МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 6 СТБ 1045-97

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ БУЛОЧНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ БУЛАЧНЫЯ І ЗДОБНЫЯ БУЛАЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.07.2017 № 63

Дата введения 2017-11-01
(Измененная редакция, ИУ ТНПА № 8-2017)

Раздел 1. Заменить слова: «культур или зерновых добавок» на «продуктов».

Раздел 2. Заменить ссылки: «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов», «ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний», «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот» на «СТБ ISO 21571-2016 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97»;

дополнить ссылками:

«СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 2016-2009 Продукция масложировая пищевая. Маргарины и спреды. Общие технические условия

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ 171-2015 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия».

Раздел 2а. Первый абзац изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 029, ТР ТС 033, ТР ТС 034, СТБ 1964 (в части, не противоречащей техническим регламентам), а также следующий термин с соответствующим определением:».

Пункт 2б.1. Третий абзац. Заменить слова: «культур или зерновых добавок» на «продуктов»;

пятый абзац. Заменить слова: «культур или зерновых добавок» на «продуктов».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Булочные и сдобные булочные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции, установленных в [1].».

Пункт 3.2.1. Примечание. После слова «для» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных».

gost.e-ecolog.ru

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Второй абзац. После слова «выпечка» дополнить словами: «, допускается незначительная вогнутость боковых корок»;

для показателя «Вкус и запах» характеристику дополнить словами: «При внесении пряностей, вкусоароматической добавки – соответствующие внесенной добавке»;

примечание 1. После слова «для» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных» (2 раза);

примечание 3. После слова «окружности» дополнить словами: «булочного и сдобного булочного»;

примечание 4. После слова «витых» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных»;

примечание 5. После слова «рогликовых» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных»;

примечание 6. После слова «упакованных» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных».

Пункт 3.2.3. После слова «наименования» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных».

Пункт 3.2.4. Таблица 2. Примечание 1. После слова «для» дополнить словами: «булочных и сдобных булочных».

Пункт 3.2.5 изложить в новой редакции:

«**3.2.5** Конкретные значения физико-химических показателей, содержание консервантов (для булочных и сдобных булочных изделий, изготовленных с консервантом), пищевая ценность, рекомендации по приготовлению (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий), масса штучного булочного и сдобного булочного изделия для каждого наименования булочного и сдобного булочного изделия должны быть приведены в рецептуре.».

Пункт 3.2.7. Заменить ссылку: «[4]» на «[3]».

Пункт 3.2.8. Исключить ссылку: «[5]».

Пункт 3.2.8а. Первый абзац исключить;

второй абзац. Заменить ссылки: «[4], [7]» на «[5]».

Пункт 3.2.9. Заменить ссылку: «[4]» на «[3]»;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

«**Таблица 3**

Наименование начинок	Значение для булочных и сдобных булочных изделий					
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются				Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Proteus	
Фруктовая, ореховая, маковая, из цукатов, овощная, из морской капусты, на основе сухих смесей	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
На основе сгущенного молока, в том числе вареного	2×10^4	1,0	1,0	25	0,1	50
Из творога, сыра, сметаны	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
Из мясопродуктов, рыбопродуктов, морепродуктов, продуктов переработки мяса птицы, с добавлением грибов, яиц	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
Со сливочным заварным кремом	5×10^3	0,01	1,0	25	0,1	50
Комбинированные начинки	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
Пасты, кремы (без термообработки):						
– молочно-шоколадная, шоколадная	5×10^3	0,1	–	25	–	50
– ореховая	5×10^4	0,01	–	25	–	100
– на основе крема на растительных маслах	1×10^4	1,0	0,1	25	–	50
Из свежих фруктов	1×10^4	0,01 *	0,1	25	0,1	100

* В 0,1 г не допускаются для булочных и сдобных булочных изделий со сроком годности 5 сут и более.

Примечания

1 Микробиологические показатели определяют в начинках. Допускается в булочных и сдобных булочных изделиях с трудноразделимыми составными частями микробиологические показатели определять в начинках с прилегающим слоем основы.

2 Микробиологические показатели в начинках с корицей и какао не нормируют.

3 Для замороженных булочных и сдобных булочных изделий микробиологические показатели определяют после их размораживания.».

Пункт 3.3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления булочных и сдобных булочных изделий используют следующее сырье, пищевые добавки и ароматизаторы отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:»;

второй абзац изложить в новой редакции:

«– зерновые продукты;»;

дополнить абзацем (после второго):

«– муку пшеничную по СТБ 1666;»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«– глютен пшеничный;»;

девятый абзац изложить в новой редакции:

«– дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;»;

дополнить абзацем (после девятого):

«– дрожжи сушеные;»;

одиннадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– соль поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828, ГОСТ 13830;»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– воду питьевую по СТБ 1188;»;

четырнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– пудру сахарную, пудру декоративную;»;

пятнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– сиропы;»;

дополнить абзацем (после пятнадцатого):

«– хмель и хмелепродукты;»;

шестнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– масложировую продукцию по СТБ 2016;»;

двадцатый абзац. Заменить слова: «продукты переработки молока» на «молочную продукцию»;

двадцать второй абзац изложить в новой редакции:

«– продукты яичные по ГОСТ 30363;»;

дополнить абзацем (после двадцать второго):

«– яйца куриные пищевые по СТБ 254;»;

двадцать четвертый абзац изложить в новой редакции:

«– продукты винодельческие;»;

тридцать четвертый абзац. Исключить слово: «наполнители»;

тридцать пятый абзац изложить в новой редакции:

«– водку;»;

сорок третий абзац изложить в новой редакции:

«– мясо и мясную продукцию;»;

пятьдесят второй абзац. Исключить слова: «и продукты их переработки»;

пятьдесят седьмой абзац изложить в новой редакции:

«– сахар белый по ГОСТ 33222;»;

шестьдесят пятый абзац. Заменить слово: «улучшители» на «вещества для обработки муки»; дополнить словами: «ферменты»;

семнадцатый, восемнадцатый, девятнадцатый, тридцать восьмой, сорок четвертый, сорок пятый, шестьдесят второй абзацы исключить.

Пункт 3.3.2. Первый абзац. После слова «сырье,» дополнить словами: «пищевые добавки, ароматизаторы»; заменить слово: «применяемое» на «применяемые»;

второй абзац. Заменить ссылки: «[2]–[4]» на «[2], [3], [7]».

Пункты 3.3.3–3.3.5 изложить в новой редакции:

«**3.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4].

3.3.4 По показателям безопасности пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [5], [6].

3.3.5 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное

наименование булочных и сдобных булочных изделий, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 3.4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Булочные и сдобные булочные изделия, в том числе замороженные, изготавливают весовыми, штучными, в виде наборов, упакованными или неупакованными.».

Пункт 3.4.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.4.4** Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованных булочных и сдобных булочных изделий, в том числе фасованных булочных и сдобных булочных изделий в упаковку из воздухо- и влагопроницаемых пленок, от номинального количества не должны превышать значения, приведенные в СТБ 8019.»;

абзацы 2–7 исключить.

Пункт 3.4.5 дополнить ссылками: «[8], [9]».

Пункт 3.5.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки и способы ее доведения приводятся с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должны содержать следующую информацию:»;

восьмой абзац. После слова «ценности» дополнить словами: «(для наборов – пищевая ценность каждого наименования)»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза»;

двадцатый, двадцать первый абзацы исключить.

Пункт 3.5.3 изложить в новой редакции:

«**3.5.3** Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для весовых и штучных неупакованных булочных и сдобных булочных изделий наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункты 4.2 и 4.3 изложить в новой редакции:

«**4.2** Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени, массу булочных и сдобных булочных изделий, среднюю массу булочных и сдобных булочных изделий и отрицательное отклонение средней массы булочных и сдобных булочных изделий от установленной массы, содержимое упаковочной единицы фасованных булочных и сдобных булочных изделий, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, состояние упаковки и правильность маркировки булочных и сдобных булочных изделий, температуру в толще замороженных булочных и сдобных булочных изделий определяют в каждой партии; влажность мякиша, кислотность, пористость мякиша, массовую долю сахара в пересчете на сухое вещество, массовую долю жира в пересчете на сухое вещество определяют в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Контроль требований к партии фасованных булочных и сдобных булочных изделий, в том числе среднему содержимому партии, осуществляют в каждой партии.

При получении неудовлетворительного результата контроля хотя бы по одному из показателей: состояние упаковки и правильность маркировки потребительской и (или) транспортной упаковки, средняя масса булочных и сдобных булочных изделий и отрицательное отклонение средней массы булочных и сдобных булочных изделий от установленной массы, содержимое упаковочной единицы упакованных булочных и сдобных булочных изделий, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества булочных и сдобных булочных изделий, органолептические показатели – проводят сплошной контроль (разбраковывание) с исправлением бракованных единиц в случаях, если это целесообразно.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний по 3.2.4, 3.2.6–3.2.8 проводят повторный контроль удвоенной выборки. Контроль проводят только по показателю, по которому имелось несоответствие. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию бракуют. Результаты повторного контроля являются окончательными.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, консервантов и ГМО (при использовании компонентов, полученных из ГМО или с использованием ГМО), патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют в булочных и сдобных булочных изделиях в соответствии с порядком, установленным изготовителем булочных и сдобных булочных изделий, гарантирующим их безопасность.

Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) определяют в соответствии со схемой микробиологического контроля, утвержденной в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний булочных и сдобных булочных изделий хотя бы по одному из микробиологических показателей по нему проводится повторный анализ удвоенного количества образца, отобранного из той же партии. Результаты повторного анализа распространяются на всю партию. Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

Контроль содержания радионуклидов в булочных и сдобных булочных изделиях осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.1. Второй абзац. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904».

Пункт 5.2. Пятый абзац. Заменить слово: «качество» на «правильность».

Пункт 5.3. Первый абзац. Исключить ссылки: «СТБ 1313», «[8]–[10]»;

второй абзац. Заменить ссылки: «[11], [12]» на «[10]»;

третий абзац. Заменить ссылку: «[13]» на «[11]»;

четвертый и пятый абзацы изложить в новой редакции:

«Содержание радионуклидов определяют по [12].

Определение ГМО проводят по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, [13].».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.4** Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28560, ГОСТ 30347, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

Для контроля температуры в толще замороженных булочных и сдобных булочных изделий от выборки, отобранной по СТБ 2160 (пункт 3.4), отбирают не менее двух булочных и сдобных булочных изделий.».

Пункт 5.6. Заменить ссылку: «[17]» на «[14]».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение булочных и сдобных булочных изделий – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 2278.

6.2 Срок годности и условия хранения конкретного наименования булочных и сдобных булочных изделий устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения булочных и сдобных булочных изделий приведены в приложении А.

Сроки годности для наборов булочных и сдобных булочных изделий разных наименований изготовитель устанавливает по наименьшему сроку годности.

Сроки годности для булочных и сдобных булочных изделий с комбинированными начинками устанавливают по составляющему компоненту начинки, имеющему наименьший срок годности.».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения булочных и сдобных булочных изделий

Ниже приведены следующие рекомендуемые сроки годности и условия хранения булочных и сдобных булочных изделий:

– при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– 16 ч – неупакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой 0,2 кг и менее;

– 24 ч – неупакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой более 0,2 кг;

– 36 ч – упакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой 0,2 кг и менее, в том числе в нарезанном виде;

– 48 ч – упакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой более 0,2 кг, в том числе в нарезанном виде;

– при температуре хранения не выше 20 °С:

– 3 ч – с начинками из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов;

– при температуре хранения (4 ± 2) °С в холодильных камерах:

– 24 ч – с начинками из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов.

Рекомендуемые сроки годности замороженных булочных и сдобных булочных изделий с даты изготовления при температуре хранения:

– минус (20 ± 5) °С – 5 мес;

– от минус 10 °С до минус 14 °С – 30 сут.

Рекомендуемый срок годности булочных и сдобных булочных изделий без упаковки массой 0,2 кг и менее – 20 ч, при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, на хлебопекарном предприятии в специальных камерах или закрытой таре-оборудовании, в торговом зале в закрытой таре-оборудовании.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 августа 2012 г. № 130

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[4] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[10] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86

[11] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены МЗ СССР 28 января 1980 г.

[12] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 февраля 2003 г.

[13] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 7-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1045-97

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ БУЛОЧНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ БУЛАЧНЫЯ І ЗДОБНЫЯ БУЛАЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 664.66:006.354(083.74)(476) МКС 67.060

Ключевые слова: изделия булочные, изделия сдобные булочные, органолептические показатели, физико-химические показатели, показатели безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 15.82.13

(Измененная редакция, Изм. № 4)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белтехнохлеб»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31 октября 1997 г. № 15

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 668-86, РСТ БССР 672-86 (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 28620-90 и ГОСТ 28809-90)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 2003 г. (ИУС РБ № 1-2003), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в ноябре 2007 г. (ИУ ТНПА № 11-2007), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в июле 2010 г. (ИУ ТНПА № 7-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в августе 2012 г. (ИУ ТНПА № 8-2012), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в августе 2014 г. (ИУ ТНПА № 8-2014), Поправками (ИУС РБ № 2-1998, ИУС РБ № 3-1998, ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 12-2012)

© Госстандарт, 2015

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ И СДОБНЫЕ БУЛОЧНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ БУЛАЧНЫЯ І ЗДОБНЫЯ БУЛАЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Rolls and bread buns
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 4)

Дата введения 1988-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на булочные и сдобные булочные изделия, в том числе замороженные, изготавливаемые из пшеничной муки, а также из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых культур или зерновых добавок (пшеничные зародышевые хлопья, цельное и дробленое зерно пшеницы и др.) с использованием сахара, жира и другого сырья.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

ТР 2008/012/BY Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

СТБ 639-95 Хлеба белорусские. Общие технические условия

СТБ 703-2003 Пироги. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1052-2011 Радиационный контроль. Отбор проб хлебобулочных изделий. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1964-2009 Хлебопекарное производство. Термины и определения

СТБ 2160-2011 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы

СТБ 2278-2012 Изделия хлебобулочные. Упаковка, транспортирование и хранение

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

Издание официальное

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения пористости

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. 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 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1964, а также следующий термин с соответствующим определением:

2а.1 сдобное булочное изделие: Булочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жира 14 % и более к массе муки.

Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 4)

2б Классификация

2б.1 Булочные и сдобные булочные изделия подразделяют на:

– булочные изделия из пшеничной муки;

– булочные изделия из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых культур или зерновых добавок;

– сдобные булочные изделия из пшеничной муки;

– сдобные булочные изделия из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых культур или зерновых добавок.

2б.2 Булочные и сдобные булочные изделия в зависимости от сорта и марки муки подразделяют на:

– булочные изделия:
  – из пшеничной муки сорта экстра М 58-28;
  – из пшеничной муки сорта экстра М 58-25;
  – из пшеничной муки высшего отборного сорта М 56-32;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-28;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-25;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-23;
  – из пшеничной муки первого отборного сорта М 38-34;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-30;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-27;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-23;
  – из пшеничной муки второго отборного сорта М 25-25;
  – из пшеничной муки второго сорта М 12-25;
– сдобные булочные изделия:
  – из пшеничной муки сорта экстра М 58-28;
  – из пшеничной муки сорта экстра М 58-25;
  – из пшеничной муки высшего отборного сорта М 56-32;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-28;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-25;
  – из пшеничной муки высшего сорта М 54-23;
  – из пшеничной муки первого отборного сорта М 38-34;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-30;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-27;
  – из пшеничной муки первого сорта М 36-23.

2б.3 Булочные и сдобные булочные изделия изготавливают:

– подовыми или формовыми;

– без начинки или с начинкой, в том числе с комбинированными начинками;

– замороженными или незамороженными;

– с консервантом или без консерванта;

– штучными или весовыми;

– упакованными или неупакованными.

Раздел 2б (Введен дополнительно, Изм. № 4), (Измененная редакция, Изм. № 5)

3 Общие технические требования

3.1 Булочные и сдобные булочные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам, согласованным и утвержденным в установленном порядке, технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением ТР ТС 021, санитарных норм и правил, установленных в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.2 Характеристики

3.2.1 Булочные и сдобные булочные изделия изготавливают весовыми или штучными массой 0,5 кг и менее.

Допускается изготавливать национальные виды булочных и сдобных булочных изделий (караваи и др.) массой более 0,5 кг.

Отклонения средней массы штучных булочных и сдобных булочных изделий в сторону уменьшения в конце срока максимальной их выдержки у изготовителя после выемки из печи не должны превышать для булочных и сдобных булочных изделий массой 0,2 кг и менее – 3,0 %, для булочных и сдобных булочных изделий массой более 0,2 кг – 2,5 % от установленной массы одного штучного изделия.

Отклонение средней массы штучных булочных и сдобных булочных изделий в сторону увеличения не ограничивается.

Примечание – Для изделий, изготавливаемых на комплексно-механизированных линиях типа ЗТИП (Чехословакия) или аналогичных линиях, допускается превышение установленных отклонений в сторону уменьшения средней массы штучных булочных и сдобных булочных изделий на 1,0 %.

3.2.2 По органолептическим показателям булочные и сдобные булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
– форма и поверхность	Соответствующая наименованию изделия, без загрязнений, для тостовых булок – незначительная вогнутость верхней корки. Для формовых булочных и сдобных булочных изделий соответствует форме, в которой производилась выпечка. Нерасплывчатая, без притисков и выплывов начинки для подовых булочных и сдобных булочных изделий. Допускается оттиск на стороне, лежавшей на сетке или в лотке.
– цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Для лепешек допускается наличие пятен более интенсивного цвета.
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса; для лепешек – пористость неравномерная, с наличием крупных пор; для рогликовых изделий – мякиш слоистый в изломе; для слоеных изделий – с отделимыми друг от друга слоями; для изделий с начинкой допускается слегка увлажненный мякиш в местах соприкосновения с начинкой; для изделий с добавлением муки других зерновых культур и зерновых добавок – слегка заминающийся; для тостовых булок – мякиш мелкопористый, слоистый в изломе. Допускается неравномерная пористость, с наличием крупных и мелких пор при использовании вакуумных тестоделителей при производстве булочных и сдобных булочных изделий.
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия, без постороннего привкуса и запаха

Примечания

1 Для изделий массой до 0,3 кг не допускаются трещины и подрывы, для изделий массой 0,3 кг и более – крупные трещины и подрывы.

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

3 Крупными считаются подрывы, охватывающие более половины окружности изделия и имеющие ширину более 1 см.

4 В витых изделиях допускаются подрывы в местах сплетения жгутов и между витками не более 0,5 см.

5 Для рогликовых изделий допускается отслоение витка.

6 Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.

7 Для замороженных булочных и сдобных булочных изделий органолептические показатели (состояние мякиша, вкус и запах) должны соответствовать указанным требованиям после их размораживания.

3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей для каждого наименования изделий должны быть приведены в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.4 По физико-химическим показателям булочные и сдобные булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 2а.

Таблица 2

Наименование изделия	Наименование показателя и значение				
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
				сахара	жира
Булочные изделия из пшеничной муки сорта:				В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, %, не более	
– высшего отборного М 56-32	42,0	3,5	70,0	1,0	0,5
– высшего М 54-28, экстра М 58-28, высшего М 54-25, экстра М 58-25	44,0	3,5	68,0	1,0	0,5
– первого отборного М 38-34	42,0	3,5	70,0	1,0	0,5
– первого М 36-30, М 36-27	44,0	4,0	65,0	1,0	0,5
– высшего М 54-23, первого М 36-23, второго отборного М 25-25	44,0	4,0	65,0	1,0	0,5
– второго М 12-25	45,0	5,0	60,0	1,0	0,5
– с добавлением муки других зерновых культур, зерновых, фруктовых и овощных добавок	45,0	5,0	60,0	1,0	0,5
Сдобные булочные изделия из пшеничной муки сорта:				В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, %, не более	
– высшего отборного М 56-32	38,0	2,5	72,0	1,0	0,5
– высшего М 54-28, экстра М 58-28, высшего М 54-25, экстра М 58-25	40,0	3,0	70,0	1,0	0,5
– первого отборного М 38-34	38,0	3,0	72,0	1,0	0,5
– первого М 36-30, М 36-27	40,0	4,0	68,0	1,0	0,5
– высшего М 54-23, первого М 36-23	40,0	4,0	66,0	1,0	0,5
– с добавлением муки других зерновых культур, зерновых, фруктовых и овощных добавок	40,0	4,0	65,0	1,0	0,5

Примечания

1 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в булочных изделиях из пшеничной муки высшего и первого сорта и сдобных булочных изделиях из пшеничной муки первого сорта и на 0,5 град для сдобных булочных изделий из пшеничной муки высшего сорта, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких хлебопекарных дрожжей, активированных прессованных дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения «картофельной» болезни.

2 Для изделий с начинками, а также требующих при разделке теста использования сахара и/или жира, допускаемое отклонение в сторону уменьшения, не более: сахара – 1,5 %, жира – 1,0 %, сахара для слоеных изделий – 2,0 %.

3 Массовую долю сахара и жира нормируют при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки. Отклонение массовой доли сахара и жира в сторону увеличения не ограничивается.

4 В слоеных изделиях массовую долю жира не нормируют.

Окончание таблицы 2

Наименование изделия	Наименование показателя и значение				
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
				сахара	жира
5 Пористость мякиша не нормируют в изделиях массой 0,2 кг и менее, изделиях с начинками, с использованием сушеного винограда и других сушеных ягод и фруктов, цукатов, орехов, семян тыквы и подсолнечника, слоеных, витых, плетеных, рогликовых, батонах удлиненной формы, лепешках, лавашах, караваях и других изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669. Допускается не нормировать пористость мякиша при использовании зерновых, фруктовых и овощных добавок. Пористость мякиша в нарезанных изделиях определяют до нарезки. 6 Влажность и кислотность в булочных и сдобных булочных изделиях с начинками нормируют только в основе. 7 Влажность в лепешках и лавашах нормируют в целом изделии. Допускается увеличивать влажность для изделий типа лепешек чиабатта до 49,0 %. 8 Масса зерновых добавок в смеси с пшеничной мукой не должна превышать 10 % массы смеси.					

Таблица 2а

Наименование показателя	Значение
Массовая доля начинки, %, не менее: – для булочных и сдобных булочных изделий с корицей, какао – для остальных булочных и сдобных булочных изделий	 3 10
Температура в толще замороженных булочных и сдобных булочных изделий, °С, не выше	Минус 10

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.2.5 Конкретные значения физико-химических показателей, содержание консервантов (для изделий, изготовленных с консервантом), пищевая ценность, рекомендации по приготовлению (для замороженных изделий), масса штучного изделия для каждого наименования изделия должны быть приведены в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4)

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

(Измененная редакция, Изм. № 4)

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в булочных и сдобных булочных изделиях должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [2]–[4].

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5)

3.2.8 Содержание радионуклидов в булочных и сдобных булочных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4], [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.2.8а Содержание консервантов для изделий, изготовленных с консервантом, не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 029, [4], [6], [7].

Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в булочные и сдобные булочные изделия в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [6], [7].

(Введен дополнительно, Изм. № 4), (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.2.9 По микробиологическим показателям булочные и сдобные булочные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [2]–[4], указанным в таблице 3.

(Измененная редакция, Изм. № 5)

Таблица 3

Наименование начинок	Значение для булочных и сдобных булочных изделий					
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Proteus	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
Из свежих фруктов (без термообработки)	1×10^4	0,01 *	0,1	25	0,1	100
Фруктовая, ореховая, маковая, из цукатов, овощная, из морской капусты, на основе сухих смесей	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
На основе сгущенного молока, в том числе вареного	2×10^4	1,0	1,0	25	0,1	50
Из творога, сыра, сметаны	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
Из мясопродуктов, рыбопродуктов, морепродуктов, продуктов переработки мяса птицы, с добавлением грибов, яиц	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50
Пасты, кремы (без термообработки):						
– молочно-шоколадная, шоколадная	5×10^3	0,1	–	25	–	50
– ореховая	5×10^4	0,01	–	25	–	100
Со сливочным заварным кремом (без термообработки)	5×10^3	0,01	1,0	25	0,1	50
Комбинированные начинки	1×10^3	1,0	1,0	25	0,1	50

* В 0,1 г не допускаются для булочных и сдобных булочных изделий со сроком годности 5 сут и более.

Примечания

1 Микробиологические показатели определяют в начинках. Допускается в булочных и сдобных булочных изделиях с трудноразделимыми составными частями микробиологические показатели определять в начинках с прилегающим слоем основы.

2 Микробиологические показатели в начинках с корицей и какао не нормируют.

3 Для замороженных изделий микробиологические показатели определяют после их размораживания.

(Введен дополнительно, Изм. № 3), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.3.1 Для изготовления булочных и сдобных булочных изделий используют следующие сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность:

– зерно и продукты переработки зерна;
– смеси композитные мучные и крупяные;
– зерна круп взорванные;
– клейковину;
– сухари панировочные;
– концентраты пищевые;
– заварку сухую ржаную комплексную «Колосок»;
– дрожжи;
– закваски;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– воду питьевую;
– клетчатку растительную;
– сахар белый, пудру сахарную, рафинадную, пудру декоративную;
– сиропы сахарные;

– маргарины, спреды и топленые смеси;
– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
– масла растительные;
– жиры растительные;
– молоко и продукты переработки молока;
– продукты экструзионной технологии;
– продукты яичные, яйца куриные пищевые;
– патоку крахмальную и рафинадную;
– продукты винодельческой промышленности;
– продукты переработки фруктов, овощей (соки, консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры, и др.);
– грибы;
– пасты шоколадные, сахарные, десертные, пасты-какао;
– пряности и приправы;
– крахмал кукурузный и картофельный;
– мармелад;
– желе-глазури;
– глазури;
– какао-порошок и какао-масло;
– наполнители, начинки, смеси сухие для начинок;
– изделия ликеро-водочные;
– цукаты;
– фрукты свежие, быстрозамороженные, сушеные, сублимированные, консервированные;
– сиропы плодовые, овощные, ягодные;
– семена льна, тыквы;
– концентрат квасного сусла;
– овощи свежие и сушеные;
– салаты овощные;
– полуфабрикаты мясные;
– полуфабрикаты из мяса птицы;
– колбасы;
– полуфабрикаты рыбные;
– морепродукты;
– капусту морскую;
– кофе натуральный растворимый, жареный;
– майонез, соусы майонезные;
– мед;
– орехи, ядра орехов и арахиса и продукты их переработки;
– ядра семян подсолнечника;
– мак пищевой;
– кунжут;
– экстракты;
– сахар-песок;
– кокосовую стружку или крупку;
– желатин;
– агар;
– ароматизаторы;
– растительные сливки, кремы на растительных маслах;
– помадки сахарные;
– смеси хлебопекарные;
– пищевые добавки: разрыхлители, консерванты, комплексные пищевые добавки, красители, кислоты, улучшители;
– декоративные кондитерские украшения для отделки: дробсы, нонпарель, мастика, пудра декоративная, персипан, персипановая масса и другие декоры.

3.3.2 Сырье, применяемое для изготовления булочных и сдобных булочных изделий, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность.

По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034, [2]–[4].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4], [5].

(Исключен, Изм. № 1), (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

3.3.4 Безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [6], [7].

3.3.5 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, подтверждающих их качество и безопасность, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование булочных и сдобных булочных изделий.

3.3.4, 3.3.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

3.4 Упаковка

3.4.1 Булочные и сдобные булочные изделия, в том числе замороженные, изготавливают упакованными или неупакованными.

Булочные и сдобные булочные изделия массой 0,2 кг и более упаковывают по 1 шт., массой менее 0,2 кг – по 1 и более штук.

Допускается упаковывание булочных и сдобных булочных изделий в нарезанном виде: на ломти или на 2–4 части; в виде наборов из нескольких единиц одного или разных наименований булочных и сдобных булочных изделий массой 0,1 кг и более.

Требования к количеству фасованных булочных и сдобных булочных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4)

3.4.2 Упаковывание штучных булочных и сдобных булочных изделий производят после их остывания в потребительскую упаковку: пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, пленку полиэтиленовую марки Н по ГОСТ 10354, полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, полипропиленовую пленку по ТНПА или другие полимерные и воздухо- и влагопроницаемые пленки по ТНПА.

Булочные и сдобные булочные изделия упакованные и неупакованные для транспортирования и хранения укладывают в контейнеры открытого или закрытого типа по ТНПА, тару-оборудование по ТНПА, ящики или коробки из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ящики из тарного картона ГОСТ 13515, ящики полимерные многооборотные по ТНПА.

Замороженные булочные и сдобные булочные изделия упаковывают в пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, полипропиленовой по ТНПА. Допускается заморозка булочных и сдобных булочных изделий в упаковке согласно технологической документации, разработанной в установленном порядке.

Горловина пакетов с булочными и сдобными булочными изделиями должна быть заварена на специальных машинах для термосваривания полимерных пленочных материалов или закрыта на специальной установке или вручную клипсой на полимерной основе, полимерно-металлической или металлической лентой, скотчем или другими способами, обеспечивающими качество, сохранность и безопасность продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 Укладывание неупакованных и фасованных булочных и сдобных булочных изделий – по СТБ 2278.

Замороженные булочные и сдобные булочные изделия укладывают рядами или слоями в ящики из гофрированного картона по ТНПА или другую транспортную упаковку по ТНПА.

Транспортную упаковку, предназначенную для укладывания весовых и неупакованных штучных замороженных булочных и сдобных булочных изделий, выстилают внутри со всех сторон полимерной пленкой по ТНПА или другими влагонепроницаемыми материалами по ТНПА таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд булочных и сдобных булочных изделий. Этими же материалами перестилают ряды замороженных булочных и сдобных булочных изделий.

Крышки (клапаны) ящиков из гофрированного картона и швы по периметру должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ТНПА.

3.4.2, 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.4.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованных булочных и сдобных булочных изделий (кроме фасованных булочных и сдобных булочных изделий в упаковку из воздухо- и влагопроницаемых пленок) от номинального количества не должны превышать значения, приведенные в СТБ 8019.

Для фасованных булочных и сдобных булочных изделий, упакованных в упаковку из воздухо- и влагопроницаемых пленок, допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не должны превышать, массой:

– 0,2 кг и менее – 6,0 %;

– более 0,2 кг – 4,0 %;

для булочных и сдобных булочных изделий в нарезанном виде, массой:

– 0,2 кг и менее – 6,0 %;

– более 0,2 кг – 5,0 %.

Допускаемые отклонения содержимого каждой упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

3.4.5 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании булочных и сдобных булочных изделий, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность булочных и сдобных булочных изделий в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

(Исключен, Изм. № 4), (Введен дополнительно, Изм. № 5)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировку булочных и сдобных булочных изделий, упакованных в потребительскую упаковку по СТБ 1100, ТР ТС 022, производят с указанием следующих реквизитов:

– наименования пищевой продукции (для наборов с указанием конкретного наименования булочного и (или) сдобного булочного изделия, входящего в набор);

– наименования и местонахождения изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– номинального количества (кроме упакованных штучных булочных и сдобных булочных изделий по несколько штук);

– количества и массы булочных и сдобных булочных изделий (для упакованных штучных булочных и сдобных булочных изделий по несколько штук);

– состава пищевой продукции;

– пищевой ценности;

– условий хранения;

– даты изготовления;

– срока годности;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для булочных и сдобных булочных изделий, прошедших процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на них технических регламентов);

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);

– обозначения настоящего стандарта;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– штрихового идентификационного кода;

– термического состояния (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий);

– рекомендаций по использованию (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий);

– надписи «Не допускается повторное замораживание» (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий);

– надписи «Изготовлено с консервантом» (для булочных и сдобных булочных изделий с консервантом);

– срока годности и условий хранения после размораживания (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 5)

3.5.2 Для неупакованных, весовых булочных и сдобных булочных изделий информация по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода) должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов продавцу, который доводит ее до потребителя. Информационный лист представляется изготовителем при поставке каждого нового наименования булочного и сдобного булочного изделия впервые.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5)

3.5.3 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для неупакованных булочных и сдобных булочных изделий, прошедших процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на них технических регламентов, наносится на товаросопроводительные документы.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

3.5.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Пределы температуры» – с указанием диапазона температур в соответствии с 6.2.

Допускается по согласованию с получателем транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую информацию о булочных и сдобных булочных изделиях с учетом требований ТР ТС 022:

– наименование пищевой продукции (для наборов с указанием конкретного наименования булочного и (или) сдобного булочного изделия, входящего в набор);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– массу нетто;

– массу брутто;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованных булочных и сдобных булочных изделий с одинаковым номинальным количеством);

– количество булочных и сдобных булочных изделий в транспортной упаковке и массу булочного и сдобного булочного изделия (для штучных неупакованных булочных и сдобных булочных изделий);

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– номер смены;

– термическое состояние (для замороженных булочных и сдобных булочных изделий, если не входит в наименование);

– обозначение настоящего стандарта;

Допускается не наносить транспортную маркировку по ГОСТ 14192 на тару-оборудование, лотки, контейнеры, ящики полимерные многооборотные.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4), (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.6 Срок максимальной выдержки булочных и сдобных булочных изделий на хлебопекарном предприятии после выемки из печи для изделий массой до 0,2 кг включительно – не более 6 ч, для изделий массой более 0,2 кг – не более 10 ч, для упакованных булочных и сдобных булочных изделий, в том числе в нарезанном виде, – соответственно 20 и 36 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4)

3.7 Допускается по согласованию с заказчиком увеличивать срок максимальной выдержки булочных и сдобных булочных изделий на хлебопекарном предприятии в пределах установленного срока годности.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 2160 и настоящему стандарту.

При получении неудовлетворительных результатов контроля температуры в толще замороженных булочных и сдобных булочных изделий партию замороженных изделий не принимают и подвергают дальнейшему замораживанию.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

4.2 Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени, массу булочных и сдобных булочных изделий, среднюю массу булочных и сдобных булочных изделий и отрицательное отклонение средней массы булочных и сдобных булочных изделий от установленной массы, содержимое упаковочной единицы фасованных булочных и сдобных булочных изделий, качество упаковки и маркировки булочных и сдобных булочных изделий определяют в каждой партии; физико-химические показатели определяют

в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Соблюдение требований к партии фасованных булочных и сдобных булочных изделий осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в квартал.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5)

4.3 Контроль содержания консервантов, ГМО, токсичных элементов микотоксинов, пестицидов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

4.4 Контроль содержания пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют по закладке в каждой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор образцов – по СТБ 1036, СТБ 1052, СТБ 2160, подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1059, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, со следующим дополнением.

Для составления объединенной пробы от выборки отбирают:

– для булочных и сдобных булочных изделий массой 1 кг и более – не менее 1 шт.;

– для булочных и сдобных булочных изделий массой менее 1 кг – не менее 2 шт.

Пробы булочных и сдобных булочных изделий асептически разрезают стерильным ножом на несколько частей, из разных участков отделяют начинку и составляют среднюю пробу массой не менее 50 г. Для булочных и сдобных булочных изделий с трудноразделимыми составными частями начинку отбирают с прилегающим слоем основы.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4)

5.2 Методы контроля – по СТБ 2160, СТБ 639 (подраздел 5.4), ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

Для замороженных булочных и сдобных булочных изделий органолептические показатели (состояние мякиша, вкус и запах) определяют в булочных и сдобных булочных изделиях, размороженных в соответствии с рекомендациями по приготовлению, указанными на этикетке.

Массовую долю начинки определяют по СТБ 703 (подраздел 5.5).

Размеры трещин и подрывов измеряют с помощью линейки металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

Содержимое упаковочной единицы булочных и сдобных булочных изделий с одинаковым номинальным количеством, пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества булочных и сдобных булочных изделий с одинаковым номинальным количеством, среднюю массу булочных и сдобных булочных изделий и отрицательное отклонение средней массы булочных и сдобных булочных изделий от установленной массы определяют по СТБ 2160.

Содержимое упаковочной единицы булочных и сдобных булочных изделий с различным номинальным количеством определяют по СТБ 2160 (подраздел 6.3).

Проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества булочных и сдобных булочных изделий с различным номинальным количеством осуществляют по СТБ 2160 (подраздел 6.4) со следующим дополнением: проверяют соблюдение критериев приемки партии, установленных в 3.4.1.

Массу булочных и сдобных булочных изделий определяют по СТБ 2160 со следующим дополнением: массу булочных и сдобных булочных изделий определяют путем взвешивания булочных и сдобных булочных изделий на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 (среднего класса точности), соответствующих требованиям ТР 2008/012/BY.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5)

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, [8]–[10].

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711, [11], [12].

Содержание пестицидов определяют по [13].

Содержание консервантов, радионуклидов определяют по [14], [15].

Контроль ГМО проводится по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, СТБ ISO 21571, [16]. Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

5.4 Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28560, ГОСТ 30347, ГОСТ 30518, ГОСТ 31659 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

5.5 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 2160 (пункты 6.1, 6.2).

5.6 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [17].

5.5, 5.6 (Введены дополнительно, Изм. № 5)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение булочных и сдобных булочных изделий – по СТБ 2278.

6.2 Срок годности и условия хранения на конкретное наименование хлеба устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5)

6.3 Рекомендуемые сроки годности булочных и сдобных булочных изделий с даты изготовления, не более:

– при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– 16 ч – неупакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой 0,2 кг и менее;

– 24 ч – неупакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой более 0,2 кг;

– 36 ч – упакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой 0,2 кг и менее, в том числе в нарезанном виде;

– 48 ч – упакованных без начинки и с начинками (кроме начинок из мясопродуктов, мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов) массой более 0,2 кг, в том числе в нарезанном виде;

– при температуре хранения не выше 20 °С:

– 3 ч – с начинками из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов;

– при температуре хранения (4 ± 2) °С в холодильных камерах:

– 24 ч – с начинками из мясопродуктов, продуктов из мяса птицы, рыбопродуктов, морепродуктов.

Допускается увеличивать срок годности изделий без упаковки массой 0,2 кг и менее до 20 ч при условии обеспечения сохранности свежести изделий путем хранения их на хлебопекарном предприятии в специальных камерах или в закрытой таре-оборудовании.

Рекомендуемые сроки годности замороженных булочных и сдобных булочных изделий с даты изготовления при температуре хранения:

– минус (20 ± 5) °С – 5 мес;

– от минус 10 °С до минус 14 °С – 30 сут.

Рекомендуемые сроки годности замороженных булочных и сдобных булочных изделий после размораживания соответствуют рекомендуемым срокам годности булочных и сдобных булочных изделий, указанным выше.

Рекомендуемые сроки годности для булочных и сдобных булочных изделий с комбинированными начинками устанавливают с даты изготовления по составляющему начинки, имеющему наименьший рекомендуемый срок годности.

Рекомендуемые сроки годности для наборов булочных и сдобных булочных изделий разных наименований устанавливают с даты изготовления по булочным и сдобным булочным изделиям, имеющим наименьший рекомендуемый срок годности.

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие булочных и сдобных булочных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 4)

Библиография *

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 августа 2012 г. № 130

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[5] Гигиенический норматив
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] МВИ.МН 2170-2004 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции
Утверждена БелГИМ 27.12.2004

[9] МВИ.МН 2297-2010 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов
Утверждена БелГИМ 02.04.2010

[10] МВИ.МН 3699-2010 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевой продукции и сельскохозяйственном сырье методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией
Утверждена БелГИМ 30.12.2010

[11] МВИ.МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина В1 в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин В1 30/15» производства R-Biopharm (Германия), БелГИМ, 2007

[12] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86

*** Приложение А (Исключено, Изм. № 1).**

[13] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80

[14] МВИ.МН 3650-2010 Методика выполнения измерения определения массовой доли сорбиновой кислоты в хлебобулочных изделиях
Утверждена директором государственного предприятия «Белтехнохлеб» 23 ноября 2010 г.

[15] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь, БелГИМ

[16] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[17] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 04.12.2014. Подписано в печать 26.01.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,20 Уч.-изд. л. 1,20 Тираж 2 экз. Заказ 52

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru