаттамалар

3.2.1 Тоқаш ұлттық тағамдары массасы 0,5 кг және одан кем болып, жеке данамен дайындалады 10 тағам бұйымының орташа массасының кішірер жағына ауытқуы буйымның алғашқы белгіленген масса мөлшеріне шаққанда, пештен шығарылғаннан кейін кәсіпорында ұсталу мерзімінің ең жоғары шегінде массасы 0,2 кг-3,0 қоса тағам бұйымы үшін, ал массасы 0,2 кг –нан артығынікі -2,5 –тен артпауы қажет

Әр тағам бұйымының массасының кішірер жағына ауытқуы бұйымның алғашқы белгіленген масса мөлшеріне шаққанда. Массасы 0,2 кг үшін -500 қоса дейін, ал массасы 0,2 кг –нан көбі үшін -3,0-тен артпауы қажет. Белгіленген алғашқы массаға шаққанда тағам бұйымы массасының үлкен жағына ауытқуына шек қойылмайды

Пештен алынғаннан кейінгі кәсіпорында ұсталудың ең көп мерзімі массасы 0,2 кг –ға дейінгі тоқаш тағамдары үшін -6 сағаттан көп болмауы, массасы 0,2 кг-нан артық тоқаш үшін -10 сағаттан көп емес болуы қажет.

3.2.2 Тоқаш ұлттық тағамдары органолептикалық көрсеткіштері бойынша 1 кестеде келтірілген талаптарға сәйкес болуға тиісті.

1 кесте

Көрсеткіш аталымы	Сипаттама
Сыртқы көрінісі:	
- нысаны	Тағам бұйымы көрініске сай, жайылмаған, қысылмаған. Тоқаш тағамдарын кешендік – механикаландырылған тораптарды дайындағанда аздаған қысылу мен жайылып кету мүмкін.
- үстіңгі беті	Тағам бұйымы көрініске сай, кірсіз, ірі

	жарықшақсыз және жыртық саңылаусыз, рецептура мен технологиялық нұсқауларға сәйкес тесіктері, кесілімдер мен басқа да өрнектері бар.
- түсі	Ақшыл-сарыдан күңгірт –қоңырға дейін, күймеген.
Жұмсақтық күйі:	
- пісірілімі	Піскен, жұмсақ иілімді, ұстағанда дымқыл емес.
- иленімі	Түйіршіксіз және иленуі шала емес.
- кеуектігі	Толыққанды, қуыссыз және тығыздалмаған.
- дәмі	Осы тағам бұйымына тән, өзге иіссіз.
- иісі	Осы тағам бұйымына тән, өзге иіссіз.

Ескерту

1 Үстіңгі қабаттың барлық бойынан, бір және бірнеше бағыттарда өтетін және ені 1см-ден артық тесік жарықшақтар ірі деп есептеледі.

2 Үстіңгі және бүйір беттің жартысынан көбіне таралған және ені 1 см-ден артық жыртық саңылаулар ірі деп есептеледі.

3 Тағам бұйымының әр аталымы үшін органолептикалық көрсеткіштердің нақтылы сипаттамасы рецептурада келтірілуі қажет.

1.2.3 Тоқаш ұлттық тағамдары физико-химиялық көрсеткіштері бойынша, 2 кестеде көрсетілген нормалар шегінде болуы тиіс

2 кесте

Көрсеткіш аталымы	**Бидай ұнынан дайындалған тоқаш тағамдары нормалары**			
	Жоғары және бірінші сорт қоспасы	**Бірінші Сортпен «Қазақ-стандық»**	**«Қазақ-стандық»**	**Бірінші және екінші сорт қоспасы**
Жұмсақтық дымқылдығы % көп емес	43,0	43,5	44,0	44,0
Жұмсақтық қышқылдығы, град, көп емес	3,5	4,0	4,5	5,0
Жұмсақтық кеуектігі,% , бұдан аз емес	68,0	65,0	63,0	60,0
Құрғақ затқа шаққанда қант массасының бөлігі,% көп емес	9,0	9,0	7,0	5,0
Құрғақ затқа шаққанда май массасының бөлігі,% көп емес	10,0	9,0	7,0	3,0

Ескертулер

1 Сұйық, престелген және сұйық ашытқылар қоспасын, сүт қышқыл ашытқысын қолдану немесе қышқылды сүт өнімдерін қосу арқылы алынған престелген ашытқыларды пайдалана отырып, дайындалған тоқаш тағамдарында, сондай-ақ нанның картоп аурын жорға қажетті жағдайда қышқылдың белгіленген мөлшерден 1,0 градусқа артуы мүмкін.

2 Қамырды қолмен илеген немесе бөлген жағдайда тоқаш тағамдары дымқылдығының 1 процентке артуына рұқсат етіледі.

3 Тоқаш тағамдары әрбір аталымының физико-химиялық көрсеткіштерінің нақтылы мәні рецептурада келтірілуі тиіс.

4 Тағам бұйымның белгіленген өз нормасынан кему жағына қарай ауытқуы төмендегі процент мәндерінен артпауы қажет.

– қанттың массалық бөлігі бойынша-1,0

– майдың массалық бөлігі бойынша-0,5

Қант пен майдың массалық бөліктері бойынша жоғары шектің артық болып кетуіне рұқсат етіледі.

5 Рецептура бойынша тоқаш тағамдарының 100 кг-ында қант пен майдың массаларының қосындысы 14,0 кг-нан кем болуы керек.

3.2.4 Тоқаш ұлттық тағамдарында өзге қосылымдар, минералдық қоспаның шыртылы, нан ауруы мен оның көгеруі рұқсат етілмейді.

3.2.5 Тоқаш ұлттық тағамдарының орналастырылып салынуы – ГОСТ 8227-ге сәйкес.

3.2.6 Тоқаш ұлттық тағамдарындағы улы элементтердің мөлшері, і кестеде көрсетілген медико-биологиялық талаптарына және азық-түліктік шикізат пен тамақ өнімдері санитарлық нормаларына сай белгіленген мүмкіндік деңгейінен артпауы тиіс.

3 кесте

Улы элементтер	Шектелген-мүмкіндік концентрациясы деңгейі, мг /кг бұдан көп емес
Қорғасын	0,3
Кадмий	0,05
Мышьяк	0,1
Сынап	0,01
Мыс	5,0
мырыш	25,0

3.2.7 тоқаш ұлттық тағамдарындағы радионуклидтердің мөлшері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрлігімен белгіленген және кестеде көрсетілген деңгейлерден артпауы тиіс.

4 кесте

Радионуклидтер	Шектелген-мүмкіндік концентрациясы деңгейі, мг /кг бұдан көп емес
Цезий-134, 137	$1*10^{-10}$
Стронций-90	$1*10^{-11}$

3.2.8 Шикізат тағы пестицидтер мен микотоксиндердің мөлшері Медико-биологиялық талаптарға 5061-86 сәйкес түрде регламенттеледі.

3.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

3.3.1 Тоқаш ұлттық тағамдарын дайындауда қолданылатын шикізат және басқа қоспалар, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрлігімен қолдануға рұқсат етілуі тиіс, сапасы жағынан олар нормативтік құжат талаптарына сәйкес болуы қажет

3.3.2 Шикізаттағы улы элементтердің, микотоксиндердің және пестицидтердің мөлшері Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрлігімен белгіленген азық-түліктік шикізат пен тамақ өнімдерінің медико-биологиялық талаптары мен сапалы санитарлық нормаларына сай рұқсат етілген деңгейлерден артық болмауы тиіс.

4 Қабылдау ережелері

4.1 ГОСТ 5667 бойынша қабылдау ережелерінің мына қосымшалары бар:

Тауарлық – көліктік шығын құжатта мөртаңба қойылады, ал компьютерлік жұмыстағы жазбада өнім партиясының осы стандарт талаптарына және тоқаш тағамын пештен алыну уақытының да сәйкестігі туралы белгіленеді.

4.2 Тоқаш ұлттық тағамдарындағы улы элементтердің, радионуклидтердің, микотоксиндердің және пестицидтердің мөлшерін анықтау өнімді шығарушылардың республиканың мемлекеттік санитарлық қадағалау органдарымен келісіп белгіленген тәртібіне сәйкес жүргізіледі, мұның жүргізілу мерзімі – тоқсанына бір рет , одан кем емес.

4.3 Тоқаш ұлттық тағамы сапасын бағалауда тұтынушылар мен дайындаушылар арасындағы қайшылықтардың арбитраждық талдауын белгіленген тәртіпте аккредиттелген орган лаборатория жүргізеді.

5 Талдау әдістері

5.1 ГОСТ 5667 бойынша үлгіні сынаманы іріктеу.

5.2 Талдау әдістері:

- органолептикалық көрсеткіштерді және бұйым массаларын анықтау	ГОСТ 5667 бойынша
- майдың массалық бөлігін анықтау	ГОСТ 5668 бойынша
- кеуектілікті анықтау	ГОСТ 5669 бойынша
-қышқылдықты анықтау	ГОСТ 5670 бойынша
- қанттың массалық бөлігін анықтау	ГОСТ 5672 бойынша
- дымқылдықты анықтау	ГОСТ 21094 бойынша
- сынапты анықтау	ГОСТ 26927 бойынша

- мышьякты анықтау	ГОСТ 26930 бойынша
- мысты анықтау	ГОСТ 26931 бойынша
- қорғасында анықтау	ГОСТ 26932 бойынша
- кадмийді анықтау	ГОСТ 26933 бойынша
- мырышты анықтау	ГОСТ 26934 бойынша

5.3 Микротоксиндердің, пестицидтердің және радионуклидтердің мөлшерін денсаулық сақтау органдарымен бекітілген әдістер арқылы анықтайды.

6 Тасымалдау және сақтау

6.1 Тасымалдау және сақтау ГОСТ 8227 бойынша жүргізіледі.

6.2 Тоқаш тағамдарының және сауда тораптарында сатылуы 100г өнімдегі тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы хабарлама бар жағдайда ғана жүзеге асырылуы тиіс.

Тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы хабарлама ақпарат пар ақшасы түрінде дайындаушы тарапынан сату мекемелеріне жеткізіліп, олар арқылы тұтынушыларға хабарланады.

100 г тоқаш тағамы бұйымдарындағы белоктар, майлар, көмірсутектер мен энергетикалық құндылықтардың мөлшері туралы нақтылы көрсеткіштер белгілінген тәртіпте бекітілген рецептурада келтірілуі міндетті.

6.3 Массасы 0,2 кг және одан төмен тоқаш бұйымдарын пештен алған сәттен бастап жеке сауда тораптарында сату мерзімі 16 сағаттан аспауы керек, ал массасы 0,2 кг –нан көбінкі-24 сағаттан артық болмауы тиіс.

7 Дайындаушы кепілдігі

7.1 Дайындаушы тоқаш ұлттық тағамдарының осы стандарт талаптарына сәйкес екендігіне тұтынушы оны орналастырып салу, сақтау және тасымалдау шарттарын дұрыс орындаған жағдайда кепілдік береді.

Н 32 Топ

Түйінді сөздер: тоқаш ұлттық тағамдары, органолептикалық, физико-химиялық көрсеткіштер, қабылдау ережелері, талдау әдістері ,тасымалдау, сақтау, дайындаушы кепілдігі, тағамдық және энергетикалық құндылық



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Технические условия

СТ РК 990-96

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Республики Казахстан

Алматы

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Акционерной компанией «Хлебпром»

Разработчики: Кузнецов С.М Президент АК «Хлебпром»

Маркова Н.М. Начальник производственно-технологического отдела АК «Хлебпром»

Леденева Г.В. Главный технолог производственно-технологического отдела АК «Хлебпром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ

Постановлением Коллегии Госстандарта Республики Казахстан от 13 июня 1996 г №21

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2001 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 Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Дата введения 1997-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные национальные, вырабатываемые из муки пшеничной «Казахстанской», а также из смеси муки пшеничной разных сортов, 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 ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4, 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8 и 3.3.

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. Методы определения пористости;

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

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

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

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

ГОСТ 26987-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения ртути;

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения цинка.

3 Технические требования

3.1 Изделия булочные национальные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкции, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Изделия булочные национальные должны вырабатываться штучными массой 0,5 кг и менее.

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

Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи булочных изделий массой до 0,2 кг включ. - не более 6 час, булочных изделий массой более 0,2 кг – не боле 10 часов.

3.2.2 По органолептическим показателям изделия булочные национальные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	характеристика
Внешний вид:	
- форма	Соответствующая виду изделий, не расплывчатая, без притисков. При выработке булочных изделий на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие притиски и расплывчатость.

- поверхность	Соответствующая виду изделий, без загрязнений, без крупных трещин и подрывов, с наколами, надрезами или другой отделкой согласно рецептурам и технологическим инструкциям.
- цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористостость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделий 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 считаются подрывы, охватывающие более половины верхней или боковой поверхности изделия и имеющие ширину более 1 см. 3 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия должна быть приведена в рецептуре.	

3.2.3 По физико-химическим показателям изделия булочные национальные должны быть в пределах норм, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Нормы для булочных изделий из муки пшеничной**			
	Смеси высшего и первого сортов	**Смеси первого сорта и «казах-станской»**	**«Казах-станской»**	**Смеси первого и второго сортов**
Влажность мякиша, % , не более	43,0	43,5	44,0	44,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,5	4,0	4,5	5,0
Пористость мякиша,%, не менее	68,0	65,0	63,0	60,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое	9,0	9,0	7,0	5,0

вещество,%, не более				
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	10,0	9,0	7,0	3,0

Примечания

1 Допускается увеличение установленной кислотности на 1 градус в изделиях булочных, приготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба.

2 Допускается увеличение влажности булочных изделий на 1% при ручном замесе или разделке теста.

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

4 Отклонение от установленной для изделия нормы в меньшую строну 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.

5 По рецептуре суммарная масса сахара и жира в булочных изделиях должны быть не менее 14,0 кг на 100кг муки.

3.2.4 В изделиях булочных национальных не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

3.2.5 Укладывание изделий булочных - национальных по ГОСТ 8227.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в изделиях булочных национальных не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, указанные в таблице 3.

Таблица 3

Токсичные элементы	**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 изделиях булочных национальных не должно превышать уровней, установленных Министерством здравоохранения Республики Казахстан

Таблица 4

Радионуклиды	Предельно – допустимые уровни, Ки/кг, не более
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 (5061-86) в сырье

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье и другие добавки, применяемые при изготовлении изделий булочных национальных, 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.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки по ГОСТ 5667 со следующим дополнением:

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп, а при компьютерном оформлении делают запись о соответствии партии продукции требованиям настоящего стандарта и времени выемки булочных изделий из печи.

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

4.3 Арбитражнвй анализ при разногласиях в оценке качества изделий булочных национальных 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 5668

–определение пористости по ГОСТ 5669

– определение кислотности	по ГОСТ 5670
– определение массовой доли сахара	по ГОСТ 5672
– определение влажности	по ГОСТ 21094
– 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 определяют по методам, утверждены органами здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение по ГОСТ 8227.

6.2 Реализация булочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности в 100г продукта.

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

Конкретные значнения содержания блков, жиров , углеводов и энергетической ценности в 100г булочных изделий должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи булочных изделий массой 0,2 кг и менее –не более 16 час, массой более 0,2 кг – не более 24 час.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответсвие изделий булочных национальных требованиям настоящего стандарта при соблюдении производителем условий укладвыанния, хранения и транспортирования.

Группа Н 32

Ключевые слова: изделия булочные национальные, органолептические, физико-химические показатели, правила приемки, методы анализа, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя, пищевая и энергетическая ценность

---

67 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
МКС 67.060 Группа Н32

к СТ РК 990-96 «Изделия булочные национальные. Технические условия»

Раздел 1

Абзац 2 - исключить.

Абзац 3 изложить в новой редакции: «Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасности для жизни и здоровья населения, изложенные в п. 3.2.4; 3.2.6, 3.2.8 и 3.3, являются обязательными.».

Раздел 2

Заменить ссылку ГОСТ 5669-51 на ГОСТ 5669-96; ГОСТ 5670-51 на ГОСТ 5670-96.

Ввести обозначение и наименование документов:

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

СанПиН 4.01.047 (СанПиН 2.3.2.560-96) «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.»

По всему тексту стандарта заменить слова «Министерство здравоохранения» на «органами Госсанэпидслужбы»

Пункт 3.2.6 изложить в новой редакции:

Показатели	Допустимые уровни, не более
Токсичные элементы, мг/кг:	
Свинец	0,35
Мышьяк	0,15
Кадмий	0,07
Ртуть	0,015
Медь	7,0
Цинк	35,0
Радионуклиды, Бк/кг:	
Цезий-137	40,0
Стронций - 90	70,0

Пункт 3.2.7 исключить.

Пункт 3.2.8 изложить в новой редакции: «3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов регламентируется по сырью и не должно превышать установленные гигиенические нормативы, утверждённые органами Госсанэпидслужбы Республики Казахстан».

Пункт 3.3.1 изложить в следующей редакции: «Сырьё и пищевкусовые добавки, применяемые для изготовления булочных изделий национальных, должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации и быть разрешены к применению органами Госсанэпидслужбы Республики Казахстан».

Пункт 3.2.3 исключить.

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

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 990-96 «Изделия булочные национальные. 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 3.2.4, 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8 и 3.3. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru