ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 966-94

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Общие технические условия

ПЯЧЭННЕ АЎСЯНАЕ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.681(083.74)(476) МКС 67.060

Ключевые слова: печенье овсяное, показатели органолептические, показатели безопасности, упаковка, методы анализа, транспортирование и хранение

ОКП 91 3100
ОКП РБ 15.82.12.500

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1994 г. № 15

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1999 г. (ИУС РБ № 6-1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в феврале 2005 г. (ИУ ТНПА № 2-2005), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в апреле 2009 г. (ИУ ТНПА № 4-2009), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в июле 2010 г. (ИУ ТНПА № 7-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в октябре 2014 г. (ИУ ТНПА № 9-2014), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 1-2015)

© 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

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ
Общие технические условия

ПЯЧЭННЕ АЎСЯНАЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Oatmeal bisguits
General specifications

Дата введения 1995-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овсяное печенье (далее – печенье), изготовленное из пшеничной и овсяной муки и/или овсяных хлопьев (в количестве не менее 10 %) с добавлением другого сырья.

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

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 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

СТБ 927-2008 Сладости мучные. Общие технические условия

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

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. 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 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

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

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 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия

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

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества 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 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1а весовое печенье: Печенье, упакованное непосредственно в транспортную упаковку, предназначенное для последующего дозирования перед реализацией потребителю.

2.2а дозирование: Отмеривание требуемого количества продукции по массе.

Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 5)

2б Классификация

В зависимости от способа отделки поверхности печенье подразделяют на:

– без отделки;

– с отделкой:

– глазированное;

– декорированное.

Печенье изготавливают с начинками и без начинок.

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

3 Общие технические требования

3.1 Печенье должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, соблюдением санитарных норм и правил, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Форма	Соответствующая конкретному наименованию печенья, со свойственной конкретному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края. Допускается наличие в одной партии печенья круглой и овальной формы. Допускаются печенья с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 2 шт. в упаковочной единице и не более 5 % к массе нетто весового печенья. Допускаются надломанные изделия или с незначительной деформацией: – для упаковочных единиц, не более: – 1 шт. – номинальным количеством до 250 г; – 2 шт. – номинальным количеством до 500 г; – 4 шт. – номинальным количеством до 1000 г; – для весового печенья к массе нетто, не более: – 3 % – на предприятии; – 5 % – в торговой сети;

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристики
	– при изготовлении на паточно-механизированной линии, не более: – 5 % – на предприятии; – 7 % – в торговой сети. Допускается наличие крошки не более 2 % при фасовании печенья на паточно-механизированной линии
Поверхность	Шероховатая, с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий. Допускаются вкрапления кристаллов сахара или другого кристаллического сырья, частичек сухофруктов, сушеного винограда, цукатов, кунжута, орехов, овсяных хлопьев, мака в соответствии с рецептурой, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья. Допускается отделка отделочными полуфабрикатами в соответствии с рецептурой печенья: – глазированного – равномерное покрытие отделочным полуфабрикатом без оголенных мест; – частично глазированного – частичное равномерное покрытие отделочным полуфабрикатом; – декорированного – частичное покрытие или в виде рисунка отделочным полуфабрикатом. При отделке шоколадной глазурью – без следов поседения
Цвет	От светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья. Для печенья с добавлением орехов, цукатов, сухофруктов, сушеного винограда и других включений на поверхности цвет последних темнее, чем поверхность. Для печенья с отделкой – соответствующий цвету отделочного полуфабриката
Вид в изломе	Разрыхленное, без следов непромеса, пропеченное. При добавлении сухофруктов, сушеного винограда, мака, орехов, кунжута, цукатов и других включений – наличие их включений. Для печенья с начинкой начинка однородной консистенции, без крупинок. В начинке с использованием продуктов переработки фруктов допускается наличие семян. Допускается неравномерное распределение начинки по толщине.
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию печенья, без посторонних привкуса и запаха. При внесении пряностей, ароматизатора – соответствующие внесенной добавке
Наличие посторонних включений и хруста	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.2.2 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	4 – 12
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения 2 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля глазури, %, не менее (для глазированного печенья)	10
Массовая доля начинки, %, не менее (для печенья с начинкой)	5
Примечание – Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.	

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей и значения массовой доли влаги с учетом допускаемых отклонений, массовой доли общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, массовой доли жира в пересчете на сухое вещество, массовой доли глазури (для глазированного печенья), пищевая ценность, минимальное количество изделий в 1 кг для каждого наименования печенья должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Допускаемые отклонения массовой доли влаги не должны превышать 2 %.

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.2.4 (Исключен, Изм. № 2)

3.2.5 По микробиологическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2] и таблице 3.

Таблица 3

Наименование	Микробиологические показатели				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/ г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	бактерии рода Salmonella		
Печенье	1×10^4	0,1	25	50	100
Примечание – Для печенья с начинкой S. aureus в 0,1 г не допускается.					

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)

3.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в печенье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

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

3.2.7 Содержание радионуклидов в печенье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

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

3.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в печенье в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 5)

3.3.1 Для изготовления печенья применяют следующие сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и/или сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность:

– мука овсяная;
– мука пшеничная;
– молоко и молочная продукция;
– масла растительные;
– маргарины, спреды и топленые смеси;
– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
– майонез;
– сахар-песок, сахар белый, пудра сахарная, рафинадная;
– продукты переработки фруктов и овощей (сушеные, пюре, повидло, джем, подварки, варенье, конфитюры, порошки, цукаты, сахарные корочки, соки, нектары, сиропы и др.);
– порошок из морской капусты;
– соль поваренная пищевая йодированная;
– пряности, приправы, сухие духи;
– семена масличных культур (мак, кунжут, лен и др.);
– продукты переработки орехов и арахиса (ядра, порошки, стружка и др.);
– ядра семени подсолнечника, тыквы;
– фруктоза;
– продукты зерновые (хлопья, отруби, солод и др.);

– клетчатка;
– пектин;
– крахмал (картофельный, кукурузный, пшеничный и др.);
– мармелад;
– концентрат квасного сусла;
– продукты яичные, яйца куриные пищевые;
– глазури;
– начинки (наполнители), сухие смеси, посыпки;
– какао-порошок, порошок из какаоверллы, какао-масло;
– винодельческую продукцию, ликероводочные изделия, водку;
– мед натуральный и искусственный;
– сиропы сахарные ароматизированные;
– патока;
– пищевые добавки: ароматизаторы, в том числе ванилин, красители пищевые, кислоты пищевые, улучшители, двууглекислый натрий, соли углеаммонийные.

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

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2].

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

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

3.3.4 Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

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

3.3.5 (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Исключен, Изм. № 5)

3.4 Упаковка

3.4.1 Печенье изготавливают фасованным и весовым.

Печенье фасуют в коробки из картона или из полимерных материалов по ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, пачки из картона номинальным количеством не более 1 000 г, пакеты из целлофана или из полимерных пленок номинальным количеством не более 500 г.

Печенье в коробки и пачки укладывают рядами на ребро или плашмя, в пакеты – насыпью.

Печенье с количеством в 1 кг более 80 шт. допускается фасовать в пачки и коробки насыпью.

Дно коробок и пачки изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 и другими материалами с аналогичными свойствами, характеристиками по другим ТНПА или разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции. Этими же материалами покрывают верхний ряд изделий.

Коробки должны быть художественно оформлены и обеспечивать сохранность и качество продукции.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции и обеспечивающих сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования, хранения и реализации.

Потребительская и транспортная упаковка должны быть укупорены любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования и хранения.

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

3.4.2 Коробки и пачки с печеньем укладывают в дощатые ящики массой нетто не более 15 кг и фанерные ящики массой нетто не более 12 кг по ГОСТ 10131 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515 массой нетто не более 10 кг и другую упаковку по другим ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, обеспечивающую сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)

3.4.3 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованное печенье в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 и тару-оборудование по ГОСТ 24831 или ТНПА.

Допускается коробки и пачки с печеньем упаковывать в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 кг.

Возвратная упаковка должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

3.4.4 Весовое печенье упаковывают в дощатые, фанерные ящики или ящики из гофрированного и плоского картона массой нетто не более 10 кг.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, оберточной или парафинированной бумагой и другими материалами по ТНПА или разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

Допускается упаковывание печенья в ящики лоткового типа из гофрированного картона с открытой верхней частью с последующей упаковкой в пленку из полимерных материалов. При этом допускается не закрывать верхний ряд изделий другими оберточными материалами.

Допускается использование других типов упаковки, упаковочных и укупорочных средств по другим ТНПА, которые обеспечивают сохранность, качество и безопасность в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации продукции, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

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

3.4.5 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать весовое печенье в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515, в дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 10 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 5)

3.4.6 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованного печенья от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

Отклонения содержимого упаковочной единицы фасованного печенья от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

Требования к количеству печенья в упаковочных единицах и к партии фасованного печенья – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, и должна содержать следующую информацию:

– наименование печенья;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество пищевой продукции;
– состав;
– пищевую ценность;
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для печенья, прошедшего процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на нее технических регламентов);
– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
– штриховой идентификационный код;
– обозначение настоящего стандарта.

Допускается вышеуказанную информацию в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке, вложенном во внутрь пакета.

3.5.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей».

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

На каждую единицу транспортной упаковки с печеньем наносят маркировку с учетом требований ТР ТС 022, характеризующую продукцию, с указанием:

– наименования и местонахождения изготовителя;
– наименования печенья;
– массы печенья в упаковке;
– массы нетто (для весовой продукции);
– количества упаковочных единиц и номинального количества в упаковочной единице;
– условий хранения;
– даты изготовления;
– номера смены;
– срока годности.

3.5.1, 3.5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)

3.5.3 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для весового печенья, прошедшего процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на него технических регламентов, наносится на товаросопроводительные документы.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

Приемку печенья производят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – определенное количество печенья одного наименования, в потребительской упаковке одного типа (для фасованного печенья), изготовленного одной бригадой за одну смену;

– в розничной торговой сети – определенное количество печенья одного наименования, в потребительской упаковке одного типа (для фасованного печенья), полученного по одной товарно-транспортной накладной.

На каждую партию на производстве должно оформляться удостоверение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием следующих реквизитов:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименования печенья;
– номера партии;
– типа потребительской и транспортной упаковки;
– количества упаковочных единиц и номинального количества;
– количества печенья;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– номера и даты выдачи удостоверения;
– подтверждения о соответствии печенья требованиям ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя печенья не менее 30 сут с даты окончания срока годности печенья.

Для каждой партии печенья, поставляемой в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии печенья требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается вместо штампа или записи в товарно-транспортной накладной оформлять удостоверение качества и безопасности на каждую партию, поставляемую в розничную торговую сеть.

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

4.2 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки печенья, минимальное количество изделий в 1 кг контролируют в каждой партии; физико-химические показатели: массовую долю влаги, массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество,

массовую долю жира в пересчете на сухое вещество, массовую долю глазури, массовую долю начинки – не реже одного раза в месяц; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, не реже одного раза в полугодие.

Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдение требований к партии фасованного печенья осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

4.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей и ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

4.4 Контроль за содержанием радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

4.5 В технологической документации изготовителя, утвержденной в установленном порядке, должны быть предусмотрены действия по управлению несоответствующей продукцией.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор образцов – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 5904, СТБ 8035, подготовка проб для определения показателей безопасности – по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Физико-химические показатели в печенье с отделкой определяют после удаления отделки.

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

5.2 Методы испытаний – по СТБ 8035, ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30347, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

Наличие посторонних включений и хруста контролируют в печенье, отобранном в соответствии с ГОСТ 5904, органолептически.

Массовую долю глазури, массовую долю начинки контролируют в соответствии с СТБ 927.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

Определение содержимого упаковочной единицы печенья с одинаковой номинальной массой, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованного печенья с одинаковой номинальной массой, определение среднего содержимого партии фасованного печенья с одинаковой номинальной массой осуществляют по СТБ 8035.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711, [6], [7].

Содержание пестицидов определяют по [8].

Содержание радионуклидов определяют по [9].

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

5.4 Определение ГМО проводится по СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [10].

5.5 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и помощи средств измерений, указанных в СТБ 8035.

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1), (Исключены, Изм. № 2), (Введены дополнительно, Изм. № 5)

5.6 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [11] при условии их соответствия области распространения настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Печенье транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резкопахнущие материалы, а также транспортировать печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.2 Печенье должно храниться в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов. Печенье не должно подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 5)

6.3 Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах или штабелем на поддонах.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

– 1,5 м – для ящиков из гофрированного и плоского картона;

– 4 м – для дощатых и фанерных ящиков.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 5)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 5)

6.5 Рекомендуемый срок годности печенья при температуре (18 ± 8) °С и относительной влажности воздуха не более 80 % составляет не более 30 суток с даты изготовления.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие печенья требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)

Библиография

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

[2] 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

[3] Гигиенический норматив
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

[4] 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

[5] 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

[6] 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 г.

[7] 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

[8] 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

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

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

[11] 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. № 3), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 29.12.2015. Подписано в печать 27.02.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.-изд. л. 0,85 Тираж 2 экз. Заказ 187

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