ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАБА НАН
Техникалық шарттар

ЛЕПЕШКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 34-2012

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАБА НАН

Техникалық шарттар

ҚР СТ 34-2012

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 Тоқаш-нан және макарон өнеркәсібі өнімдерін стандарттау жөніндегі техникалық комитеті (9 ТК) **ДАЙЫНДАП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу комитеті төрағасының 2013 жылғы 1 ақпандағы № 61-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының:

2004 жылғы 9 қарашадағы № 603 «Техникалық реттеу туралы»,

2010 жылғы 4 мамырдағы № 274-IV «Тұтынушылар құқығын қорғау туралы» Заңдарының,

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 қаулысымен бекітілген «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар», Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 26 мамырдағы № 496 Қаулысымен бекітілген «Нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар», Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 4 мамырдағы № 410 Қаулысымен бекітілген «Тағамдық қоспалар қауіпсіздігіне, оларды өндіруге және айналымына қойылатын талаптар», Кедендік Одақ комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген «Қаптаманың қауіпсіздігі туралы», Кедендік Одақ комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» және Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 Қаулысымен бекітілген «Адамдар мен жануарлардың өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тағам өнімдерін пайдаға асыру және жою ережелері туралы» техникалық регламенттерінің нормалары жүзеге асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2018 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 34-95 «Ұлттық шелпек. Техникалық шарттар» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгертулер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» көрсеткішінде, ал өзгертулер мәтіні «Мемлекеттік стандарттар» ай сайынғы ақпараттық көрсеткіштерінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (күші жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда тиісті ақпарат «Мемлекеттік стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жарияланатын болады

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ҰЛТТЫҚ ТАБА НАН

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2013-07-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт жоғары, бірінші, екінші сұрыпты және «Қазақстандық» бидай ұнынан пісірілетін ұлттық таба нанға таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 Қаулысымен бекітілген «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 26 мамырдағы № 496 Қаулысымен бекітілген «Нанның және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 4 мамырдағы № 410 Қаулысымен бекітілген «Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген «Орауыштың қауіпсіздігі туралы» Кедендік одағының техникалық регламенті.

Кедендік одақ комиссиясының 2010 жылғы 29 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген (Мемлекетаралық кеңес) «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар».

Қазақстан Республикасының Үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысымен бекітілген «Адамдар мен жануарлардың өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тағам өнімдерін пайдаға асыру және жою ережелері».

ҚР СТ 3.34–2003 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Сәйкестікті растау кезінде тамақ өнеркәсібі және ауыл шаруашылық өндірісі өнімдерін бірдейлендіру.

ҚР СТ 3.38-2009 Сәйкестікті бағалау. Нан, нан-тоқаш, макарон, кондитер өнімдерінің, ашытқының сәйкестігін растау жөніндегі нұсқау.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1345–2005 Биологиялық құндылығы. Шикізат және тамақ өнімдері. Биологиялық микрочиптің пайдаланылуымен өсімдік тектес генетикалық түрленген көздерді (ГМК) бірдейлендіру әдісі.

ҚР СТ 1346-2005 Шикізат және тамақ өнімдері. Өсімдік тектес генетикалық түрленген көздерді (ГМК) бірдейлендіру әдісі

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

ҚР СТ 2010–2010 Су, топырақ, жемшөп, өсімдік және жануар текті тағам өнімдері.

Ресми басылым

2,4-Д (2,4-дихлорфеноксірке қышқылын) хроматографиялық әдістермен анықтау.

ҚР СТ 2011–2010 Су, тағам, азық және темекі өнімдері. Хлорорганикалық пестицидтерді хроматографиялық әдістермен анықтау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Уытты элементтердің (кадмий, қорғасын, мыс және мырыш) қоспасын анықтаудың инверсиялық-вольтамперометриялық әдістері.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізат. Күшәннің салмақтық концентрациясын анықтаудың инверсиялық-вольтамперометриялық әдісі.

ГОСТ 5667-65 Нан және нан-тоқаш өнімдері. Қабылдау ережесі, үлгілерді іріктеу әдістері, органолептикалық көрсеткіштері мен өнім салмағын анықтау әдістері.

ГОСТ 5668-68 Нан және нан-тоқаш өнімдері. Майдың салмақтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 5670-96 Нан-тоқаш өнімдері. Қышқылдығын анықтау әдістері.

ГОСТ 5672-68 Нан және нан-тоқаш өнімдері. Қанттың салмақтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 8227-56 Нан және нан-тоқаш өнімдері. Салу, сақтау және тасымалдау.

ГОСТ 21094-75 Нан және нан-тоқаш өнімдері. Ылғалдылығын анықтау әдістері.

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

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 30178-96 Тамақ шикізаты және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтаудың атомдық-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-эмиссиялық әдіспен анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30711-2001 Тамақ өнімдері. B_1 және M_1 афлатоксиндерінің мөлшерін табу және анықтау әдістері.

ГОСТ 31266–2004 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтаудың атомдық-абсорбциялық әдісі.

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 және классификаторлардың әрекеттерін тексерген дұрыс болады. Егер сілтеме құжат 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 пайдаланылады.

3 Терминдер және анықтамалар

Осы стандартта «Нанның және нан-тоқаш, кондитер өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне сәйкес термин қолданылады.

4 Техникалық талаптар

4.1 Ұлттық таба нан «Нанның және нан-тоқаш, кондитер өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенттің, осы стандарттың талаптарына сәйкес келуге тиіс және белгіленген тәртіпте бекітілген нан пісіретін кәсіпорындарға арналған санитарлық нормаларды және ережелерді сақтай отырып ҚР СТ 1081 бойынша рецептуралармен және технологиялық нұсқаулармен өндіріледі.

4.2 Сипаттамалар

4.2.1 Ұлттық табан нан 0,1 кг және одан артық салмақпен бір-бірден пісірілуі тиіс.

Нан піскеннен кейін кәсіпорында ең ұзақ ұстау мерзімінің соңында бір нанның номиналды салмағынан ауытқуға шақтамалы мәндерден аспауы тиіс:

минус 3,0 % …….....салмағы 0,2 кг дейін болғанда,

минус 2,5 % ...…… салмағы 0,2 кг артық болғанда

және 10 нанды қатар өлшеу кезінде алынған орташа салмақ бойынша анықталуы тиіс.

Әр нанның номиналды салмағынан ауытқуға болатын мәндер аспауы тиіс:

минус 5,0 % ……..... салмағы 0,2 кг дейін болғанда,

минус 3,0 % …… салмағы 0,2 кг артық болғанда.

Ұлттық таба нан салмағының номиналды салмақтан арту жағына қарай ауытқуы шектелмеген.

4.2.2 Ұлттық таба нанды өндіру кезінде:

- белгіленген сапа мен қауіпсіздік көрсеткіштері сақталған жағдайда сұрыпты бидай ұнының 10 % дейінгі мөлшерін өзге сұрыпты (соя, жүгері, сұлы және т.б.) ұнға алмастыруға болады;
- генетикалық түрленген көздерден (соның ішінде соя) немесе олардың қолданылуымен жасалатын ұнды пайдалануға жол берілмейді.

4.2.3 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша ұлттық таба нан 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуға тиіс.

1-кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттамасы
Сыртқы түрі:	Мыжылмаған, жан –жағы қысылмаған өнімнің сәйкес келетін түрі. «Брувера-Салихова» және «Данько» жүйесінің пештерінде пісірілетін өнімдердің бір шетінің үлкейіп кетуіне жол беріледі
пішіні	
беті	Тесігі, кесіктері бар, беті себілген немесе онсыз, рецептураларға және технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес. Ірі жарықтарсыз және сынықтарсыз. Нанның сәл қарайған жерінің көтеріліп, аздап жарылуына жол беріледі.
түсі	Ашық қоңыр түстен қою қоңыр түске дейін, күймеген. Нан астының кейбір жерінің біраз қаралау.
Нан жұмсағының жайы:	Пісірілген, ұстап көргенде ылғал емес, иілмелі немесе аз ғана қаттылау
пісірілуі	
иленуі	Жентексіз және иленбеу іздерінсіз
Дәмі	Өнімнің осы түріне тән, бөтен дәмсіз
Иісі	Өнімнің осы түріне тән, бөтен иіссіз

1 ЕСКЕРТПЕ Бір немесе бірнеше бағытта барлық үстіңгі қабығымен өтетін және ені 0,5 см артық сызаттар ірі болып саналады.

2 ЕСКЕРТПЕ Органолептикалық көрсеткіштің нақты сипаттамасы таба нанның әрбір атауы үшін рецептурада көрсетілуге тиіс.

4.2.4 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша ұлттық таба нан 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі қажет.

2-кесте

Көрсеткіш атауы	Бидай ұнынан пісірілген таба нанның нормасы			
	Жоғарғы сортты	бірінші сортты	екінші сортты	«Қазақстандық»
Нан ішінің ылғалдылығы, %, артық емес	43,0	43,5	44,0	44,0
Нан ішінің қышқылдылығы, град, артық емес	3,5	3,5	4,0	4,0
Құрғақ затқа есептегенде қанттың салмақтық үлесі , %, артық емес	5,0	5,0	3,0	3,0
Құрғақ затқа есептегенде майдың салмақтық үлесі, %, артық емес	13,0	8,0	5,0	5,0

1 ЕСКЕРТПЕ Сүйық, нығыздалған қоспаны және сүйық ашытқы қоспасын пайдаланып, сүт қышқыл ашытқысын қолданып немесе сүт қышқыл өнімдерін қосып, жасалған нанда, сондай-ақ нанның «картоп» ауруының алдан алу қажет болған кезде бидай нанда белгіленген қышқылдылықты 0,5 град арттыруға рұқсат етіледі.

2 ЕСКЕРТПЕ Физикалық-химиялық көрсеткіштердің нақты мәні бидай нанның әрбір атауы үшін рецептурада келтірілуге тиіс.

3 ЕСКЕРТПЕ Кем жағынан норманың өнімге арналған белгіленген нормадан ауытқу пайыздарда мыналардан аспауы керек:

- қанттың салмақтық үлесі бойынша – 1,0;
- майдың салмақтық үлесі бойынша – 0,5.

Қанттың және майдың салмақтық үлесі бойынша жоғарғы шектен асыруға болады.

4.2.5 Ұлттық таба нанда жарамдылық мерзімі шегінде бөтен заттардың, минералды қоспаның қытырлағы, нанның «картоп» ауруы белгілерінің және көгерген жердің болуына жол берілмейді.

4.2.6 Пештен алынғаннан кейін нан пісіру кәсіпорындарында ұлттық таба нанның ең жоғары ұсталу мерзімі – 6 сағат артық емес.

4.2.7 Таба нанды салу – ГОСТ 8227 бойынша.

4.2.8 Ұлттық таба нанда уытты элементтердің, радионуклидтердің, микотоксиндер және пестицидтердің болуы «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» белгіленген шақтамалы деңгейден аспауға тиіс.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Ұлттық таба нан өндіру барысында қолданылатын отандық және шетелдік өндірістің шикізаты және тағамдық-дәмдік қоспалар келесідей (табиғи, табиғиға балама) болуы тиіс:

–техникалық реттеу саласындағы нормативтік құқықтық актілердің техникалық регламенттер (оның ішінде «Тағамдық қоспалардың қауіпсіздігіне, олардың өндірісіне және айналымына қойылатын талаптар» техникалық регламенті), санитарлық ережелері, белгіленген тәртіпте бекітілген стандарттар мен басқа нормативтік құжаттардың талаптарына, сонымен қатар импорттық өнімді жеткізу үшін жасалған шарттар мен келісім-шарттарға сәйкес болуға тиіс;

–Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен қолдануға рұқсат етілген болуы қажет.

4.3.2 Ластанған және нан қорлары зиянкестерімен (жәндіктер, кенелер) және нанның «картоп» ауруын қоздырушылармен зақымдалған шикізатты ұлттық таба нан

өндірісінде қолдануға жол берілмейді.

4.4 Буып-түю және таңбалау

Оралған және оралмаған ұлттық таба нанның оралуы мен таңбалануына қойылатын талаптар Қазақстан Республикасы техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келуге тиіс: «Буып-түю, таңбалау, затбелгіге және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар», «Нан және нан-тоқаш, кондитер өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» және Кеден одағының «Орауыштың қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенттері.

5 Қабылдау ережесі

5.1 Қабылдау ережесі – мынадай қосымшасы бар ГОСТ 5667 бойынша:

Тауарлық-көліктік ілеспе құжатқа мөртабан қойылады, ал компьютерлік рәсімдеу кезінде өнім топтамасының осы стандарт талаптарына сәйкестігі мен ұлттық таба нанның пештен шыққан уақыты туралы жазба жасалады.

Уытты элементтерді, радионуклидтерді, микотоксиндер мен пестицидтерді бақылау кезеңділігі Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызметімен келісіліп, дайындаушы белгілеген тәртіппен анықталады.

5.2 Сәйкестікті растау мақсатында сынақтар 4.2.8 көрсеткіштеріне сәйкестігіне «Нан және нан-тоқаш, кондитер өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентімен қарастырылған үлгіде жүргізіледі. Талаптар мен өткізу кезеңділігі – ҚР СТ 3.38 бойынша. Өнімді бірдейлендіру ҚР СТ 3.34 бойынша.

6 Талдау әдістері

6.1 Үлгілерді іріктеу ГОСТ 5904 бойынша.

6.2 Талдау әдістері:

- таба нанның органолептикалық көрсеткіштері мен салмағы ГОСТ 5667 бойынша;
- майдың салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 5668 бойынша;
- қышқылдығын анықтау ГОСТ 5670 бойынша;
- қанттың салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 5672 бойынша;
- ылғалдылығын анықтау ГОСТ 21094 бойынша;
- афлатоксиндер B_1 анықтау ГОСТ 30711 бойынша;
- генетикалық түрленген көздерді анықтау (ГМК) ҚР СТ 1345, ҚР СТ 1346 бойынша;
- қорғасынды анықтау ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша;
- күшәнді анықтау ГОСТ 26930, ГОСТ 31266, ҚР СТ ГОСТ Р 51962 бойынша;
- кадмийді анықтау ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша,
- сынапты анықтау ГОСТ 26927, ГОСТ 30538 бойынша.

6.3 Радионуклидтерді анықтау ҚР СТ 1623 бойынша.

6.4 Пестицидтерді анықтау ҚР СТ 2010 және ҚР СТ 2011 бойынша.

6.5 6.2–6.4 белгіленген көрсеткіштерді анықтау кезінде белгіленген тәртіппен бекітілген өзге стандарттар мен әдістемелерді қолдануға жол беріледі.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Тасымалдау және сақтау ГОСТ 8227 бойынша.

7.2 Оралмаған ұлттық таба нанның жарамдылық мерзімі пештен шығарылған сәттен бастап:

- салмағы 0,2 кг дейін қоса алғанда –16 сағаттан артық емес;
- салмағы 0,2 кг артық – 24 сағаттан артық емес.

Оралған ұлттық таба нанның жарамдылық мерзімі пештен шығарылған сәттен бастап – 72 сағаттан артық емес.

8 Дайындаушының кепілдігі

Дайындаушыны тұтынушы сақтау, жинау және тасымалдау шарттарын сақтаған кезде ұлттық таба нанның осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9 Пайдаға асыру

Ұлттық таба нан «Нан және нан-тоқаш, кондитер өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің және «Адамдар мен жануарлардың өмірі мен денсаулығына, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тағам өнімдерін пайдаға асыру және жою ережелері» талаптарына сәйкес пайдаға асырылады.

ӘОЖ 664.62 **МСЖ 67.060**

Түйінді сөздер: ұлттық таба нан, органолептикалық, физикалық-химиялық көрсеткіштер, қабылдау ережелері, талдау әдісі, тасымалдау, сақтау, дайындаушының кепілдігі, тағамдық және энергетикалық құндылығы

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ЛЕПЕШКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Технические условия

СТ РК 34-2012

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации продукции хлебопекарной и макаронной промышленности (ТК 9)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан № 61-од от 01.02.2013 года

3 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан:
«О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 г. № 603,
«О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 г № 274-IV,
технических регламентов: «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277, «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 года № 496, «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота» утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 года № 410, «О безопасности упаковки», утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утверждены Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, и «Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде», утверждены Постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2018 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 34-95 «Лепешки национальные. Технические условия»

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

ЛЕПЕШКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лепешки национальные, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого, второго сортов и «Казахстанской».

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277.

Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий», утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 года № 496.

Технический регламент «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота», утвержден Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 года № 410.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждены Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (Межгосударственным Советом).

Правила утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утверждены Постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

СТ РК 3.34–2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при подтверждении соответствия.

СТ РК 3.38-2009 Оценка соответствия. Руководство по подтверждению соответствия хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, дрожжей.

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

СТ РК 1345–2005 Биологическая ценность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.

СТ РК 1346–2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

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

Издание официальное

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 (кадмия, свинца, меди и цинка).

СТ РК ГОСТ Р 51962–2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

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

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

ГОСТ 5670-96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

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

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

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

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

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

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

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.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применяется термин в соответствии с техническим регламентом «О безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий».

4 Технические требования

4.1 Национальные лепешки должны соответствовать требованиям технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий», настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям по СТ РК 1081 с соблюдением санитарных норм и правил для хлебопекарных предприятий, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Национальные лепешки должны вырабатываться штучными массой 0,1 кг и более.

Допускаемые отклонения от номинальной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать:

минус 3,0 % ..... при массе до 0,2 кг включ.,

минус 2,5 % .....при массе более 0,2 кг

и должны определяться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 штук изделий.

Допускаемые отклонения от номинальной массы каждого отдельного изделия не должны превышать:

минус 5,0 % ..... при массе до 0,2 кг включ.,

минус 3,0 % .....при массе более 0,2 кг.

Отклонение от номинальной массы изделия в большую сторону не ограничивается.

4.2.2 При выработке национальных лепешек:

- допускается замена до 10 % пшеничной сортовой муки мукой других видов (соевой, кукурузной, овсяной и др.) при условии соблюдения установленных показателей качества и безопасности;

- не допускается использование муки, вырабатываемой из генномодифицированных источников (в том числе сои) или с их применением.

4.2.3 По органолептическим показателям национальные лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Соответствующая виду изделия, не мятая, без боковых при-тисков. В изделиях, выпекаемых в печах системы «Брувера-Салихова» и «Данько» допускается наплыв с одного края
поверхность	С наколами, надрезами, посыкой или без них в соответствии с рецептурами и технологическими инструкциями. Без крупных трещин и подрывов. Допускаются вздутия более темного цвета и небольшие трещины
цвет	От светло-желтого до коричневого, без подгорелости. Нижняя корка с небольшими более или менее интенсивными по цвету участками
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, эластичный, не липкий и не влажный на ощупь
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха
ПРИМЕЧАНИЕ 1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 0,5 см. ПРИМЕЧАНИЕ 2 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования лепешек должна быть приведена в рецептуре.	

4.2.4 По физико-химическим показателям национальные лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для лепешек из муки пшеничной			
	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	«Казахстанской»
Влажность мякиша, %, не более	43,0	43,5	44,0	44,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,5	3,5	4,0	4,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	5,0	5,0	3,0	3,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	13,0	8,0	5,0	5,0

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Допускается увеличение установленной кислотности на 0,5 градуса в лепешках, приготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости профилактики по предотвращению «картофельной» болезни хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования лепешек должны быть приведены в рецептуре.

ПРИМЕЧАНИЕ 3 Отклонение от установленной для изделия нормы в меньшую сторону не должно превышать в процентах:

- по массовой доле сахара – 1,0;
- по массовой доле жира – 0,5.

Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

4.2.5 В национальных лепешках не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки «картофельной» болезни хлеба и плесени в пределах срока годности.

4.2.6 Срок максимальной выдержки национальных лепешек на хлебопекарных предприятиях после выемки из печи – не более 6 часов.

4.2.7 Укладывание лепешек – по ГОСТ 8227.

4.2.8 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в национальных лепешках не должно превышать допустимые уровни, установленные «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, пищевкусовые вещества и пищевые добавки отечественного и импортного производства (натуральные, идентичные натуральным), применяемые для производства национальных лепешек должны:

– соответствовать требованиям законодательных актов, технических регламентов (в т.ч. технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота»), санитарных правил, стандартов, других нормативных документов, утвержденных в установленном порядке, а также договорам–контрактам на поставку импортной продукции;

– быть разрешены к применению в установленном порядке уполномоченным органом в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

4.3.2 Сырье, загрязненное и зараженное вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и возбудителями «картофельной» болезни хлеба для производства национальных лепешек не допускается.

4.4 Упаковка и маркировка

Требования к упаковке и маркировке упакованных и не упакованных национальных лепешек должны соответствовать требованиям технических регламентов Республики Казахстан: «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5667 со следующим дополнением:

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

Периодичность контроля токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов определяется в порядке, установленном изготовителем по согласованию с государственной санитарно-эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.2 Испытания с целью подтверждения соответствия проводят в формах, предусмотренных техническим регламентом «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» на соответствие показателям 4.2.8. Требования и периодичность проведения - по СТ РК 3.38. Идентификация продукции – по СТ РК 3.34.

6 Методы контроля

6.1 Отбор образцов по ГОСТ 5667.

6.2 Методы анализа:

- определение органолептических показателей и массы лепешек по ГОСТ 5667;
- определение массовой доли жира по ГОСТ 5668;
- определение кислотности по ГОСТ 5670;
- определение массовой доли сахара по ГОСТ 5672;
- определение влажности по ГОСТ 21094;
- определение афлатоксина B_1 по ГОСТ 30711;
- определение генетически модифицированных источников (ГМИ) по СТ РК 1345, СТ РК 1346;
- определение свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- определение мышьяка по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266, СТ РК ГОСТ Р 51962;
- определение кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- определение ртути по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538.

6.3 Определение радионуклидов по СТ РК 1623.

6.4 Определение содержания пестицидов по СТ РК 2010 и СТ РК 2011.

6.5 При определении показателей, указанных в 6.2 – 6.4, допускается применение иных стандартов и методик, утвержденных в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение по ГОСТ 8227.

7.2 Срок годности неупакованных национальных лепешек с момента выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно – не более 16 ч;
- массой более 0,2 кг – не более 24 ч.

Срок годности упакованных национальных лепешек с момента выемки из печи – не более 72 ч.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие национальных лепешек требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий укладывания, транспортирования и хранения.

9 Утилизация

Утилизация национальных лепешек производится в соответствии с требованиями технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» и «Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде».

УДК 664.62 **МКС 67.060**

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

Басуға _____ж. қол қойылды. Пішімі 60х84 1/16 Қағазы офсеттік.
Қаріп түрі «Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана.
Тапсырыс ____ _____
«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8(7172) 240074, 793324

gost.e-ecolog.ru