ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТОРТТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР
Техникалық шарттар

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 985-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТОРТТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР

Техникалық шарттар

ҚР СТ 985-2013

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)**

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитетінің «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗІЛДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2013 жылғы 22 тамыздағы № 454-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» заңы, Кеден одағының «Тағамдық өнімнің қауіпсіздігі туралы» (КО ТР 021/2011), «Таңбалау бөлігіндегі тағамдық өнім» (КО ТР 022/2011), «Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер және технологиялық көмекші құралдар» (КО ТР 029/2012), «Ораманың қауіпсіздігі туралы» (КО ТР 005/2011) техникалық регламенттер нормалары жүзеге асырылды.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2019 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

5 ҚР СТ 985-95 Торттар және пирожныйлар. Техникалық шарттар **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

*Осы стандарттың өзгетулері туралы ақпарат жыл сайын басылып **шығарылатын** «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесінде, ал өзгертулер мен түзетулер мәтіні - ай сайын басылып **шығарылатын** «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемелерінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басылып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады*

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1 Қолдану саласы 1

2 Нормативтік сілтемер 1

3 Жалпы техникалық шарттар 3

4 Қабылдау ережелері 10

5 Бақылау әдістері 11

6 Тасымалдау және сақтау 12

7 Дайындаушы кепілдіктері 13

А қосымшасы *(ақпараттық)*. Торттар, орамалар және пирожныйларға ұсынылатын жарамдылық мерзімдері 14

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТОРТТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2014-07-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт механикаландырылған және қол тәсілімен дайындалған, сондай-ақ мұздатылған торттарға, орамаларға және пирожныйларға таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта мынадай нормативтік құжаттарға сілтемелер қолданылады:

Кеден одағының «Ораманың қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті, бұдан ары – КОТР 005/2011.

Кеден одағының «Тағамдық өнімнің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті, бұдан ары- КО ТР 021/2011.

Кеден одағының «Таңбалау бөлігіндегі тағамдық өнім», техникалық регламенті, бұдан ары - КО ТР 022/2011.

Кеден одағының «Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер және технологиялық көмекші құралдар» техникалық регламенті, бұдан ары – КО ТР 029/2012.

ҚР СТ 1509-2006 Радиациялық бақылау. Тағамдық өнімдерінің сынамаларын іріктеу. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тағамдық өнімдер. Сынамаларды іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тағамдық өнімдер мен азық-түлік шикізат. Уытты элементтерінің құрамын анықтау инверсиялық-вольтамперометриялық әдістері (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш).

ҚР СТ 2.156-2009 Қазақстан Республикасының мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. өлшеп орау, сату және импорт кезінде кез келген түрінің орамаларында бөлшектеп оралған тауарлардың мөлшеріне мемлекеттік метрологиялық бақылауды жүзеге асыру тәртібі. Жалпы талаптар.

ГОСТ 8.579-2002 Өндіріс, өлшеп орнау, сату және импорт кезінде кез келген түрінің орамаларында бөлшектеп оралған тауарлардың мөлшеріне қойылатын талаптар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2228-81 Қап қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5897-90 Кондитерлік бұйымдар. Сапа, өлшемдер, таза салмағы және құрамды бөліктерінің органолептикалық көрсеткіштерін анықтау әдістері.

ГОСТ 5899-85 Кондитерлік бұйымдар. Майдың салмақтықтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 5900-73 Кондитерлік бұйымдар. Ылғалдығы мен құрғақ заттарын анықтау әдістері.

ГОСТ 5903-89 Кондитерлік бұйымдар. Қантты анықтау әдістері.

ГОСТ 5904-82 Кондитерлік бұйымдар. Қабылдау ережелері, іріктеу әдістері мен сынамаларды дайындау.

ГОСТ 7730-89 Целлюлоза үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орама қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 9569-79 Парафинделген қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Өнеркәсіптік, ауылшаруашылық және сіріңке тағамдық салаларының өнімдері үшін ағаш және ағаш материалдардан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10444.2-94 Тағамдық өнімдер. Staphylococcusaureus мөлшерін анықтау және табу әдістері.

ГОСТ 10444.12-88 Тағамдық өнімдер. Ашытқылар мен зеңді саңырауқұлақтарды анықтау әдістері

ГОСТ 10444.15-94 Тағамдық өнімдер. Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдердің мөлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 11354-93 Өнеркәсіп және ауылшаруашылықтың тағамдық салалары өнімдері үшін ағаш және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13512-91 Кондитерлік бұйымдарға арналған гофрленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негізінде желімденген таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 24831-81 Ыдыс-жабдығы. Тұрпаттар, негізгі параметрлер және өлшемдер.

ГОСТ 26181-84 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Сорбин қышқылын анықтау әдістері.

ГОСТ 26668-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдамалары үшін сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдамалары үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26670-91 Тағамдық өнімдер. Микроорганизмдерді культивирлеу.

ГОСТ 26927-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтерінің құрамын анықтауға арналған минералдау.

ГОСТ 26930-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 27543-87 Кондитерлік бұйымдар. Микробиологиялық талдамаларға арналған аппаратура, материалдар, реактивтер мен коректі орталар.

ГОСТ 30178-96 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Уытты элементтерін анықтау атомдық-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30518-97 Тағамдық өнімдер. Ішек таяқшаларының бактериялар мөлшерін анықтау және табу әдістері (колиформдық бактерий).

ГОСТ 30519-97 Тағамдық өнімдер. Salmonella түрінің бактерияларын табу әдісі.

ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомдық - эмиссиялық әдісімен уытты элементтерін анықтау әдістемесі.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктегіштердің қолданысын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтеме және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алуға тиіс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Жалпы техникалық талаптар

3.1 Торттар, орамалар және пирожныйлар осы стандартының КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес және бекітілген рецептуралар бойынша дайындалуы керек.

Таңбалау және буып-түю, орамалық бірліктерде бар торттар мен пирожныйларға қойылатын талаптар – ҚР СТ 2.156 бойынша.

3.2 Сипаттамалар

3.2.1 Торттар мен орамалар және пирожныйларды сақтау шарттарына байланысты мұздатылған және мұздатылмаған шалафабрикаттарды дайындау тәсілі мен рецептураларға байланысты мыналарға бөлінеді: түрлі шалафабрикаттардан дайындалған үгілмелі (сондай-ақ үгілмелі-қайнатылған), бисквит, қабаттама, жаңғақты, қайнатылған, қант, вафельді, ауа (сонда-ақ ауа-жаңғақты), қоқымды, ашытқы, бал, біртума және құрамдастырылған.

3.2.2 Мұздатылған шалафабрикаттар минус (18±2) °С температураға дейін мұздатылуға салынады.

Еріген шалафабрикаттар қайталама мұздатылуға жатпайды.

Мұздатылған шалафабрикаттар үшін ұсынылатын жарамдылық мерзімдері мен сақтау тәртіптері А қосымшасында берілді.

3.2.3 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша торттар, орамалар мен пирожныйлар 1-кестеде көрсетілген талаптарына сәйкес болуы керек.

1-кесте – Органолептикалық көрсеткіштер

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішін	Дәмі және иісі
Бисквит	Қабатшасы бар әрлейтін шалафабрикаттар немесе қабаттамасыз, шәрбатпен сіңдірілмеген немесе сіңдірілген, иленбеген таңбасыз пісірілген кеуекті шалафабрикаттардың бір немесе бірнеше қабаттары	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыныққсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ
Үгілмелі (сондай-ақ үгілмелі-қайнатылған)	Қабатшасы бар әрлейтін шалафабрикаттар немесе қабаттамасыз, шәрбатпен сіңдірілмеген немесе сіңдірілген, иленбеген таңбасыз пісірілген кеуекті шалафабрикаттардың бір немесе бірнеше қабаттары	- « -	- « -	- « -
Қабаттама	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қуысты толтырып немесе қабатшасыз арасында байланысқан бөлінетін жіңішке қабаттармен пісірлген қабаттама шалафабрикат. Аздаған шикілігі рұқсат етіледі	- « -	- « -	- « -
Вафельді	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатталған иленбеген белгілері жоқ сынғыш вафельді табақтардың бірнеше қабаттары	Сондай-ақ, жылтыр торттарға арналған төменгі беті глазурьмен жабылмаған немесе толықтай жабылмағаны рұқсат етіледі	Сондай ақ, өнімнің пішінін өзгерт пейтін вафельді торттарын бетінің аса маңызы жоқ өзгерілуі рұқсат етіледі	- « -

1-кесте *(жалғасы)*

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті		
Қоқымды	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасы жоқ иленбеген белгісіз торттар мен орамалар және шалафабрикаттар пирожныйлардың үгілген кесіктерден пішінделген	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді.	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сынықсыз және жапсырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ
Қантты	Әрлеу шалафабрикатпен қабатталған немесе қабатшасыз иленбеген белгісіз пісілірген жіңішке қабырғалы сынғыш шалафабрикат	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді.	- « -	- « -
Бал (сондай-ақ балды-қайнатылған)	Әрлеу шалафабриатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз ірі толассыз жарықшалар мен иленбеген белгілерсіз жасанды немесе табиғи балды пайдаланып пісірілген шалафабрикат	- « -	- « -	- « -

1-кесте *(жалғасы)*

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Ашытқы	Әрлеу шалафабрикатпен қабатталған иленбеген және шикі белгісіз ашытқы наннан жасалған пісірілген шалафабрикат	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді.	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыныксыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ
Біртума		- « -	- « -	- « -
	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз, шәрбатпен сіңдірілмеген немесе сіңдірілген, иленбеген белгісі жоқ, жергілікті және тұрмыстық емес шикізат түлерін пайдаланып (қаймақ, кілегей, сүзбе, қара ұн, квас сыра ашытқысының концентраты) пісірлген шалафабрикат			
Жаңғақ	Әрлеу шалафабриатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз бадам немесе жаңғақты шалафабрикат.	Сондай-ақ, тиісті жарықшалары бар әрлеусіз кедір-бұдыр пирожныйларға арналған	- « -	- « -

1-кесте *(жалғасы)*

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Қайнатылған	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қуысты толтырып, иленбеген белгісі және ірі толассыз жарықшалары жоқ пісірілген шалафабрикат	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Әрлеусіз-кедір-бұдыр пирожныйларға жарықшалар мен ойықтар рұқсат етіледі	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыныксыз және жапырылғансыз кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар Пирожныйларға арналған – әр түрлі	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ
Жеңіл ауалы (сондай-ақ жеңіл ауалы-жаңғақты)	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз ақуыз-бадамды-жабысқақ үшін қоспалармен немесе қоспаларсыз пісірілген сынғыш кеуекті шалафабрикат	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Әрлеусіз-кедір-бұдыр, кеуекті пирожныйларға арналған; өнімнің түсі: қоспаларсыз – ақ немесе ақшыл-кремді; қоспалармен – қоспалардың түсіне тиісті	- « -	- « -

1-кесте *(соңы)*

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Құрамдастырылған	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар иленбеген белгісі жоқ пісірілген шалафабрикаттардың әр түрлі бірнеше қабаттары	Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген. Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Үстіңгі қабаттың түріне тиісті әрлеусіз торттар мен орамаларға арналған	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сынықсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ

1 ЕСКЕРТПЕ Ағымды-механикаландырылған сызықтарда торттар, рулеттер мен пирожныйларды дайындау кезінде әрлеу шалафабрикаттар мен қақпақпен жабылмаған өнімнің жоғарғы және бүйірлі беттерінде маңызсыз телімдердің бар болуы рұқсат етіледі.

2 ЕСКЕРТПЕ Жылтыр торттар, орамалар мен пирожныйлар үшін жылтыр шалафабрикаттардың аздаған жайылмалары рұқсат етіледі.

3 ЕСКЕРТПЕ Механикаландырылған сызықтарда қантты түтіктерді дайындау кезінде бетінің біркелкі боялуы, күймей рұқсат етіледі.

4 ЕСКЕРТПЕ Вафельді өнімдерінің төменгі бетінде вафельді табақтарының қабаты немесе кесіктер белгілері рұқсат етіледі.

5 ЕСКЕРТПЕ Торттарда, ормаларда және пирожныйларда бөтен қосындылар мен сықырлау рұқсат етілмейді.

6 ЕСКЕРТПЕ Бетін көркем әрлеу үшін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған сәндік пішіндерді пайдалануға рұқсат етіледі.

3.2.3 Әр бір торттар мен пирожныйлар атауының нақты сипаттамалары белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген рецептураларында көрсетіледі.

3.2.4 Физика-химиялық көрсеткіштерінің нақты мәндері, әр бір торттар мен пирожныйлардың атауы үшін тағамдық құндылығы белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген рецептураларында берілуі керек.

3.2.5 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша торттар, орамалар мен пирожныйлар КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес болуы керек.

3.2.6 Торттар мен пирожныйлардағы уытты элементтерінің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы деңгейлерінен аспауы керек.

3.2.7 Торттар, орамалар мен пирожныйлардағы пестицидтердің қалдық мөлшерлерінің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы деңгейлерінен аспауы керек.

3.3 Шикізатқа қойылатын талап

3.3.1 Торттар, орамалар мен пирожныйларды дайындау үшін қолданылатын шикізат Торттар, орамалар мен пирожныйларды дайындау үшін қолданылатын шикізат КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес болуы керек (рецептураларда сілтемелерді міндетті түрде көрсетіп), қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша КО ТР 021/2011 белгіленген талаптарына сәйкес болуы керек.

3.3.2 Тағамдық қоспалар және олардың қолданылуы – КО ТР 029/2012 сәйкес.

3.3.3 Шикізаттағы радионуклидтердің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы деңгейлерінен аспауы керек.

3.4 Буып-түю

3.4.1 Торттар, орамалар және пирожныйларды буып-түю КО ТР 005/2011 сәйкес болуы керек.

3.4.2 Торттар, орамалар және пирожныйлар даналық (сондай-ақ үлес түрінде кесілген) өлшеп оралған және салмақты дайындалады.

3.4.3 Даналық торттар, өлшеп оралған пирожныйлар, орамалар мен пирожныйлар жинағы ыдыс және орамаға салынады.

Тұтыну ыдысы мен орамаға дайындалған күні бір, бір немесе бірнеше атаулы пирожныйлар салынады.

Тұтыну ыдысының бір бірлігіне үлес түрінде атаулары түрлі торттардың өлшеп оралуы рұқсат етіледі.

Ағысды-механикаландырылған сызықтарда дайфндалатын торттардан басқа торттарды буып-түю кезінде қораптың түбін ГОСТ 1341 бойынша пергаменттен, ГОСТ 1760 бойынша подпергаменттен, ГОСТ 7730 бойынша целлофандан, ГОСТ 9569 бойынша парафинді қағаздан немесе пергаминнен жасалған сулықпен төсейді. Осы материалмен өнімнің үстіңгі қатарын жабуға рұқсат етіледі.

Сулықтың орнына полимерлік материалдардан жасалған корекс немесе табандықты пайдалану рұқсат етіледі.

Вафельді торттарды буып-түю кезінде сулықтың өлшемдері торттардың бүйірлі беттері қораптың қабырғаларына тимейтіндей болып қорап түбінің өлшемдерінен көп болуы керек.

Ағымды-механикаландырылған сызықтарда дайындалатын торттар мен орамалар қыздырып дәнекерленген целофаннан немесе полимерлік үлдірінен жасалған пакеттерге немесе Қзақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлеріне буып-түйіледі.

Даналық орамаларды ГОСТ 9569 бойынша парафинді қағазға, пергаментке ГОСТ 1341 бойынша подпергаментке ГОСТ 1760 бойынша, пергамин немесе целлофанға ГОСТ 7730 бойынша немесе Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген басқа орамаға оралады.

Қорап картоннан жасалған көркм ресімделген қораптарға даналық оралмаған орамаларды салуға рұқсат етіледі. Қораптың түбін пергамент, подпергамент, парафинделген қағаз немесе целлофаннан жасалған сулықпен төсейді.

3.4.4 Пирожныйлар, таразыға өлшенетін торттар мен орамалар Қзақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген тұтыну ыдысы және орамаға салынады.

ГОСТ 11354 бойынша орамаға және ыдысқа пісірілгеннен кейін таразыға өлшенетін торттар, орамалар мен пирожныйларды әрлеусіз салу кезінде ораманың түбі мен өнімнің үстіңгі қатарын орамалық материалдармен жабады.

Ыдысқа және орамаға дайындалған күні бірдей бірнеше немесе бір атаулы пирожныйларды салады.

Таразыға өлшенетін орамаларды салу кезінде ыдысы мен орамасы, материалы өнімнің үстіңгі бетін жабатындай түрде орамалық материалмен ішінен төселуі керек.

Орамаларды буып-түю кезінде пергамент, пергамент асты, пергамин немесе парафинделген қағазбен ыдыс пен ораманың түбі төселіп, орамалардың бетін жабылады.

Тасымалдау кезінде өлшеп оралған пирожныйларды ГОСТ 8273 бойынша тығыз орамалы қағаздың екі қабатына немесе байланатын шпагатпен қап қағазға ГОСТ 2228 бойынша немесе қағаз негізіне желімді таспапен желімдеп ГОСТ 18251 бойынша; торттар мен өлшеп оралған пирожныйлар – ГОСТ 24831 бойынша жабдық-ыдысына; бисквит орамаларыдысқа және орамаға – ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, ГОСТ 13512 бойынша және (немесе) Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлеріне буып-түйілуі рұқсат етіледі.

3.4.5 Торттар, орамалар мен пирожныйлардың таза салмағының рауалы ауытқулар шектері ГОСТ 8.579 бойынша азайту жағына тұтыну ыдысы мен даналық бірліктерінде.

3.5 Таңбалау

3.5.1 Торттар, орамалар мен пирожныйлар бар тұтыну ыдысының әр бір бірлігін таңбалау КО ТР 022/2011бойынша мемлекеттік және орыс тілдерінде жүзеге асырылады.

Торттар, орамалар және пирожныйлар құрамына генетикалық түрлендірілген құрастырушы пайдаланып және (немесе) дайындалған шикізатты қосу кезінде таңбалауда олардың құрамын көрсету қажет.

3.5.2 Диабеттік өнімдермен тұтыну ыдысында қосымша:

- 10 г өнімнің құрамын (есептік): ксилит, сорбит және (немесе) басқа тәттілендіргіштер, жалпы қант (схарозаға қайта есептегенде);
- жазба: «дәрігердің ұсынысы бойынша қолдану»;
- ксилит, сорбит 30 г көп емес тәулік тұтыну мөлшері және (немесе) басқа тәттілендіргіштер ұсыныстарға сәйкес;
- «диабеттік» жазбасы диабеттік өнімдер топтарына жататын өнім үшін көрсеиілген.

3.5.3 Ыдыста және орамада сатылатын пирожныйлар, таразыға өлшенетін торттар мен орамалар үшін тұтынушыға арналған ақпарат 3.5.1 бойынша парақ-қыстырма түрінде, сатушы тұтынушыға жеткізетін диабеттік өнімдер үшін – қосымша 3.5.2 бойынша ұсынылуы керек.

3.5.4 Айла шарғы белгілерін түсіріп тасымалдау таңбалау: «Сынғыш. Байқаңыз», «Ылғалдан сақтау», «Күн сәулесінен сақтау» - ГОСТ 14192 бойынша.

Тасымалдау ыдысының әр бір бірлігіне КО ТР 022/2011 сәйкес өнімді сипаттайтын таңбалау түсіріледі.

Егер тасымалдау орамасына тұтынуы орамасыз торттар, орамалар немесе пирожныйлар салынатын жағдайда тасымалдау орамасын таңбалау осы стандартының 3.5.1 талаптарына сәйкес болуы керек.

3.5.5 Таңбалау құлақшаны жапсыру немесе трафареттің нақты оттискісін немесе жуылмайтын және бояғыштың иісі жоқ мөртаңбаны түсіру жолымен түсіріледі.

4 Қабылдау ережелері

4.1 Қабылдау ережелері – ГОСТ 5904 және осы стандарт бойынша.

4.2 Органолептикалық көрсеткіштері, өлшеп оралған өнімнің таза салмағы, тоттар, орамалар мен пирожныйлардың таңбалау сапасы мен буып-түйілуі әр бір топтамада бақыланады.

4.3 Креммен әрлеусіз дайын өнімдер мен шалафабрикаттарда торттар мен пирожныйлардың физика-химиялық көрсеткіштері пісіруден кейін белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген өнімнің дайындаушысын бақылау сұлбасына сәйкес бақыланады.

4.4 Қоқымды шалафабрикаттарда жалпы қант пен майдың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.5 Қабаттама және қайнатылатын шалафабрикаттарда жалпы қанттың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.6 Бисквиттік және жеңіл ауа шалафабрикаттарда майдың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.7 Кремдегі сорбин қышқылының салмақтық үлесін дайындаушы белгіленген тәртіпте бекітіліген және келісілген өнімнің дайындаушысын бақылау сұлбасына сәйкес бақылайды.

4.8 Диабеттік торттар мен пирожныйлардағы жалпы қанттың (сахароза бойынша) салмақтық үлесін дайындаушы әр бір топтама бақылайды.

4.9 Торттар, орамалар мен пирожныйлардың микробиологиялық көрсеткіштерін белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген микробиологиялық бақылау сұлбасына сәйкес бақыланады.

4.10 Уытты элементтері мен патогендік микроорганизмдерінің, сондай-ақ сальмонелалар құрамы өнімнің қауіпсіздігіне кепілдік беретін мемлекеттік бақылау және қадағалау органдарымен келісім бойынша өнімнің дайындаушысымен белгіленген тәртіпке сәйкес бақыланады.

4.11 Радиобелсенді ластану деңгейлерін бақылау белгіленлен тәртіпте бекітіген және келісілген радиациялық бақылау сұлбасына сәйкес жүзеге асырылады.

5 Бақылау әдістері

5.1 Сынамаларды іріктеу – ҚР СТ 1509, ГОСТ 5904 бойынша, қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау үшін сынамаларды дайындау – ҚР СТ 1623, ГОСТ 26929 бойынша.

5.2 Бақылау әдістері – ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 26181 бойынша.

Буып-түю және таңбалау сапасы көзбен шолып анықталады.

5.3 $К_в$, % кремнің сулы фазасындағы қанттың салмақтық үлесі (1), (2) формулалар бойынша есеп теп шығарылады:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}; \qquad (1)$$

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C}, \qquad (2)$$

А – құрғақ затқа есептегенде зертханалық деректер бойынша кремдегі қанттың құрамы, %;

В – зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдығы, %;

С – натурадағы қанттың құрамы, %.

5.4 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау

5.4.1 Сынамаларды іріктеу

Микробилолгиялық бақылау үшін сынамаларды дайындау және іріктеу - ГОСТ 5904, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669 бойынша.

Әр бір шалафабрикаттан бөлек салмақты іріктеу болжамды микробты ластар мен талдау мақсаты, бақыланатын өнімнің ерекшеліктеріне байланысты рұқсат етіледі.

5.4.2 Бақылау құралдары мен көмекші құрылғылар

Аппаратура, материалдар, реактивтер мен коректі орталар – ГОСТ 27543 бойынша.

5.4.3 Талдау жүргізу

Микробиологиялық бақылау әдістері – ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 бойынша.

5.5 Уытты элементтерінің құрамы ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 және белгіленген тәртіпте бекітілген әдістемлері бойынша анықталады.

Радионуклидтердің құрамы белгіленген тәртіпе бекітілген өлшемдерді орындау әдістемесі бойынша анықталады.

5.6 Қоспалары бар кремдердегі ылғал, қант және майдың салмақтық үлесі (джем, повидло, варенье, жаңғақтар және т.б.) қоспаларды енгізуге дейін анықталады.

5.7 Сорбин қышқылының салмақтық үлесін анықтау

Сорбин қышқылының қоспасымен дайындалатын кремдерде сорбин қышқылының салмақтық үлесі ГОСТ 26181 бойынша анықталады.

Сорбин қышқылы ГОСТ 26181 (3.4.1, 3.4.2 тармақтар) бойынша салмағы 1,5 г - 2,0 г кремнің салмағынан айдайды.

Генетикалық түрлендірілген организмдердің құрамы қолданыстағы нормативтік техникалық құжаттама бойынша анықталады.

6 Тасымалдау және сақтау

6.1 Торттар, орамалар мен пирожныйлар осы көліктің түрінде қолданыстағы тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық автомобильді тасымалдау құралдарында тасымалданады.

Торттар, орамалар мен приожныйларды жаңадан пісірілген нан немесе ерекше иісі бар өнімдермен тасымалдауға рұқсат етілмейі.

6.2 Торттар, орамалар мен пирожныйларды соқтырмай және тербеусіз байқап жүктеледі, түсіріледі және тасымалданады.

Торттар, орамалар мен пирожныйларды тиеп, түсіру кезінде атмосфералық тұнбалардандың әсерінен сақталуы керек.

6.3 Крем немесе жемістік әрлеумен торттар, орамалар және пирожныйлар мұздатқыш шкафтар мен камераларда (4 ± 2) °С температурамен сақаталды.

Сауда желістегі жоғарыда көрсетілген шарттар болмаса торттар мен пирожныйларды сатуға рұқсат етілмейді.

6.4 Торттар, орамалар мен пирожныйларды тағамдық емес материалдармен, сондай ерекше иістерімен өнімдермен бірпге сақтауға рұқсат етілмейді.

6.5 Пісірілгеннен кейін әрлеусіз торттар, орамалар мен пирожныйлар, май және пралинді әрлеу шалафабрикаттармен вафельді торттар мен пирожныйлар (6-18) °С температурада және 70 % - 75 % ауаның салыстырмалы ылғалдығында сақталуы керек.

6.6 Торттар, орамалар мен пирожныйларды қораптағы жабдық-ыдысында ГОСТ 24831, ГОСТ 11354 бойынша және (немесе) Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлерінде сақтау және тасымалдау рұқсат етіледі.

6.7 Торттар, орамалар мен пирожныйлардың жарамдылық мерзімін дайындаушы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органмен келісім бойынша белгілейді.

6.8 Торттар, ормалар және пирожныйларды сату және правтикалық өндіру нәтижелері бойынша құралған 6.1 - 6.6 көрсетілген шарттарда сақталған торттар, орамалар және пирожныйларға ұсынылатын жарамдылық мерзімдері А қосымшасында берілді.

ЕСКЕРТПЕ құрамдастырылған әрлеу шалафабрикаттармен торттар,орамалар мен пиродныйлардың жарамдылық мерзімдері, жарамдылық мерзімі аздаған әрлеу шалафабрикаттың жарамдылық мерзімі бойынша белгіленеді.

7 Дайындаушы кепілдіктері

7.1 Тұтынушы салу, сақтау, тасымалдау және сату шарттарын сақтаған жағдайда дайындаушы торттар, орамалар және пирожныйлардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

А қосымшасы
(ақпараттық)

Торттар, орамалар және пирожныйлардың ұсынылатын жарамдылық мерзімдері

Торттар, орамалар және пирожныйлардың атауы	Дайындалған күнінен бастап, ұсынылатын жарамдылық мерзімдері, көп емес:
Сиыр сүтінен дайындалған көпсітілген кілегей бар кремімен	6 с
Ақуыз (шикі) кремі бар	12 с
Сүзбе кремі бар	24 с
Сары май кремі бар (какао-ұнтағы қосапаларым ен, жеміс қоспалары бар немесе жоқ), қоқымды «Картошка» пирожный тұрпатты	36 с
Ақуыз (қайнатылған) кремімен (жеміс әрлеу бар немесе жоқ), суфлемен, тоңбасымен	72 с
Әрлеу шалафабрикаттарсыз пирожныйлар; ақуыз (қайнатылған кремі бар, сорбин қышқылы бар; сары май кремі бар, жеміс қоспалармен; көкнар және салымы бар; өсімдік қаймақтар мен майлар негізінде	5 тәулік
Әрлеу үгілмелі және бисквиттік торттар, орамалар және пирожныйлар: жеміс, қантсықпа және глазурі бар, бадам; көкнар және салымы бар; құрамында сорбин қышқылы бар суфле	7 тәулік
Жеміс әрлеу шалафабрикаты бар вафельді	15 тәулік
Шоколадты-вафельді, құрамында сорбин қышқылымен, пралинді және май әрлеу шалафабрикаттар бар вафельді	20 тәулік
Салымсыз мұздатылған шалафабрикаттар	120 тәулік минус (18±2) °С температурада
Салымы бар мұздатылған шалафабрикаттар	60 тәулік минус (18±2) °С температурада

ӘОЖ 664.683(083.74) **ЭҚТӨЖ 10.71; 10.71.1; 10.71.12** **МСЖ 67.060**

Түйінді сөздер: торттар, орамалар, пирожныйлар, салым, органолептикалық көрсеткіштер, физика-химиялық көрсеткіштер, қауіпсіздік көрсеткіштері, тағамдық құныдылығы, орама, бақылау әдістері, тасымалдау және сақтау, дайындаушы кепілдіктері

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Технические условия

СТ РК 985-2013

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 22 августа 2013 года № 454-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы закона Республики Казахстан: «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года № 603-II, технических регламентов Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2019 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 985-95 Торты и пирожные. Технические условия

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Общие технические требования 3

4 Правила приемки 10

5 Методы контроля 11

6 Транспортирование и хранение 12

7 Гарантии изготовителя 13

Приложение А *(информационное)*. Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2014-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торты, рулеты и пирожные, изготавливаемые механизированным и ручным способом, в том числе замороженные.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», далее - ТР ТС 005/2011.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», далее - ТР ТС 021/2011.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», далее - ТР ТС 022/2011.

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», далее - ТР ТС 029/2012.

СТ РК 1509-2006 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК 2.156-2009 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического контроля за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида при их расфасовке, продаже и импорте. Общие требования.

ГОСТ 8.579-2002 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия.

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

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.

Издание официальное

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 9569-79 Бумага парафинированная. Технические условия.

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcusaureus.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.

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

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

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

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно- эмиссионным методом.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие технические требования

3.1 Торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, настоящего стандарта и изготавливаться по утвержденным рецептурам.

Требования к количеству тортов и пирожных, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по СТ РК 2.156.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от рецептуры и способа изготовления полуфабриката замороженные и незамороженные в зависимости от условий хранения торты, рулеты и пирожные подразделяются на: песочные (в том числе песочно-заварные), бисквитные, слоеные, ореховые, заварные, сахарные, вафельные, воздушные (в том числе воздушно-ореховые), крошковые, дрожжевые, медовые, оригинальные и комбинированные из различных полуфабрикатов.

3.2.2 Замороженные полуфабрикаты подвергаются замораживанию до температуры минус (18±2) °С.

Размороженные полуфабрикаты не подлежат повторному замораживанию.

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения для замороженных полуфабрикатов приведены в Приложении А.

3.2.3 По органолептическим показателям торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Бисквитные	Один или несколько слоев выпеченного пористого полуфабриката без следов непромеса, пропитанных или непропитанных сиропом, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортови рулетов полностью покрыты отделочнымиполуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Песочные (в том числе песочно-заварные)	Один или несколько слоев выпеченного рассыпчатого полуфабриката без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	- « -	- « -	- « -
Слоеные	Выпеченный слоистый полуфабрикат с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой, с прослойкой или запол нением полости отделочным полуфабрикатом или без прослойки. Допускается незначительный закал	- « -	- « -	- « -
Вафельные	Несколько слоев хрупких вафельных листов без следов непромеса, про слоенных отделочным полуфабрикатом	То же, допускается непокрытая или не полностью покрытая глазурью нижняя поверх ность для глазированных тортов	То же, допускается незначительное коробление вафельных тортов, не изменяющее форму изделий	- « -

Таблица 1 *(продолжение)*

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Крошковые	Отформованы из протертых обрезков пирожных, тортов и рулетов и полуфабрикатов для тортов и пирожных без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Сахарные	Выпеченный без следов непромеса, тонкостенный хрупкий полуфабрикат, прослоенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия	- « -	- « -
Медовые (в том числе медово-заварные)	Выпеченный полуфабрикат с использованием искусственного или натурального меда без следов непромеса и крупных сквозных трещин с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	- « -	- « -	- « -

Таблица 1 *(продолжение)*

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Дрожжевые	Выпеченный полуфабрикат из дрожжевого теста без следов непромеса и закала, прослоенный отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Оригинальные	Выпеченный полуфабрикат с использованием местных и нетрадиционных видов сырья (сметана, сливки, творог, ржаная мука, концентрат квасного сусла, ржаной солод и др.) без следов непромеса, пропитанный или непропитанный сиропом, с прослойкой отделочными полуфабрикатами или без прослойки	- « -	- « -	- « -
Ореховые	Выпеченный миндальный или ореховый полуфабрикат с прослойкой или без прослойки отделочным полуфабрикатом	То же, для пирожных без отделки - шероховатая с характерными трещинами	- « -	- « -

Таблица 1 *(продолжение)*

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Заварные	Выпеченный полуфабрикат без следов непромеса и крупных сквозных трещин с прослойкой или заполнением полости отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. Для пирожных без отделки – шероховатая, допускаются трещины и вмятины	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий. Для пирожных – разнообразная	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Воздушные (в том числе воздушно-ореховые)	Выпеченный хрупкий пористый полуфабрикат с добавлениями или без добавлений, для белково-миндального – липковатый, прослоенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. Для пирожных без отделки – шероховатая, пористая; цвет изделий: без добавлений – белый или светло-кремовый; с добавлениями – соответствующий цвету добавлений	- « -	- « -

Таблица 1 *(окончание)*

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Комбинированные	Несколько слоев различных видов выпеченных полуфабрикатов без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. Для тортов и рулетов без отделки - характерная для вида верхнего слоя	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов

ПРИМЕЧАНИЕ 1 При изготовлении тортов, рулетов и пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковой поверхностях изделий наличие незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Для глазированных тортов, рулетов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазировочных полуфабрикатов.

ПРИМЕЧАНИЕ 3 При изготовлении сахарных трубочек на механизированных линиях допускается неравномерная окраска поверхности, без подгорелости.

ПРИМЕЧАНИЕ 4 На нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

ПРИМЕЧАНИЕ 5 Наличие посторонних включений и хруста в тортах, рулетах и пирожных не допускается.

ПРИМЕЧАНИЕ 6 Допускается для художественной отделки поверхности использовать декоративные фигурки, изготовленные из материалов, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

3.2.3 Конкретные характеристики каждого наименования тортов и пирожных указываются в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования тортов и пирожных должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

3.2.5 По микробиологическим показателям торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в тортах и пирожных не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011.

3.2.7 Содержание остаточных количеств пестицидов в тортах, рулетах и пирожных не должно превышать допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011.

3.3 Требование к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления тортов, рулетов и пирожных, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011(с обязательным указанием ссылок на них в

рецептурах), по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011.

3.3.2 Пищевые добавки и их применение – в соответствии с ТР ТС 029/2012.

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011.

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка тортов, рулетов и пирожных должна соответствовать ТР ТС 005/2011.

3.4.2 Торты, рулеты и пирожные изготавливают штучными (в том числе в нарезанном на порции виде), фасованными и весовыми.

3.4.3 Штучные торты, фасованные пирожные, рулеты и наборы пирожных укладывают в тару и упаковку.

В потребительскую тару и упаковку укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

Допускается фасование тортов разных наименований в виде порций в одну единицу потребительской тары.

При упаковывании тортов, кроме тортов, изготавливаемых на поточно-механизированных линиях, дно коробки застилают салфеткой из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, бумаги парафинированной по ГОСТ 9569 или пергамина. Допускается этим же материалом накрывать верхний ряд изделий.

Допускается вместо салфеток использовать корекс или поддон из полимерных материалов.

При упаковывании вафельных тортов размеры салфетки должны быть больше размеров дна коробки, чтобы боковые поверхности тортов не соприкасались со стенками коробки.

Торты и рулеты, изготавливаемые на поточно-механизированных линиях, упаковывают в пакеты из термоспаивающегося целлофана или полимерных пленок, или другие виды упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

Штучные рулеты завертывают в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569, пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин или целлофан по ГОСТ 7730, или другую упаковку, разрешенную к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

Допускается укладывание штучных незавернутых рулетов в художественно оформленные коробки из коробочного картона. Дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги или целлофана.

3.4.4 Пирожные, весовые торты и рулеты укладывают в потребительскую тару и упаковку, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

При укладывании весовых тортов, рулетов и пирожных без отделки после выпечки в тару и упаковку по ГОСТ 11354 дно упаковки и верхний ряд изделий застилают упаковочными материалами.

В тару и упаковку укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

При укладывании весовых рулетов тара и упаковка должны быть выстланы внутри упаковочным материалом так, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность изделий.

При упаковывании рулетов дно тары и упаковки выстилают и накрывают поверхность рулетов пергаментом, подпергаментом, пергамином или парафинированной бумагой.

При перевозках допускается упаковывать фасованные пирожные в два слоя бумаги плотной оберточной по ГОСТ 8273 или бумаги мешочной по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251; торты и фасованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831; бисквитные рулеты в тару и упаковку – по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, ГОСТ 13512 и (или) другие виды тары и упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

3.4.5 Пределы допускаемых отклонений массы нетто тортов, рулетов и пирожных в единице потребительской тары и штучных в сторону уменьшения по ГОСТ 8.579.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировку каждой единицы потребительской тары с тортами, рулетами и пирожными осуществляют по ТР ТС 022/2011 на государственном и русском языках.

При включении в состав тортов, рулетов и пирожных сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их содержание.

3.5.2 На потребительской таре с диабетическими изделиями дополнительно указывают:

- содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита и (или) других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);
- надпись: «Употреблять по назначению врача»;
- суточная норма потребления ксилита, сорбита не более 30 г и (или) других подсластителей в соответствии с рекомендациями;
- надпись «диабетический» для продукта, отнесенного к группе диабетических изделий.

3.5.3 Для пирожных, весовых тортов и рулетов, реализуемых в таре и упаковке информация для потребителя должна быть представлена в виде листа-вкладыша по 3.5.1, а для диабетических изделий - дополнительно по 3.5.2, которую продавец доводит до потребителя.

3.5.4 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» - по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию в соответствии с ТР ТС 022/2011.

В случае, если в транспортную упаковку помещены торты, рулеты или пирожные без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям 3.5.1 настоящего стандарта.

3.5.5 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

4.2 Органолептические показатели, массу нетто фасованной продукции, состояние упаковки и качество маркировки тортов, рулетов и пирожных контролируют в каждой партии.

4.3 Физико-химические показатели тортов и пирожных в полуфабрикатах и в готовых изделиях без отделки кремом после выпечки контролируют в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.4 Массовую долю общего сахара и жира в крошковых полуфабрикатах не контролируют.

4.5 Массовую долю общего сахара в слоеных и заварных полуфабрикатах не контролируют.

4.6 Массовую долю жира в бисквитных и воздушных полуфабрикатах не контролируют.

4.7 Массовую долю сорбиновой кислоты в креме изготовитель контролирует в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

4.8 Массовую долю общего сахара (по сахарозе) в диабетических тортах и пирожных изготовитель контролирует в каждой партии.

4.9 Микробиологические показатели тортов, рулетов и пирожных контролируют в соответствии со схемой микробиологического контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.10 Контроль за содержанием токсичных элементов и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного контроля и надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4.11 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТ РК 1509, ГОСТ 5904, подготовка проб для определения показателей безопасности – СТ РК 1623, ГОСТ 26929.

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 26181.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

5.3 Массовую долю сахара в водной фазе крема $К_в$, %, вычисляют по Формулам (1), (2):

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}; \qquad (1)$$

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C}, \qquad (2)$$

где А – содержание сахара в креме по лабораторным данным в пересчете на сухое вещество, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %;

С – содержание сахара в натуре, %.

5.4 Определение микробиологических показателей

5.4.1 Отбор проб

Отбор и подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 5904, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Допускается в зависимости от особенностей контролируемого продукта, цели анализа и предполагаемой микробной загрязненности отбирать навески от каждого полуфабриката отдельно.

5.4.2 Средства контроля и вспомогательные устройства

Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

5.4.3 Проведение анализа

Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.5 Содержание токсичных элементов определяют по СТ РК ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.6 Массовую долю влаги, сахара и жира в кремах с добавлениями (джем, повидло, варенье, орехи и т.п.) определяют до внесения добавлений.

5.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты

Массовую долю сорбиновой кислоты в кремах, изготавливаемых с добавлением сорбиновой кислоты, определяют по ГОСТ 26181.

Отгонку сорбиновой кислоты проводят из навески крема массой 1,5 г - 2,0 г по ГОСТ 26181 (пункты 3.4.1, 3.4.2).

Содержание генетически модифицированных организмов определяют по действующей нормативной технической документации.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование тортов, рулетов и пирожных должно производиться в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускается перевозить торты, рулеты и пирожные совместно со свежевыпеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.2 Перевозка, перегрузка и выгрузка тортов, рулетов и пирожных должна производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений.

Торты, рулеты и пирожные при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

6.3 Торты, рулеты и пирожные с кремовой или фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре (4 ± 2) °С.

При отсутствии вышеуказанных условий в торговой сети реализация тортов и пирожных не допускается.

6.4 Не допускается хранить торты, рулеты и пирожные совместно с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

6.5 Торты, рулеты и пирожные без отделки кремом после выпечки, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре (6-18) °С и относительной влажности воздуха 70 % - 75 %.

6.6 Допускается хранение и транспортирование тортов, рулетов и пирожных в коробках в таре-оборудовании по ГОСТ 24831, ГОСТ 11354 и (или) других видах упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

6.7 Сроки годности на торты, рулеты и пирожные устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

6.8 Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные, при соблюдении условий, указанных в 6.1 - 6.6, составленные по результатам практического производства и реализации тортов, рулетов и пирожных, приведены в Приложении А.

ПРИМЕЧАНИЕ Сроки годности тортов, рулетов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие тортов, рулетов и пирожных требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий укладывания, хранения, транспортирования и реализации.

Приложение А
(информационное)

Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные

Наименование тортов, рулетов и пирожных	Рекомендуемые сроки годности, начиная с даты изготовления, не более:
С кремом со взбитыми сливками из коровьего молока	6 ч
С белковым (сырым) кремом	12 ч
С творожным кремом	24 ч
Со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые типа пирожного «Картошка»	36 ч
С белковым (заварным) кремом (с фруктовой отделкой или без нее), с суфле, с желе	72 ч
Пирожные без отделочных полуфабрикатов; с белковым (заварным) кремом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту; с маком и начинкой; на основе растительных сливок и жиров	5 сут
Песочные и бисквитные торты, рулеты и пирожные с отделками: фруктовой, помадной и глазурью, миндальные; с маком и начинкой; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту	7 сут
Вафельные с фруктовыми отделочными полуфабрикатами	15 сут
Шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами, содержащим сорбиновую кислоту	20 сут
Замороженные полуфабрикаты без начинки	120 сут при температуре минус (18±2) °С
Замороженные полуфабрикаты с начинкой	60 сут при температуре минус (18±2) °С

УДК 664.683(083.74) **КПВЭД 10.71; 10.71.1; 10.71.12МКС 67.060**

Ключевые слова: торты, рулеты, пирожные, начинка, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели безопасности, пищевая ценность, упаковка, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

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) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru