ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРҒА АРНАЛҒАН ӨНІМДЕР ЖӘНЕ МАКАРОН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫ

Жалпы техникалық шарттар

ИЗДЕЛИЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ МАКАРОННЫЕ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Общие технические условия

ҚР СТ 463-2013

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРҒА АРНАЛҒАН ӨНІМДЕР ЖӘНЕ МАКАРОН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 463-2013

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитеті «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» Республикалық мемлекеттік кәсіпорнымен **ДАЙЫНДАП ЕНГІЗІЛДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2013 жылғы 19 қарашадағы №535-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының заң нормалары жүзеге асырылды:

- 2004 жылдың 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы»;
- 1997 жылдың 11 шілдесіндегі № 151 «Қазақстан Республикасының тілдер туралы»;
- 2007 жылдың 21 шілдесіндегі КО бекітілген 301-III «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы»
- 2011ж. 16 тамызындағы КО бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» 005/2011 ТР.
- 2011ж 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 021/2011ТР
- 2011ж. 9 желтоқсанындағы КО бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» 022/2011ТР
- 2012ж. 20 маусымындағы КО бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен ароматизаторлары және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 029/2012 ТР

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2020 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 463-96 «Ұлттық тағамдарға арналған макаронды дайын өнімдер. Техникалық шарттар» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгерістер туралы ақпарат «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша нормативтік құжаттары» жыл сайын шығарылатын ақпараттық сілтемесінде, ал өзгеріс мәтіні «Ұлттық стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемесінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда тиісті ақпарат «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРҒА АРНАЛҒАН ӨНІМДЕР ЖӘНЕ МАКАРОН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2015-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт қосымша шикізат қолданылатын немесе қолданылмайтын, тағам қоспаларымен немесе онсыз және дайындауға арналған және тікелей тағам өнімдеріне қолдануға арналған, макарон өнімдеріне арналған ұннан, бидай ұны, судан әзірленетін ұлттық тағамдарға арналған макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріне (ары қарай - өнімдер және макарон жартылай фабрикаттары өнімдері) таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелі нормативті құжаттар қажет:

2011ж. 16 тамызындағы Кеден одағының шешімімен бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» 005/2011 техникалық регламенті.

2011ж 9 желтоқсанындағы Кеден одағының шешімімен бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 021/201 техникалық регламенті.

2011ж. 9 желтоқсанындағы Кеден одағының шешімімен бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» 022/2011 техникалық регламенті.

2012ж. 20 маусымындағы Кеден одағының шешімімен бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен ароматизаторлары және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 029/2012 техникалық регламенті.

ҚР СТ 1081-2002 Техникалық нұсқаулықтарды әзірлеу ережелері және тағам өнімдеріне арналған рецептура. Жалпы ережелер.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тамақ өнімдері. Сынаманы іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ 2010-2010 Өсімдіктен және жануарлардан пайда болған су, жер, жемшөп, тамақ өнімдері. 2,4-Д (2,4-дихлорфенокси сірке қышқылы) хроматографиялы әдіспен анықтау.

ҚР СТ 2011-2010 Су, тамақ өнімдері, жем және темекі өнімдері. Хроматографиялы әдіспен хлороорганикалық пестицидтерді анықтау әдістері.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және өндірістік шикізат. Уытты элементтер құрамын инверсиялық вольтамперометрикалық әдіспен анықтау (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш).

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігімен қамтамасыз ету жүйесі. Орауыштағы өлшеп оралған тауарлардың кез-келген түрінің санына оларды өндіргенде, өлшеп орағанда, сатқанда және импорттағанда қойылатын талаптар.

ГОСТ 7730-89 Целлюлозды үлдір. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7933-89 Тұтынушы ыдыстарына арналған қатты қағаздар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 10444.2-94 Тамақ өнімдері. Staphylococcus aureus санын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 10444.12-88 Тағам өнімдері. Ашытқы мен өнезденген саңырауқұлақтарды анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тағам өнімдері. Мезофилді аэробты және факультативті-аэробты микроағзалардың санын анықтау әдістері.

ГОСТ 12303-80 Құрастырылған материалдар және қағаздар, қатты қағаздан жасалған қораптар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 13502-86 Сусымалы өнімдерге арналған қағаздан жасалған пакеттер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 14849-89 Макарон өнімдері. Қабылдау ережелері мен сапаны анықтау әдістері.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне арналған көліктік пакеттер және шыны ыдыстар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26927-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдісі.

ГОСТ 26929-94 Шикізат пен тамақ өнімдері. Сынаманы дайындау. Уытты элементтер құрамын анықтауға арналған минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізат пен тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

ГОСТ 27839-88 Бидай ұны. Желімтіктің саны мен сапасын анықтау әдісі.

ГОСТ 28418-2002 Дән және оны өңдейтін өнімдер. Күлденуді анықтау (жалпы күлдену).

ГОСТ 29033-91 Дән және оны өңдейтін өнімдер. Майды анықтау әдісі.

ГОСТ 29329-92 Статикалық өлшеуге арналған таразылар. Жалпы техникалық талаптар

ГОСТ 30178-96 Шикізаттар және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтауға арналған атомды-абсорбциялы әдіс.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшаларының бактериялар санын анықтауға және айқындауға арналған әдістер (колиформды бактериялар).

ГОСТ 30519-97 Тамақ өнімдері. Salmonella тегі бактериясын айқындау әдісі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 и M_1 афлатоксиндер құрамын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 31266-2004 «Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді атомды-абсорбциялық әдіс арқылы анықтау.

ГОСТ Р 52377-2005 Макарон өнімдері. Қабылдау ережелері мен сапаны анықтау әдістері.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде жыл сайын шығарылатын ағымдағы жылдағы жағдайға «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» және ағымдағы жылы жарияланған, ай сайын шығарылатын ақпараттық көрсеткіштерге сәйкес келетін ақпараттық көрсеткіш бойынша сілтемелік стандарттардың қолданысын тексерген дұрыс болады. Егер сілтеме құжаты ауыстырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжаты ауыстырусыз күшін жойған болса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемеге әсер етпейтін бөлікте

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта келесі терминдер мен анықтамалар қолданылады:

3.1 **Макарон өнімдері:** Дәнді немесе дәнді емес дақылдардан дайындалатын және оларды су қосу арқылы араластырып, түрлі қалыптау және кептіру тәсілдерімен қосымша шикізатты пайдаланып немесе пайдаланбай өңдейтін өнімдер.

3.2 **Жылдам дайындалатын макарон өнімдері:** Бидай өнімдерінен дайындалған

және қосымша шикізаттар пайдалана отырып майда кептірілген макарон өнімдері.

3.3 **Инстантты макарон өнімдері:** 90 ° С температурадан кем емес сорпа немесе су құю арқылы қолдануға дайындалатын макарон өнімдері.

3.4 **Турама салынған макарон өнімдері:** Мұздатылған немесе консервіленген түрінде ішіне салма салынған сатуға арналған балғын макарон өнімдері.

3.5 **Мұздатылған макарон өнімдері:** Консервілеу мақсатында теріс температураға дейінгі процестен өткен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері.

3.6 **Глютенсіз макарон өнімдері:** Құрамында глютен жоқ табиғи ингредиенттерден дайындалған макарон өнімдері, глютен деңгейі өнімде 20 мг/кг аспайды немесе өндірістік өңдеу арқылы құрамынан глютен алынып тасталған құрамында глютен 100 мг/кг аспайтын макарон өнімдері.

3.7 **Ақуызсыз макарон өнімдері:** Құрамында крахмал бар шикізаттан дайындалған ақуыз құрамы 1,0 % аспайтын макарон өнімдері.

3.8 **Макарон жартылай фабрикаттары өнімдері:** Барлық кептіру кезеңінде қалыптаудан өткен немесе өткізілімге дайын тығыздалған қамыр.

3.9 **Макарон өнімдерінің топтары:** Негізгі шикізат ретінде ерекшеленетін оларды қолдануға пайдаланатын макарон өнімдерінің жіктеушілік бірлігі**.**

3.10 **А тобының макарон өнімдері:** Макарон өнімдеріне арналған қатты бидай ұнынан дайындалған макарон өнімдері.

3.11 **Б тобының макарон өнімдері:** Макарон өнімдеріне арналған жұмсақ бидай ұнынан дайындалған макарон өнімдері.

3.12 **В тобының макарон өнімдері:** Наубайхана бидай ұнынан немесе жалпы қолдануға арналған ұннан дайындалған макарон өнімдері.

3.13 **Макарон өнімдерінің сорттары:** Макарон өнімдерінің күлділік мәнімен ерекшеленетін макарон өнімдерінің жіктелу бірліктері.

3.14 **Жоғары сортты А тобының макарон өнімдері:** Қатты бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 0,9 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Жоғары сортты қатты бидай ұнынан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.15 **Бірінші сортты А тобының макарон өнімдері:** Қатты бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 1,2 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Бірінші сортты қатты бидай ұнынан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.16 **Екінші сортты А тобының макарон өнімдері:** Қатты бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 1,9 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Екінші сортты қатты бидай ұнынан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.17 **Жоғары сортты Б тобының макарон өнімдері:** Жұмсақ бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 0,6 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Жоғары сортты жұмсақ жылтыр ұннан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.18 **Бірінші сортты Б тобының макарон өнімдері:** Жұмсақ бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 0,75 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Бірінші сортты жұмсақ жылтыр ұннан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.19 **Жоғары сортты В тобының макарон өнімдері:** Бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 0,56 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Наубайхана жоғары сортты ұнынан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.20 18 **Бірінші сортты В тобының макарон өнімдері:** Бидай ұнынан дайындалған, күлділігі 0,75 % аспайтын макарон өнімдері.

ЕСКЕРТПЕ Наубайхана жоғары сортты ұнынан әзірленген қосымша шикізатты макарон өнімдерінің күлділігі қосымша шикізат күлділігіне байланысты өзгеруі мүмкін.

3.21 **Макарон өнімдерінің типтері:** Формасы бойынша ерекшеленетін макарон өнімдерінің жіктеушілік бірлігі.

3.22 **Түтік тәрізді макарон өнімдері:** Тік немесе иілген түтік түрінде формаланған макарон өнімдері.

3.23 **Жіп тәрізді макарон өнімдері**: Көлденең қимасы дөңгелек формалы жіп түрінде формаланған макарон өнімдері.

3.24 **Таспа тәрізді макарон өнімдері:** Көлденең қимасы сопақ формалы жіп түрінде формаланған макарон өнімдері.

3.25 **Фигуралы макарон өнімдері:** Көлемді немесе жалпақ фигура түрінде формаланған макарон өнімдері.

3.26 **Қысқа макарон өнімдері:** Ұзындығы 200 мм кем макарон өнімдері.

3.27 **Ұзын макарон өнімдері:** Ұзындығы 200 мм болатын және одан артық макарон өнімдері.

3.28 **Жалаң макарон өнімдері:** Иілімдері жоқ ұзын макарон өнімдері.

3.29 **Оралған макарон өнімдері [бантиктер, ұяшықтар, брикеттер]:** Оралған формадағы [бантиктер, ұяшықтар, брикеттер] ұзын макарон өнімдері.

3.30 **Қосақталып бүгілген макарон өнімдері:** Бастунда ілінген күйде кептірілген ұзын макарон өнімдері.

3.31 **Ұсақ формат (макарон өнімдері):** Сызықтық өлшемдері 4 мм дейін болатын макарон өнімдері.

3.32 **Бастун:** Ұзын макарон өнімдерін кептіруге арналған құрал.

3.33 **Макаронды матрица:** Макарон өнімдерінің формасын анықтайтын макаронды сығымдауды құрайтын бөлігі.

3.34 **Қамыр жаятын жүйе:** Тығыздалған қамыр алуға көмек беретін формалайтын жүйе.

3.35 **Сығымдалған макарон өнімдері**: Матрица арқылы жаншу жолымен формаланатын макарон өнімдерінің типі.

3.36 **Таңбаланған макарон өнімдері:** Нығыздалған таңба таспадан формаланатын макарон өнімдерінің типі.

3.37 **Кесілген макарон өнімдері**: Нығыздалған қамыр таспасынан пышақпен формаланатын макарон өнімдерінің типі.

3.38 **Өлшеніп оралған макарон өнімдері:** Өнімнің зақымдалуын және шығындалуын қамтамасыз ететін орауыш материалға салынған макарон өнімдері.

3.39 **Формасы (макарон өнімдерінің):** макаронды матрицамен, таңбалаумен, жаюмен және кесумен формаланатын макарон өнімдерінің конфигурациясы.

3.40 **Дайын болғанша макарон өнімдерін қайнату уақыты [бұқтыру]:** Қайнату кезінде [бұқтыру] макарон өнімінің бөлігінің ортасында көрінетін ақ сызық жаншу пластинкасының көмегімен жаншығанда жоғалып кететін уақыт аралығы.

3.41 **Қайнатылған [бұқтырылған] макарон өнімдерінің формасының сақталуы:** Макарон өнімдерінің құрылымы қайнатудан [бұқтыру] кейін дайын болғанша геометрикалық өлшемдердің сәйкесті мен қию формасын сақтау.

3.42 **Пастерленген макарон жартылай фабрикаттары өнімдері:** Пастерлеуден өткен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері.

4 Жіктеу

4.1 Ұлттық тағамдарға арналған өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін мынадай топтарға бөледі:

- А тобы: қатты бидай ұнынан жасалған өнімдер. А тобының өнімдері жоғары, бірінші және екінші сорттардан өндіріледі;
- Б тобы: жұмсақ бидай ұнынан жасалған өнімдер. Б тобының өнімдері жоғары және бірінші сорттардан өндіріледі.
-В тобы: Наубайхана бидай ұнынан немесе жалпы қолдануға арналған ұннан жасалған өнімдер. В тобының өнімдері жоғары және бірінші сорттардан өндіріледі.

4.2 Қосымша шикізат қосу арқылы өндірілген макарон жартылай фабрикаттары өнімдері үшін топ пен сорт белгілері осы шикізат атауымен толықтырылады.

МЫСАЛ Жоғары сортты қатты бидай ұны мен қосымша шикізат ретінде жұмыртқа ұнтағы қосылған макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің белгілері: «А тобы, жоғары сортты жұмыртқа ұнтағы қосылған».

4.3 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері 1-кестеге сәйкес жіктеледі.

5 Техникалық талаптар

5.1 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері белгіленген тәртіппен санитарлық нормалар мен ережелерді сақтай отырып ҚР СТ 1081 техникалық нұсқаулықтары мен рецептуралар бойынша өндірілген осы стандарттың талаптарына сай әзірленуі тиіс.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері 2-кестеде көрсетілген талаптарға сай болуы тиіс.

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштеріне байланысты өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері 3- кестеде көрсетілген талаптарға сай болуы тиіс.

5.2.3 Макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінде ауру белгілері мен зеңнің болуына, минералды қоспалардың сықыры және бөтен қоспалардың болуына жол берілмейді.

5.2.4 Микробиологиялық көрсеткіштер мен уытты элементтер құрамының рұқсат етілген деңгейі, пестицидтер, радионуклидтер, микотоксиндер КО 021/2011 ТР талаптарына сай болуы тиіс.

5.2.5 «Жұмыртқа ұнтағы қосылған» өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінде 1 кг ұнға есептегенде жұмыртқа салмағы бойынша шектеу болуы тиіс – 200г кем емес немесе жұмыртқа ұнтағының құрамы бойынша - 25г кес емес.

5.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.3.1 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін әзірлеу кезінде келесі негізгі шикізаттарды пайдаланады:

- жоғары, бірінші және екінші сортты А тобының өнімдері мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріне арналған қатты бидай ұны;
- бірінші және екінші сортты Б тобының өнімдері мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріне арналған жұмсақ бидай ұны;
- В тобының наубайхана бидай ұны;
- ас суы.

5.3.2 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін әзірлеу кезінде келесі қосымша шикізаттарды қолданады:

- тағамдық тауық жұмыртқалары;
- жұмыртқа өнімдері;
- кептірілген көкөністер;
- тағам қоспалары (антитотықтырғыштар, қышқыл реттеушілер);
- өсімдік майы.

Сапа мен қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін әзірлеу үшін шикізаттардың басқа да түрлерін қолдануға рұқсат етіледі.

5.3.3 Жылдам дайындалатын макарон өнімдерін әзірлеген кезде ұнға 4-кестеде көрсетілгендей қосымша талаптар ұсынылады.

5.3.4 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін дайындауға арналған негізгі және қосымша шикізаттар қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша КО 021/2011 ТР, Қазақстан Республикасы аумағында қолданылатын басқа техникалық регламенттер талаптарына сай болуы тиіс.

5.4 Буып-түю

5.4.1 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін орауға қолданылатын ыдыстар мен орауыш материалдар, КО бекітілген 005/2011ТР талаптарына сай, солар арқылы жасалған құжат талаптарына сай болуы тиіс және өнімді сақтағанда және тасымалдағанда оның сапасын және қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз етуі тиіс.

5.4.2 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін өлшеніп оралған және өлшенген түрінде шығарады.

5.4.3 макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін нетто массасы 1 кг артық емес мөлшерде қатты қағаздан жасалған қораптарға өлшеп орайды, ГОСТ 12303 бойынша қағаз орауыштар мен құрамдастырылған материалдар; ГОСТ 7933 қатты қағаздан жасалған жәшіктер; ГОСТ 13502 қағаздан жасалған пакеттер, ГОСТ 7730 бойынша целлюлозды үлдір (целлофан) немесе басқа да жылу қалыптағыш полимерлі және құрамдастырылған материалдарға орайды.

5.4.4 Нетто салмағы 5 кг артық макарон өнімдерін қатты қағаздан жасалған қораптарға, қағаздарға құрамдастырылған материалдарға өлшеп орайды.

Тұтынушы ыдысына өлшеніп оралған нетто салмағы 30 кг артық макарон өнімдерін санитарлы-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті ұйымдармен рұқсат етілген, оралған өнімді сақтаған және тасымалдаған кезде сақталуын қамтамасыз ететін КО 005/2011ТР сәйкес келетін көліктік ыдысқа орайды.

5.4.5 Оралған өнімнің нетто салмағы затбелгіде көрсетілген немесе тікелей орауышта көрсетілген салмаққа сәйкес келуі тиіс. Нетто массасының номиналды нетто массасынан рұқсат етілген теріс ауытқулар шегі және өлшеніп оралған макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің топтамасына қойылатын талаптар ГОСТ 8.579 бойынша жүзеге асады.

1-кесте

Байланысты:	Жіктеу[1)]												
	Макарон өнімдері							Макарон жартылай фабрикаттары өнімдері					Жылдам дайындалатын макарон өнімдері
	А Тобы			Б Тобы		В Тобы		А Тобы		В Тобы			
	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Екінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Екінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	
Қалыптасу әдісіне	Кесілген, сығымдалған және таңбаланған												
Өңдеу әдісіне	-							Салқындатылған, мұздатылған және пастерленген					-
Типіне	Түтікше тәрізді, жіп тәрізді, таспалы және фигуралы												
Тип тәріздес	Ұзын және қысқа												
Түріне	Жалаң немесе қоса иілген, сонымен қатар бантик пен ұя тәріздес оралған қалыпта												
Мүшелеу әдісіне	Механикалық және қолмен созылған												

[1)] макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін қатты және жұмсақ бидай ұнының қоспаларынан дайындауға рұқсат етіледі бірақ жіктеген кезде тобын көрсетпейді

2-кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттамасы		
	Макарон өнімдері	Жылдам дайындалатын макарон өнімдері	Макарон жартылай фабрикаттары өнімдері
	Құрғақ		Балғын
Түсі	Ұн сортына сәйкес келетін. Өнімнің түсі қосымша шикізат пайдаланған кезде осы шикізаттың түріне байланысты өзгереді.	-	Бір түсті, реңкі крем немесе сарғыш түсті, ұн сортына сәйкес келетін, непромес ізінсіз. Өнімнің түсі қосымша шикізат пайдаланған кезде осы шикізаттың түріне байланысты өзгереді.
Формасы	Өнім типіне сәйкес келетін	-	Өнім типіне сәйкес келетін. Дөңгелек қима жіп тәрізді, таспа тәріздес кеспе
Беткі қабаты	Тегіс немесе аздап кедір-бұдырланған		
Дәмі	Берілген өнімге тән, бөгде дәмсіз	Берілген өнімге тән, бөгде дәмсіз	Берілген өнімге тән, бөгде дәмсіз
Иісі	Берілген өнімге тән, бөгде иіссіз	Берілген өнімге тән, бөгде иіссіз	Берілген өнімге тән, бөгде иіссіз
Қайнатылған өнім формасының сақталуы, %, артық емес	100	-	100
Дайын болған өнімнің күйі	-	Өнім қайнаған су құйылғаннан бастап 15 мин бойы гофрирленген жіп тәріздес кеспе формасын сақтау керек және жабыспауы тиіс.	Өнім формасын сақтауы тиіс қайнату кезінде дайын болғанға дейін бір-бірімен жабыспауы тиіс және желімделмеуі тиіс, түйінделмеуі тиіс

3 - кесте

Көрсеткіш атауы	Мөлшер												
	Макарон өнімдері							Макарон жартылай фабрикаттары өнімдері					Жылдам дайындалатын макарон өнімдері
	А Тобы			Б Тобы		В Тобы		А Тобы			В Тобы		
	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Екінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Жоғары сорт	Бірінші сорт	Жоғары	Бірінші	Екінші	Жоғары	Бірінші	
Ылғалдылық, %, артық емес	13	13	13	13	13	13	13	28	28	28	28	28	5
Қышқылдық, град, артық емес	4	4	-	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4
10 %-ды ерітіндіде ерімейтін күл HCl, %, артық емес	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Құрғақ заттағы күлділік, % артық емес	1,4	1,7	2,4	1,1	1,25	1,1	1,25	0,9	1,2	1,9	0,55	0,75	-
% құрғақ заттағы ақуыз, артық емес	-							10,5					-
Май құрамы, %, артық емес	-							-					25
1 кг өнімдегі метал магнитті қоспа, артық емес *	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33	3	3
Зиянкестер жұқтырылған	Жіберілмейді												

* Бөлек бөлшектерде ең көп сызықтық мөлшерде 0,3 мм артық емес мөлшер белгіленген.
Бөлек бөлшектерде ең көп сызықтық мөлшерде 0,3 мм артық мөлшер белгіленген кезде топтама бракқа шығарылады.

4-кесте

Көрсеткіш атауы	Мөлшер
Ақуыз саны, %, артық емес	10
Қышқылдық, град, артық емес	2
Желімделудің созылуы, см	14÷20
Тесік мөлшері 87 мкм сүзгіштен өтуі, %, артық емес	30
Құлау саны, с, кем емес	250

5.5 Таңбалау

5.5.1Тұтынушы ыдысын таңбалау мемлекеттік және оры тілінде жазылуы тиіс. Әр тұтынушы ыдысына КО бекітілген 021/2011 ТР және КО бекітілген 022/2011ТР қарастырылған ақпарат жазылған зетбелгі салынуы немесе жазылуы тиіс. Соның ішінде ақпаратқа мыналар кіреді:

- өндіруші мекеменің атауы мен тұрған жері;
- тауар белгісі;
- атауы, құрамы және өнімнің сорты;
- нетто салмағы;
- осы стандарттың белгілері;
- шығарылған (дайындалған) күні және ауысым нөмірі;
- жарамдылық мерзімі, сақтау шарттары;
- нұсқаулықтар және/немесе қолданылған (пайдаланылған) кездегі шектеулер;
- тағам құндылықтары туралы ақпарат;
- тағам өнімінде гендік түрлендірілген организмдер туралы ақпарат (бар болса);
- Кеден одағына мүше мемлекеттердің нарығында өнімнің бірыңғай айналым белгісі
- қатты және жұмсақ бидай ұны қоспаларынан макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін әзірлеген кезде өнімнің құрамына «қатты және жұмсақ сорт ұны» көрсетеді (егер қатты сортты ұннан екі өнім қоспаларынан дайындалған болса); «қатты және жұмсақ ұн сорты» (егер жұмсақ сортты ұннан екі өнім қоспаларынан дайындалған болса);
- Дайындау уақыты (суытылған макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріне арналған);
- Екінші рет мұздатылуға жол бермеу туралы ақпарат (мұздатылған макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріне арналған);
- Вакуумды орауыш кезінде «вакуум астында оралған»;
- Термиялық өңдеу әдісі (бар болса).

5.5. Көліктік ыдыстың әр бірлігіне ГОСТ 14192 бойынша таңба салынады.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін қабылдау ережелері ГОСТ 14849, ГОСТ Р 52377 бойынша жүзеге асады.

6.2. Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау (макаронды шала өнімдер үшін) сонымен қатар макарон өнімдерінде уытты элементтердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, микотоксиндердің болуын санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау саласында белгіленген тәртіппен бекітілген мемлекеттік ұйымдармен жүзеге асырылады.

6.3 Макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылған өндіруші мен бақылаушы ұйым және тұтынушы арасындағы келіспеушіліктер туындаған кезде арбитражды талдауларды аккредитті белгіленген тәртіптегі ұйым

(зертхана) жүзеге асырады.

7 Сынау әдісі

7.1 Сынаманы іріктеу, органолептикалық көрсеткіштерін анықтау, ылғалдылық, қышқылдық, күлділік, 10%-ды ерітіндіде тұздық қышқылдың ерімеуі, қайнатылған макарон өнімдерінің формаларының сақталуы, металл магнитті қоспалар, зиянкестермен жұқтырылуы ГОСТ 14849, ГОСТ Р 52377 бойынша жүзеге асады..

7.2 Күлдің массалық үлесін анықтау ГОСТ 28418 бойынша жүзеге асады.

7.3 Жылдам әзірленетін макарон өнімдеріндегі глютенді (желімделу) анықтау ГОСТ 27839 жүзеге асады.

7.4 Жылдам әзірленетін макарон өнімдеріндегі майды анықтау ГОСТ 29033 бойынша жүзеге асады.

7.5 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің салмағын бақылау таразымен ГОСТ 29329 бойынша жүзеге асады.

7.6 Жұмыртқа өнімдерінің құрамын белгіленген тәртіпте бекітілген әдістер бойынша анықтайды.

7.7 Уытты элементтерді анықтауға арналған сынаманы дайындау ГОСТ 26929 бойынша жүзеге асады.

Уытты элементтерді анықтау әдістері:

- Сынапты анықтау ГОСТ 26927 бойынша жүзеге асады;
- Күшәнді ГОСТ 26930, ГОСТ 31266 бойынша жүзеге асады;
- Қорғасынды анықтау ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша жүзеге асады;
- Кадмийді анықтау ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша жүзеге асады.

7.7 Миотоксиндер құрамын - ГОСТ 30711 бойынша, пестицидтерді - ҚР СТ 2010, ҚР СТ 2011 және радионуклидтерді – ҚР СТ 1623 бойынша анықтайды.

7.8 Макарон жартылай фабрикаттары өнімдеріндегі микробиологиялық көрсеткіштерді ГОСТ 30518, ГОСТ30519, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12 және ГОСТ 10444.15 бойынша анықтайды.

7.9 Белгіленген тәртіпте қолдануға арналған басқа да стандарттар мен құжаттармен қарастырылған соның ішінде Қазақстан Республикасында рұқсат етілген бақылау әдістерін қолдануға рұқсат етіледі.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін жабық көліктік тасымалдау құралдарымен жүкті тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің сәйкес түрімен өнімнің сақталуын қамтамасыз ететін жабық көліктермен тасымалдайды.

Жүктерді пакеттеу ГОСТ 23285 бойынша жүзеге асады.

8.2 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін тасымалдаған кезде көлік құралдары таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, нан өнімдерін жұқтыратын зиянкестері жоқ, бөтен иіссіз болуы тиіс.

8.3 Өлшеніп оралған өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін тасымалдау кезінде қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес контейнерлер қолданылуы мүмкін.

8.4 Өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін сақтайтын бөлмелер таза, құрғақ, жақсы желдетілетін, нан өнімдерін жұқтыратын зиянкестері жоқ, атмосфералық тұнбалардан қорғалған, ауаның ылғалға қатынасы 75 % артық емес және

температура 10 °С артық емес бөтен иіссіз болуы тиіс, жылдам дайындалатын макарон өнімдері үшін ауаның ылғалға қатынасы 70 % артық емес және температура 30 °С артық емес болуы тиіс.

Макарон өнімдерін спецификалы иісі бар тауарлармен бірге сақтауға тыйым салады.

Макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін өндірілген күннен бастап сатылымға дейін тасымалдауды қоса есептегенде мынадай температурада сақтау керек:

- салқындатылған (соның ішінде вакуум астында оралған) – (4±2) °С температурасында;
- мұздатылған – минус (18±2) °С температурасында;
- пастерленген (соның ішінде вакуум астында оралған) - (4±2) °С – температурасында.

8.5 Макарон жартылай фабрикаттары өнімдерін өткізу мерзімі – технологиялық процесс аяқталғаннан бастап – 24 сағат. Антитотықтырғыш, қышқыл реттегіш, орауыштың жаңа түрлері соның ішінде газдық ортада немесе вакуум астындағы реттелетін макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің жарамдылық мерзімі денсаулық сақтау саласындағы уәкілетті ұйымдардың келісуімен белгіленеді.

Макарон өнімдерінің өндірілген күннен бастап жарамдылық мерзімі:

- жұмыртқа қосылған өнімдерге – 12 ай;
- қосымша шикізатсыз және көкөністі өнімдерге - 24 ай;
- қосымша шикізатсыз басқаларына – 24 ай.

9 Әзірлеуші кепілдігі

9.1 Сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған кезде әзірлеуші өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдерінің осы стандартқа сәйкестігіне кепілдік береді.

ӘОЖ 664.694:006.354 **МСЖ 67.060**

Түйін сөздер: ұлттық тағамдарға арналған өнімдер мен макарон жартылай фабрикаттары өнімдері, органолептикалық, физикалық-химиялық көрсеткіштері, қабылдау ережелері, Сынау әдістері, тасымалдау, сақтау, әзірлеуші кепілдігі, тағамдық энергетикалық құндылығы.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ МАКАРОННЫЕ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Общие технические условия

СТ РК 463-2013

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 19 ноября 2013 г № 535-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан:

- О техническом регулировании от 9 ноября 2004 года № 603-II,
- О языках Республики Казахстан от 11 июля 1997 года № 151-I,
- О безопасности пищевых продуктов от 21 июля 2007 года № 301-III, технических регламентов Таможенного союза:
- ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки от 16 августа 2011 г. № 769,
- ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции от 9 декабря 2011 г. № 880,
- ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки от 9 декабря 2011 г. № 881,
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2020 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 463-96 «Полуфабрикаты макаронные для национальных блюд. Технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ МАКАРОННЫЕ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Общие технические условия

Дата введения с 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия и полуфабрикаты макаронные для национальных блюд (далее - изделия и полуфабрикаты макаронные), вырабатываемые из воды, муки пшеничной и муки, предназначенной для макаронных изделий, с использованием или без использования дополнительного сырья, пищевых добавок или без них, предназначенные для приготовления и непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 769. от 16 августа 2011г.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 880 от 9 декабря 2011г.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 881 от 9 декабря 2011г.

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) утвержден решением комиссии Таможенного союза . № 58 от 20 июля 2012г.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

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

СТ РК 2010-2010 Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами.

СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами.

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

Издание официальное

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 13502-86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14849-89 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

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. Методы определения мышьяка.

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

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

ГОСТ 27839-88 Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины.

ГОСТ 28418-2002 Зерно и продукты его переработки. Определение зольности (общей золы).

ГОСТ 29033-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения жира.

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.

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 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1.

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.

ГОСТ Р 52377-2005 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по ежегодно издаваемым информационным указателям «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 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **Макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

3.2 **Макаронные изделия быстрого приготовления:** Макаронные изделия, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле.

3.3 **Макаронные изделия инстантные:** Макаронные изделия, которые готовятся к употреблению путем заливания их водой или бульоном, температурой не ниже 90 ° С.

3.4 **Макаронные изделия фаршированные:** Макаронные изделия с начинками, предназначенные для продажи в свежем, замороженном или консервированном виде.

3.5 **Макаронные изделия замороженные:** Полуфабрикат макаронных изделий прошедший процесс снижения температуры до отрицательной с целью консервации.

3.6 **Безглютеновые макаронные изделия:** Макаронные изделия из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или макаронные изделия, из которых глютен удален в ходе промышленной обработки, содержание глютена в которых не превышает 100 мг/кг.

3.7 **Безбелковые макаронные изделия:** Макаронные изделия, изготовленные из крахмалосодержащего сырья, содержание белка в которых не превышает 1,0 %.

3.8 **Полуфабрикат макаронных изделий:** Уплотненное тесто, прошедшее формование, на всех стадиях сушки или готовый к реализации.

3.9 **Группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

3.10 **Макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.11 **Макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.12 **Макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения.

3.13 **Сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся значением зольности макаронных изделий.

3.14 **Макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.15 **Макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.16 **Макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки твердой пшеницы.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.17 **Макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.18 **Макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки мягкой пшеницы.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.19 **Макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,56 %, изготовленные из пшеничной муки.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.20 **Макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75 %, изготовленные из пшеничной муки.

ПРИМЕЧАНИЕ Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья.

3.21 **Тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

3.22 **Трубчатые макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

3.23 **Нитевидные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

3.24 **Ленточные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

3.25 **Фигурные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

3.26 **Короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной менее 200 мм.

3.27 **Длинные макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной 200 мм и более.

3.28 **Одинарные макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.

3.29 **Мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

3.30 **Двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.

3.31 **Мелкий формат (макаронных изделий):** Макаронные изделия с линейными размерами до 4 мм.

3.32 **Бастун:** Приспособление для сушки длинных макаронных изделий.

3.33 **Макаронная матрица:** Составная часть макаронного пресса определяющая форму макаронных изделий.

3.34 **Тестораскаточный узел:** Формующий узел, позволяющий получить уплотненное тесто.

3.35 **Прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формуется путем продавливания через матрицу.

3.36 **Штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

3.37 **Резанные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

3.38 **Фасованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.

3.39 **Форма (макаронных изделий):** Конфигурация макаронных изделий, которая формируется макаронной матрицей, штампованием, раскаткой и резанием.

3.40 **Время варки [заваривания] макаронных изделий до готовности:** Интервал времени, по истечении которого непрерывная белая линия, видимая в центре кусочка макаронного изделия во время варки [заваривания], исчезает при раздавливании изделия с помощью давильной пластинки.

3.41 **Сохранность формы сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Свойство макаронных изделий сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки [заваривания] до готовности.

3.42 **Пастеризованный полуфабрикат макаронных изделий:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедших пастеризацию.

4 Классификация

4.1 Изделия и полуфабрикаты макаронные для национальных блюд подразделяют на группы:

- группа А: изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы. Изделия группы А вырабатываются высшего, первого и второго сортов;
- группа Б: изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы. Изделия групп Б вырабатываются высшего и первого сортов.
- группа В: изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения. Изделия групп В вырабатываются высшего и первого сортов.

4.2 Для макаронных полуфабрикатов, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта дополняют наименованием этого сырья.

ПРИМЕР Обозначение полуфабриката макаронных изделий из муки высшего сорта твердых пшениц с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа А, высший сорт яичный».

4.3 Изделия и полуфабрикаты макаронные классифицируются в соответствии с Таблицей 1.

5 Технические требования

5.1 Изделия и полуфабрикаты макаронные должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, технических регламентов, с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций разработанных по СТ РК 1081, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям изделия и полуфабрикаты макаронные должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 2.

5.2.2 По физико-химическим показателям изделия и полуфабрикаты макаронные должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 3.

5.2.3 В изделиях и полуфабрикатах макаронных не допускаются признаки болезней, плесени, хруст от минеральной примеси и посторонние включения.

5.2.4 Микробиологические показатели и допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, микотоксинов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

5.2.5 Изделия и полуфабрикаты макаронные «яичные» должны иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки – не менее 200 г или по содержанию яичного порошка – не менее 25 г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении изделий и полуфабрикатов макаронных используют следующее основное сырье:

- мука из твердой пшеницы для макаронных изделий и полуфабрикатов группы А высшего, первого и второго сортов;
- мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий и полуфабрикатов группы Б первого и второго сортов;
- мука пшеничная хлебопекарная группы В;
- вода питьевая.

5.3.2 При изготовлении изделий и полуфабрикатов макаронных используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые;
- продукты яичные;
- овощи сушеные;
- пищевые добавки (антиокислители, регуляторы кислотности);
- масло подсолнечное.

Допускается для изготовления изделий и полуфабрикатов макаронных другие виды сырья, при сохранении требований по качеству и безопасности.

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий быстрого приготовления для муки рекомендуются дополнительные требования, предусмотренные в Таблице 4.

5.3.4 Основное и дополнительное сырье, применяемое для производства изделий и полуфабрикатов макаронных по показателям безопасности должно соответствовать ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, других технических регламентов, применяемых на территории Республики Казахстан.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания изделий и полуфабрикатов макаронных, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении.

5.4.2 Изделия и полуфабрикаты макаронные выпускают фасованными и весовыми.

5.4.3 Полуфабрикаты макаронных изделий массой нетто не более 1 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303; коробки из картона по ГОСТ 7933; пакеты из бумаги по ГОСТ 13502, целлюлозной пленки

(целлофана) по ГОСТ 7730 или других термосвариваемых полимерных и комбинированных материалов.

5.4.4 Изделия макаронные массой нетто не более 5 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов.

Изделия макаронные массой нетто не более 30 кг, фасованные в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, разрешенную уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора, обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании, соответствующую ТР ТС 005/2011.

5.4.5 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке или непосредственно на упаковке. Предельные допускаемые отрицательные отклонения от массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы изделий и полуфабрикатов макаронных не должны превышать нормативы, установленные ГОСТ 8.579.

Таблица 1

В зависимости от:	Классификация [1)]												
	Макаронные изделия							Полуфабрикаты макаронных изделий					Макаронные изделия быстрого приготовления
	Группа А			Группа Б		Группа В		Группа А		Группа В			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	
Способа формирования	Резаные, прессовые и штампованные												
Способа обработки	-							Охлажденный, замороженный и пастеризованный					-
Типа	Трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные												
Подтипа	Длинные и короткие												
Вида	Одинарными или двойными гнутыми, а также сформированными в мотки, бантики и гнезда												
Способа разделки	Механическая и ручная тянутая												

[1)] Допускается изготавливать полуфабрикат макаронных изделий из смеси муки твердых и мягких пшениц, при этом в классификации не указывают группу

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика		
	Макаронные изделия	Макаронные изделия быстрого приготовления	Полуфабрикаты макаронных изделий
	Сухие		Свежие
Цвет	Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья	-	Однотонный, с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий	-	Соответствующая типу изделий. Нити круглого сечения, лентообразная лапша -
Поверхность	Гладкая или слегка рифленая		
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Сохранность формы сваренных изделий, %, не более	100	-	100
Состояние изделий после приготовления	-	Изделия должны сохранять форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой и не должны слипаться	Изделия должны сохранять форму, не должны слипаться и склеиваться между собой при варке до готовности, не образовывать комья

Таблица 3

Наименование показателя	Норма												
	Макаронные изделия							Полуфабрикаты макаронных изделий					Макаронные изделия быстрого приготовления
	Группа А			Группа Б		Группа В		Группа А			Группа В		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший	Первый	Второй	Высший	Первый	
Влажность, %, не более	13	13	13	13	13	13	13	28	28	28	28	28	5
Кислотность, град, не более	4	4	-	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Зольность, % на сухое вещество, не более	1,4	1,7	2,4	1,1	1,25	1,1	1,25	0,9	1,2	1,9	0,55	0,75	-
Белок, % на сухое вещество, не более	-							10,5					-
Содержание жира, %, не более	-							-					25
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более *	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33	3	3
Зараженность вредителями	Не допускается												

* Норма установлена при размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном размере.
При размере отдельных частиц более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении партия бракуется.

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Количество белка, %, не менее	10
Кислотность, град, не более	2
Растяжимость клейковины, см	14÷20
Проход через сито размером отверстий 87 мкм, %, не более	30
Число падения, с, не менее	250

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской тары должна быть на государственном и русском языках. На каждую потребительскую упаковку должна быть нанесена или внутрь вложен ярлык с информацией, предусмотренной в ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 022/2011. В том числе, в информацию входят:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя;
- товарный знак;
- наименование, состав и сорт изделия;
- масса нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- дата выработки (изготовления) и номер смены;
- срок годности, условия хранения;
- рекомендации и (или) ограничения по применению (использованию);
- информация пищевой ценности;
- сведения (при наличии) в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и др.
- при изготовлении полуфабриката макаронных изделий из смеси муки из твердой и мягкой пшеницы в составе продукта указывают «мука твердых и мягких сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки из твердых сортов); «мука мягких и твердых сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки мягких сортов);
- время изготовления (для полуфабрикатов макаронных охлажденных);
- информацию о недопустимости повторного замораживания (для полуфабрикатов макаронных замороженных);
- при наличии вакуумной упаковки «упаковано под вакуумом»;
- способ термической обработки (при наличии).

5.5.2 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку по ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки изделий и полуфабрикатов макаронных по ГОСТ 14849, ГОСТ Р 52377.

6.2 Определение микробиологических показателей (для макаронных полуфабрикатов), токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в макаронных изделиях и полуфабрикатах и осуществляют в соответствии порядком, установленным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

6.3 Арбитражные анализы при разногласиях в оценке качества и безопасности

изделий и полуфабрикатов макаронных между изготовителем и государственными контролирующими органами или потребителями и выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

7 Методы испытаний

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, сохранность формы сваренных макаронных изделий, металломагнитной примеси, зараженности вредителями - по ГОСТ 14849, ГОСТ Р 52377.

7.2 Определение массовой доли золы по ГОСТ 28418.

7.3 Определение для макаронных изделий быстрого приготовления глютена (клейковины) по ГОСТ 27839.

7.4 Определение для макаронных изделий быстрого приготовления жира по ГОСТ 29033.

7.5 Контроль массы изделий и полуфабрикатов макаронных производится на весах по ГОСТ 29329.

7.6 Определение содержания яичных продуктов по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Методы испытания токсичных элементов:

- определение ртути по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266;
- определение свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- определение кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301.

7.7 Определение содержания микотоксинов - по ГОСТ 30711, пестицидов - по СТ РК 2010, СТ РК 2011 и радионуклидов - по СТ РК 1623.

7.8 Микробиологические показатели в макаронных полуфабрикатах определяют по ГОСТ 30518, ГОСТ30519, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12 и ГОСТ 10444.15.

7.9 Допускается использование методов контроля, предусмотренных другими стандартами и документами, в том числе разрешенными для применения в Республике Казахстан в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Изделия и полуфабрикаты макаронные транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке изделий и полуфабрикатов макаронных транспортные средства должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.

8.3 При транспортировании фасованных изделий и полуфабрикатов макаронных могут применятся контейнеры по действующей нормативной документации.

8.4 Помещения для хранения изделий и полуфабрикатов макаронных должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов, защищенными от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 75 % и температурой не более 10 °С, для изделий макаронных быстрого приготовления с относительной влажностью воздуха 70 % и температурой не более, 30 °С.

Не допускается хранить макаронные полуфабрикаты вместе с товарами, имеющими специфический запах.

Полуфабрикаты макаронные необходимо хранить с момента производства до продажи, включая транспортирование при температуре:

- охлажденные (в том числе упакованные под вакуумом) – при температуре (4±2) °С;
- замороженные – при температуре минус (18±2) °С;
- пастеризованные (в том числе и упакованные под вакуумом) - при температуре (4±2) °С.

8.5 Срок реализации макаронных полуфабрикатов – 24 часа с момента окончания технологического процесса. Срок годности макаронных полуфабрикатов с использованием антиокислителей, регуляторов кислотности, новых видов упаковок, в том числе регулируемой в газовой среде или под вакуумом, устанавливается изготовителем по согласованию с уполномоченным органом в области здравоохранения.

Сроки годности макаронных изделий со дня изготовления:

- 12 месяцев – для яичных;
- 24 месяца – для овощных и без дополнительного сырья;
- 24 месяца – для остальных без дополнительного сырья.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие изделий и полуфабрикатов макаронных требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

УДК 664.694:006.354 **МКС 67.060**

Ключевые слова: изделия макаронные и полуфабрикаты макаронные для национальных блюд, органолептические, физико-химические показатели, правила приемки, методы испытаний, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя, пищевая и энергетическая ценность.

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