МКС 67.060

к СТБ 961-2005 Торты и пирожные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.3.1. Шестьдесят шестой абзац	– фруктозу;	– фруктозу, глюкозу, декстрозу, лактозу;

(ИУ ТНПА № 8-2016)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 961-2005

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
Общие технические условия

ТАРТЫ І ПІРОЖНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.12.2015 № 63

Дата введения 2016-03-01

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

заменить ссылки: «ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)» на «ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»;

ГОСТ 1341-97. Наименование после слова «Пергамент» дополнить словом: «растительный»;

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002 и наименование, ГОСТ 31266-2004 и наименование»;

дополнить ссылками:

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

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 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. Заменить слова: «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Терминологическая статья **2.1а**. Заменить слово: «тару» на «упаковку», «фасования» на «упаковывания».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Торты и пирожные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам, согласованным и утвержденным в установленном порядке, технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021 и соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов для пищевой продукции.».

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Примечания. Пункт 6 изложить в новой редакции:

«6 Допускается для художественной отделки поверхности использовать декоративные фигурки и другие отделочные элементы, изготовленные из материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.».

Пункт 3.2.4. Таблица 2. Наименование показателя «Массовая доля сорбиновой кислоты, % (с добавлением сорбиновой кислоты)» и значение изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Значение		
	для тортов и пирожных без использования отделочных полуфабрикатов	для тортов и пирожных с использованием отделочных полуфабрикатов	
		в выпеченном полуфабрикате	в отделочном полуфабрикате
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2		

Пункт 3.2.6. Таблицу 3 изложить в новой редакции:

Таблица 3

Наименование продукции	Значение для тортов и пирожных					
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла		
Торты и пирожные, в том числе замороженные, с отделочным полуфабрикатом:						
– сливочным без добавок, сливочным с добавками (какао-порошка, шоколадной глазури, фруктовыми добавками и др.)	5×10^4	0,01*	0,01*	25	100	50
– белковым, суфле, лукумным	1×10^4	0,01*	0,01*	25	50	100
– фруктовым, помадным, из шоколадной глазури; желейным с фруктовыми и шоколадными добавками и желе	1×10^4	0,01*	0,1	25	50	100
– заварным	1×10^4	0,01*	1,0	25	50	100
– на основе крема на растительных маслах (в том числе с фруктовыми и шоколадными добавками)	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– творожным, творожно-сливочным, творожно-растительным; сливочно-растительным; молочно-масляным; на основе сгущенного молока (в том числе вареного), йогурта, кефира, сметаны, сливок из коровьего молока; желейным на основе молочных продуктов	5×10^4	0,01*	0,1	25	50	100
– жировым	5×10^4	0,01*	0,1	25	50	100
Вафельные торты с начинками (в том числе замороженные):						
– жировой	5×10^3	0,1	–	25	50	50
– пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	5×10^4	0,01	–	25	50	50
Торты с крошковым полуфабрикатом, пирожное «Картошка» и аналогичные (в том числе замороженные)	5×10^4	0,01*	0,1	25	50	100
Торты и пирожные без отделки (в том числе замороженные), с посыпкой сахарной пудрой, орехом, кокосовой стружкой, нонпарелью, дробсами	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50

Окончание таблицы 3

Наименование продукции	Значение для тортов и пирожных					
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла		
* В 0,1 г не допускаются для тортов и пирожных со сроком годности 5 сут и более.						
Примечания 1 В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, с отделочными полуфабрикатами на основе: творога, сметаны, йогурта, кефира – мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не нормируются. 2 Для замороженных тортов и пирожных микробиологические показатели определяют после размораживания.						

Пункты 3.2.7 и 3.2.8 изложить в новой редакции:

«**3.2.7** Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в тортах и пирожных должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

3.2.8 Содержание радионуклидов в тортах и пирожных не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.9:

«**3.2.9** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в торты и пирожные в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].».

Подраздел 3.3 после слова «**сырью**» дополнить словами: «**, пищевым добавкам, ароматизаторам**».

Пункт 3.3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Для изготовления тортов и пирожных используют следующие сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность:»;

одиннадцатый абзац дополнить словами: «, сахар белый;»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– масложировую продукцию;»;

тринадцатый, четырнадцатый абзацы исключить;

пятнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– молоко и молочную продукцию;»;

шестнадцатый, семнадцатый, двадцать седьмой, двадцать восьмой абзацы исключить;

тридцать шестой, тридцать восьмой абзацы. Заменить слово: «плодовые» на «фруктовые» (2 раза);

пятьдесят девятый абзац изложить в новой редакции:

«– крем на растительных маслах;»;

шестьдесят второй абзац. Исключить слово: «пищевые»;

шестьдесят третий, шестьдесят четвертый абзацы исключить;

семидесятый абзац после слов «красители», «кислоты» исключить слово: «пищевые» (2 раза).

Пункты 3.3.2 – 3.3.5 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления тортов и пирожных, должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2].

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

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

3.3.5 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления тортов и пирожных, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению в пищевой промышленности. Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование тортов и пирожных, утвержденной в установленном порядке.».

Подраздел 3.4 изложить в новой редакции:

«3.4 Упаковка

3.4.1 Торты изготавливают штучными упакованными (фасованными), в том числе в нарезанном на порции виде или в виде наборов или весовыми.

Пирожные изготавливают штучными неупакованными, упакованными (фасованными), в том числе в виде наборов или весовыми.

3.4.2 Штучные торты и пирожные (наборы тортов (пирожных)) укладывают в коробки из картона по ТНПА или полимерных материалов, разрешенных в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

В коробку укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

Допускается укладывание тортов одного или нескольких наименований в виде порций в одну упаковочную единицу.

Допускается каждую порцию нарезанного торта перекладывать лентой по ТНПА из материалов, разрешенных в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

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

Допускается вместо салфеток использовать коррекс или упаковку из полимерных материалов по ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

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

Торты, изготавливаемые на поточно-механизированных линиях, упаковывают в пакеты из термоспаивающегося целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, с последующим упаковыванием в коробки из картона. Коробки с тортами заклеивают.

3.4.3 Неупакованные пирожные и весовые торты укладывают в один ряд в дощатые, металлические, алюминиевые, пластмассовые ящики и коробки из картона по ТНПА или полимерных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

Ящики должны быть снабжены плотно прилегающими крышками.

При укладывании весовых тортов и пирожных в ящики-лотки без крышек по ГОСТ 11354 или другим ТНПА дно ящика и верхний ряд изделий застилают упаковочными материалами по ТНПА.

В ящик укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать упакованные пирожные в два слоя бумаги плотной оберточной по ГОСТ 8273 или бумаги мешочной по ГОСТ 2228, с перевязыванием шпагатом или заклеиванием лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, массой нетто не более 7 кг; торты и упакованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА, ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, деревянные многооборотные ящики-лотки по ГОСТ 11354.

Транспортная упаковка, которая может быть отнесена к многооборотной упаковке в соответствии с ТР ТС 005, перед повторным применением должна быть обработана способом, указанным в сопроводительной документации на нее.

При иногородних перевозках коробки с тортами длительного хранения укладывают в дощатые ящики по ТНПА, фанерные по ГОСТ 10131 или из картона гофрированного по ГОСТ 13512.

Свободные места в ящиках заполняют бумагой.

3.4.4 Допускается использование другой упаковки, которая соответствует требованиям ТНПА и/или разрешена к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции и обеспечивает сохранность и качество, безопасность тортов и пирожных в процессе транспортирования, хранения и реализации.

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

Требования к количеству упакованных (фасованных) тортов (пирожных), содержащихся в упаковочных единицах, и к партии упакованного (фасованного) товара – по СТБ 8019.

3.4.6 Допускаемые отклонения содержимого упаковочной единицы от номинальной массы для тортов и пирожных (в том числе наборов), упакованных в пакеты из термоспаивающегося целлофана или полимерных пленок в сторону уменьшения, не должны превышать значения, указанные в СТБ 8019 (приложение А).

Допускаемые отклонения содержимого упаковочной единицы от номинальной массы для тортов и пирожных (в том числе наборов), кроме упакованных в пакеты из термоспаивающегося целлофана или полимерных пленок, в сторону уменьшения не должны превышать значения, указанные в таблице 3а.

Таблица 3а

Номинальная масса $К_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т, %, от $К_{ном}$
До 200 включ.	5,0
Св. 200 » 250 »	4,0
» 250 » 500 »	2,5
» 500 » 1000 »	1,5
» 1000	1,0
Примечание – Отклонения от номинальной массы в сторону увеличения не ограничиваются.	

Пункты 3.5.1 – 3.5.4 изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

– наименование торта (пирожного);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество пищевой продукции;

– состав;

– пищевую ценность;

– условия хранения;

– дату изготовления;

– срок годности;

– термическое состояние [для замороженных тортов (пирожных)];

– надписи «Не допускается повторное замораживание» [для замороженных тортов (пирожных)];

– срок годности и условия хранения после размораживания [для замороженных тортов (пирожных)];

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

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

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.

Для наборов тортов (пирожных) допускается указывать общий состав ингредиентов всех тортов (пирожных) (без указания состава каждого конкретного наименования изделия).

Для наборов тортов (пирожных) допускается указывать общую пищевую ценность входящих в набор тортов (пирожных) (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования изделия).

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

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

На каждую единицу транспортной упаковки с тортами (пирожными) наносят информацию с учетом требований ТР ТС 022 и с указанием:

– наименования и местонахождения изготовителя;

– наименования торта (пирожного);

– состава (для весовых тортов (пирожных), для штучных неупакованных пирожных);

– массы нетто тортов и пирожных в транспортной упаковке;

– массы нетто [для весовых тортов (пирожных)];

– количества упаковочных единиц и номинальной массы в упаковочной единице (для упакованных тортов (пирожных) в потребительской упаковке);

– пищевой ценности (для весовых тортов (пирожных), для штучных неупакованных пирожных);

– количества пирожных в транспортной упаковке и массы единицы пирожных (для штучных неупакованных);

– термического состояния [для замороженных тортов (пирожных)];

– надписи «Не допускается повторное замораживание» [для замороженных тортов (пирожных)];

– срока годности и условий хранения после размораживания [для замороженных тортов (пирожных)];

– сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО (для весовых тортов (пирожных), для штучных неупакованных пирожных);

– условий хранения;

– даты изготовления;

– сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады);

– срока годности.

3.5.3 Маркировка весовых тортов (пирожных), помещенных непосредственно в транспортную упаковку (лотки, контейнеры, тару-оборудование), должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо должна содержаться в сопроводительных документах.

3.5.4 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для весовых тортов (пирожных), помещенных непосредственно в транспортную упаковку и прошедших процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на него технических регламентов, наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункт 4.1. Второй, третий абзацы изложить в новой редакции:

«– у изготовителя – определенное количество тортов или пирожных одного наименования, одного термического состояния, в потребительской упаковке одного типа (для упакованных тортов и пирожных), изготовленных одной бригадой за одну смену;

– в розничной торговой сети – определенное количество тортов или пирожных одного наименования, одного термического состояния, в потребительской упаковке одного типа (для упакованных тортов и пирожных), полученных по одной товарно-транспортной накладной.»;

шестой абзац. Заменить слово: «продукта» на «торта или пирожного»;

восьмой абзац. Заменить слова: «массы нетто» на «номинальной массы»;

четырнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– типа потребительской упаковки;».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.2** Органолептические показатели, массу (для штучных неупакованных пирожных), температуру в толще замороженных тортов и пирожных, массу нетто, состояние упаковки и качество маркировки контролируют в каждой партии.

Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы, соблюдение требований к партии упакованных тортов и пирожных осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

Контроль содержания пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют по фактической закладке.».

Пункты 4.3 – 4.5. Исключить слова: «согласованной и» (3 раза).

Пункты 4.6 и 4.7 изложить в новой редакции:

«**4.6** Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и ГМО, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции и гарантирующим безопасность продукции.

4.7 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 4.8. Заменить слова: «тары» на «упаковки» (3 раза).

Пункт 4.9. Заменить слова: «тары, массы нетто» на «упаковки, содержимого упаковочной единицы»;

второй абзац. Заменить слово: «тары» на «упаковки»;

третий и четвертый абзацы. Заменить слова: «(или массе нетто)» на «(или номинальной массе)» (2 раза).

Пункт 4.11. Заменить слова: «тары, масса нетто» на «упаковки, содержимого упаковочной единицы».

Пункт 5.2. Третий абзац изложить в новой редакции:

«Определение содержимого упаковочной единицы тортов и пирожных, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы упакованных тортов и пирожных, определение среднего содержимого партии упакованных тортов и пирожных осуществляют по СТБ 8035.».

Пункт 5.4.1. Одиннадцатый абзац. Заменить слово: «продукта» на «торта»;

двенадцатый абзац. Заменить слово: «продукта» на «торта (пирожного)».

Пункт 5.4.3 изложить в новой редакции:

«**5.4.3** Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30347, ГОСТ 31747, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659.».

Пункт 5.5. Первый абзац. Исключить ссылки: «СТБ 1313», «ГОСТ 31266»;

Второй абзац. Заменить слова: «и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «, [6], [7]»;

третий абзац. Заменить слова: «методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «[8], [9]»;

дополнить абзацами (после третьего):

«Определение ГМО проводится по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570 и [10].

Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).».

Пункт 5.8.1. Первый абзац. Заменить ссылку: «[4]» на «[11]»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«Допускается применять другое вспомогательное оборудование и средства измерений, которые прошли метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь и обеспечивают измерения в заданном диапазоне с требуемой точностью.».

Раздел 5 дополнить пунктом – 5.9:

«**5.9** Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12] при условии соответствия их области распространения настоящему стандарту.».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.1а:

«**6.1а** Транспортирование и хранение тортов и пирожных – в соответствии с требованиями ТР ТС 021.».

Пункты 6.3, 6.7 и 6.8 изложить в новой редакции:

«**6.3** Срок годности и условия хранения на конкретное наименование торта или пирожного устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

6.7 Торты и пирожные (за исключением вафельных тортов и пирожных с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами) рекомендуется хранить в холодильных шкафах и камерах при температуре воздуха (4 ± 2) °С.

Торты и пирожные с кремом на основе сгущенного вареного молока, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами рекомендуется хранить при температуре воздуха (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Допускается хранить торты и пирожные с кремом на основе сгущенного вареного молока в холодильных шкафах и камерах при температуре воздуха (4 ± 2) °С.

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

6.8 Рекомендуемые сроки годности на торты и пирожные при соблюдении условий хранения, указанных в 6.7, с даты изготовления, не более:

– 6 ч – с отделочным полуфабрикатом со взбитыми сливками из коровьего молока;

– 12 ч – с белковым (сырым) отделочным полуфабрикатом;

– 24 ч – с творожным, творожно-сливочным, творожно-растительным, кефирно-растительным, сметанным отделочным полуфабрикатом;

– 36 ч – со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые, пирожное «Картошка» и аналогичные;

– 72 ч – с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом (с фруктовой отделкой или без нее); с молочно-масляной начинкой; с суфле; с желе; с суфле со свежими фруктами;

– 5 сут – с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту; с кремом на основе растительных масел;

– 6 сут – с отделочным полуфабрикатом на основе растительных масел с фруктовыми добавками (варенье, повидло, подварки, джем и др.);

– 7 сут – песочные и бисквитные торты и пирожные с отделками: фруктовой, помадной и глазурью, миндальные; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту; с кремом на основе растительных масел с шоколадными добавками;

– 10 сут – с лукумной начинкой;

– 15 сут – вафельные с фруктовыми отделочными полуфабрикатами;

– 30 сут – шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами;

– 30 сут – с отделочным полуфабрикатом на основе сгущенного вареного молока.

Рекомендуемые сроки годности замороженных тортов и пирожных при температуре воздуха минус (18 ± 2) °С – 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности замороженных тортов и пирожных после размораживания соответствуют рекомендуемым срокам годности тортов и пирожных, указанным выше.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«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] 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»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] 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

[7] МВИ.МН 5177-2006 Методика выполнения измерения ДОН с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ ДОН» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки»
БелГИМ 17 мая 2006 г.

[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] ТУ У 33.2-14307481-033-2005 Термометры биметаллические

[12] 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 № 12-2015)

МКС 67.060

к СТБ 961-2005 Торты и пирожные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
(см. Изменение № 1, ИУ ТНПА № 12-2009)		
Пункт 3.5.3	–	после слов: «по 3.5.1» дополнить словами: «(кроме штрихового идентификационного кода)»
[см. переиздание (апрель 2010 г.)]		
Пункт 3.5.3	Для пирожных штучных неупакованных и весовых тортов, реализуемых в ящиках-лотках, информация для потребителя должна быть представлена в виде листа-вкладыша с реквизитами по 3.5.1, а для диабетических изделий – дополнительно по 3.5.2, которую продавец доводит до потребителя.	Для пирожных штучных неупакованных и весовых тортов, реализуемых в ящиках-лотках, информация для потребителя должна быть представлена в виде листа-вкладыша с реквизитами по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода), а для диабетических изделий – дополнительно по 3.5.2, которую продавец доводит до потребителя.

(ИУ ТНПА № 7-2010)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 961-2005

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Общие технические условия

ТАРТЫ І ПІРОЖНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 12-2009



Госстандарт
Минск

УДК 664.683(083.74)(476) МКС 67.060 КП 03

Ключевые слова: торты и пирожные, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели микробиологические, показатели безопасности, упаковка, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП 91 3400
91 3500
ОКП РБ 15.81.12.001

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белтехнохлеб»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Минсельхозпрода Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 24 июня 2005 г. № 28

3 ВЗАМЕН СТБ 961-94

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2009 г. (ИУ ТНПА 12-2009) и ПОПРАВКОЙ (ИУ ТНПА № 2-2010)

© Госстандарт, 2010

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
2а Термины и определения 2
2б Классификация 3
3 Общие технические требования 3
4 Правила приемки 14
5 Методы контроля 16
6 Транспортирование и хранение 18
7 Гарантии изготовителя 19
Библиография 20
Содержание (Измененная редакция, Изм. № 1)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
Общие технические условия

ТАРТЫ І ПІРОЖНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Cares and pastries
General specifications

Дата введения 2006-01-01

1 Область применения

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

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

Издание официальное

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения

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

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

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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 замененными (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)

2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1а весовой торт (пирожное): Торт (пирожное), упакованный (ое) непосредственно в транспортную тару, предназначенный (ое) для последующего дозирования перед реализацией потребителю или фасования непосредственно в розничной торговой сети.

2.2а дозирование: Отмеривание требуемого количества продукции по массе (ГОСТ 16299).

2.3а замороженный (ое) торт (пирожное): Торт (пирожное), подвергнутый (ое) замораживанию до температуры в толще изделия не выше минус 10 °С.

Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 1)

2б Классификация

Торты и пирожные в зависимости от рецептуры и способа изготовления выпеченного полуфабриката подразделяют на:

– песочные, в том числе песочно-заварные;
– слоеные;
– бисквитные;
– ореховые;
– заварные;
– сахарные;
– вафельные;
– воздушные, в том числе воздушно-ореховые;
– крошковые;
– дрожжевые;
– медовые, в том числе медово-заварные;
– оригинальные;
– комбинированные из различных полуфабрикатов.

Раздел 2б (Введен дополнительно, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Торты и пирожные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, установленных в [1].

Требования к количеству тортов и пирожных, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 Торты и пирожные изготавливают массой, г:

– торты от 200 и более;
– пирожные от 15 до 200 включ.

Допускаемые отклонения массы штучных неупакованных пирожных составляют, г, не более:

– минус 5,0 для пирожных массой до 45 г включительно;
– минус 3,0 – св. 45 г.

3.2.2 По органолептическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Торты и пирожные	Характеристика			
	Вид в разрезе	Поверхность	Форма	Вкус и запах
Бисквитные	Один или несколько слоев выпеченного пористого полуфабриката без следов непромеса, пропитанных или непропитанных сиропом, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или без отделки в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов полностью или частично покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре.	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов

Продолжение таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика			
	Вид в разрезе	Поверхность	Форма	Вкус и запах
		Не допускается: – расплывчатый рисунок из крема; – поседевшая шоколадная глазурь; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; – подгорелые штучные изделия		
Песочные (в том числе песочно-заварные)	Один или несколько слоев выпеченного рассыпчатого полуфабриката без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или без отделки в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов полностью или частично покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: – расплывчатый рисунок из крема; – поседевшая шоколадная глазурь; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; – подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Слоеные	Один или несколько слоев выпеченного слоистого полуфабриката с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой, с прослойкой, или заполнением полости отделочным полуфабрикатом, или без прослойки. Допускается незначительный закал	То же	То же	То же

Продолжение таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика			
	Вид в разрезе	Поверхность	Форма	Вкус и запах
Вафельные	Несколько слоев хрупких вафельных листов без следов непромеса, с прослойкой, или заполнением полости отделочным полуфабрикатом, или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или без отделки в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов полностью или частично покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Допускается непокрытая или не полностью покрытая глазурью нижняя поверхность для глазированных тортов	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий. Допускается незначительное коробление вафельных тортов, не изменяющее форму изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Крошковые	Отформованы из протертых обрезков пирожных, тортов и полуфабрикатов для тортов и пирожных с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	То же Не допускается: – расплывчатый рисунок из крема; – поседевшая шоколадная глазурь; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; – подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	То же
Сахарные	Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса, тонкостенный хрупкий полуфабрикат, прослоенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	– » –	То же	– » –
Медовые (в том числе медово-заварные)	Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката с использованием искусственного или натурального меда, без следов непромеса и крупных сквозных трещин, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	– » –	– » –	– » –

Продолжение таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика			
	Вид в разрезе	Поверхность	Форма	Вкус и запах
Дрожжевые	Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката из дрожжевого теста без следов непромеса и закала, заполненных отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или без отделки в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов полностью или частично покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: – расплывчатый рисунок из крема; – поседевшая шоколадная глазурь; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; – подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Оригинальные	Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката с использованием местных и нетрадиционных видов сырья (сметана, сливки, творог, ржаная мука, концентрат квасного сусла, ржаной солод и др.), без следов непромеса, пропитанных или непропитанных сиропом, с прослойкой отделочными полуфабрикатами или без прослойки	То же	То же	То же
Ореховые	Один или несколько слоев выпеченного миндального или орехового полуфабриката с прослойкой или без прослойки отделочным полуфабрикатом	– » – Для пирожных без отделки – шероховатая с характерными трещинами	– » –	– » –
Заварные	Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса и крупных сквозных трещин, с прослойкой или заполнением полости отделочным полуфабрикатом	– » –	– » –	– » –

Окончание таблицы 1

Торты и пирожные	Характеристика			
	Вид в разрезе	Поверхность	Форма	Вкус и запах
Воздушные (в том числе воздушно-ореховые)	Один или несколько слоев выпеченного хрупкого пористого полуфабриката с добавлениями или без добавлений, для белково-миндального – липковатый, прослоенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или без отделки в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов полностью или частично покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: – расплывчатый рисунок из крема; – поседевшая шоколадная глазурь; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; – подгорелые штучные изделия. Для пирожных без отделки – шероховатая, пористая; цвет изделий: без добавлений – белый или светло-кремовый; с добавлениями – соответствующий цвету добавлений	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Комбинированные	Один или несколько слоев различных видов выпеченных полуфабрикатов без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	То же Для тортов без отделки – характерная для вида верхнего слоя	То же	То же

Примечания

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

2 Для глазированных тортов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазури.

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

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

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

6 Допускается для художественной отделки поверхности использовать декоративные фигурки и другие отделочные элементы, изготовленные из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами.

7 Для замороженных тортов и пирожных органолептические показатели определяют в тортах и пирожных, размороженных в соответствии с рекомендациями по использованию.

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

3.2.4 По физико-химическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение		
	для тортов и пирожных без использования отделочных полуфабрикатов	для тортов и пирожных с использованием отделочных полуфабрикатов	
		в выпеченном полуфабрикате	в отделочном полуфабрикате
Массовая доля влаги, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений, которые не должны превышать 4 %		
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, не более		
	2,5	2,5	1,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, не более		
	1,5	1,5	1,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, % (с добавлением сорбиновой кислоты)	–	–	0,13 ± 0,02
Массовая доля сахара в водной фазе для крема на основе сливочного масла, %, не менее	–	–	60,0

Примечания

1 Для отделочных полуфабрикатов (кроме творожно-сливочного, творожно-растительного, кефирно-растительного; со взбитыми сливками из коровьего молока; из растительных сливок с добавлением сахара и жиросодержащего сырья) отклонения в сторону уменьшения по массовой доле общего сахара и массовой доле жира в пересчете на сухое вещество допускаются не более 1,5 %.

2 Для отделочных полуфабрикатов (творожно-сливочного, творожно-растительного, кефирно-растительного; со взбитыми сливками из коровьего молока; из растительных сливок с добавлением сахара и жиросодержащего сырья) отклонения в сторону уменьшения по массовой доле общего сахара и массовой доле жира в пересчете на сухое вещество допускаются не более 3,0 %.

3 Физико-химические показатели отделочных полуфабрикатов, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (например, джем, повидло, творог и т. п.), должны соответствовать требованиям, предусмотренным ТНПА на эту продукцию.

4 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

5 Допускается изготовление кремов с содержанием массовой доли сахара в водной фазе ниже 60 % по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

6 Крем на основе сливочного масла (сливочный крем) – крем, в котором содержание сливочного масла в процентном соотношении больше содержания отдельных сырьевых компонентов, входящих в рецептуру.

7 Массовую долю общего сахара по сахарозе и жира в крошковых полуфабрикатах не контролируют.

8 Массовую долю общего сахара по сахарозе в слоеных и заварных полуфабрикатах не контролируют.

9 Массовую долю жира в слоеных, бисквитных и воздушных, в том числе воздушно-ореховых, полуфабрикатах не контролируют.

3.2.1 – 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.4а Температура в толще замороженных тортов и пирожных после заморозки должна быть не выше минус 10 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

3.2.5 Значения физико-химических показателей с учетом допускаемых отклонений, пищевая ценность, рекомендации по использованию (для замороженных тортов и пирожных) для каждого наименования тортов и пирожных должны быть приведены в рецептуре.

3.2.6 По микробиологическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Значение для тортов и пирожных					
	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S. aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
Торты и пирожные, в том числе замороженные, с отделочным полуфабрикатом: – сливочным без добавок	5×10^4	0,01 *	0,01 *	25	100	50
– сливочным с добавками (какао-порошка, шоколадной глазури, фруктовыми добавками и др.)	5×10^5	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– белковым (заварным), белковым (сырым) суфле	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– фруктово-ягодным, помадным, из шоколадной глазури; желейным с фруктовыми и шоколадными добавками и желе	1×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– сахарной пудрой, орехом, кокосовой стружкой	5×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– творожным, творожно-сливочным, сметанным, творожно-растительным, молочно-масляным, на основе сгущенного молока (в том числе вареного), на основе сливок из коровьего молока, желейным на основе молочных продуктов и желе	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50 **	100 **
– на основе растительных сливок и жиров (в том числе с фруктовыми и шоколадными добавками)	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– лукумным	5×10^4	0,01	0,1	25	50	100
Вафельные торты с начинками (в том числе замороженные): – жировой	5×10^3	0,1	–	25	50	50
– пралине, шоколадно-ореховой, халвичной	5×10^4	0,01	–	25	50	50
Торты с крошковым полуфабрикатом, пирожное «Картошка» и аналогичные (в том числе замороженные)	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
Торты и пирожные диабетические (в том числе замороженные)	5×10^3	0,1	1,0	50	50	10
Торты и пирожные без отделки (в том числе замороженные)	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50

* В 0,1 г не допускаются для тортов и пирожных со сроком годности 5 сут и более.

** Для тортов и пирожных с отделочными полуфабрикатами: творожным, творожно-сливочным, сметанным, творожно-растительным со сроком годности 5 сут и более.

Примечания

1 В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.

2 Для замороженных тортов и пирожных микробиологические показатели определяют после размораживания.

(Измененная редакция, Поправка)

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в тортах и пирожных не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

3.2.8 Содержание радионуклидов в тортах и пирожных не должно превышать республиканские допустимые уровни

3.2.5 – 3.2.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления тортов и пирожных используют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) использоваться по удостоверению о государственной гигиенической регистрации Минздрава:

– продукты переработки зерна;
– смеси композитные мучные;
– смеси обогатительные;
– фитокомпозиции;
– изделия вафельные;
– дрожжи;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– клейковину сухую пшеничную;
– сухари панировочные;
– сахар-песок, пудру сахарную, рафинадную, декоративную;
– маргарины, спреды и топленые смеси;
– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
– масла растительные, жиры растительные;
– молоко и продукты переработки молока;
– молоко цельное сгущенное с сахаром вареное, молоко нежирное сгущенное с сахаром вареное;
– продукты переработки молока сухие;
– продукты экструзионной технологии;
– продукты яичные, яйца куриные пищевые;
– сухой белок;
– патоку крахмальную;
– крахмал кукурузный и картофельный;
– пасты шоколадные, сахарные, десертные, пасты-какао, шоколадно-ореховые, ореховые, топпинги;
– шоколад и продукты шоколадного производства;
– шоколад для глазирования;
– пряности и приправы;
– продукты маслоделия и сыроделия;
– продукты маслоделия и сыроделия сухие;
– изделия ликеро-водочные;
– бренди, коньяк, спирт этиловый ректификованный;
– продукты винодельческой промышленности;
– цукаты;
– кубики фруктовые, ягодные засахаренные;
– фрукты, ягоды и продукты их переработки;
– фрукты, ягоды в желе;
– экстракты плодовые и ягодные;
– сиропы фруктовые, ягодные, овощные;
– соки плодовые, ягодные, овощные;
– мед натуральный и искусственный;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– ванилин;
– какао-порошок;
– какао-масло;
– глазури;
– наполнители, начинки, смеси для начинок и кремов;
– смеси готовые для приготовления полуфабрикатов;
– пасты, массы кондитерские;

– смеси для выпечки полуфабрикатов;
– кофе натуральный растворимый жареный;
– мармелад;
– халву;
– желатин, концентраты пищевые;
– пектин;
– агар пищевой;
– анис;
– кокосовую стружку или крупку;
– сливки растительные;
– смеси для стабилизации растительных сливок;
– ядро семян подсолнечника и тыквы;
– ароматизаторы пищевые;
– добавки вкусоароматические;
– ксилит, сорбит;
– изомальт;
– фруктозу;
– бета-каротин;
– уксус для пищевых целей;
– концентрат квасного сусла;
– пищевые добавки: красители пищевые, эмульгаторы, стабилизаторы, вещества для обработки муки, кислоты пищевые, консерванты, двууглекислый натрий, соли углеаммонийные и др.;
– декоративные кондитерские украшения для отделки: криспи, дробсы, нонпарелле, мастику, декоративную пудру, персипан, персипановую массу, желейные шарики, желейные украшения, декоры, вафельные и рисовые диски и др.;
– гели, пасты, желе для отделки и др.;
– воду питьевую.

3.3.2 Сырье, применяемое для изготовления тортов и пирожных по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3].

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

3.3.4 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным [4].

3.3.5 Конкретный перечень сырья со ссылками на ТНПА и (или) характеристики должны быть приведены в рецептуре или технологической инструкции на конкретное наименование тортов и пирожных, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Подраздел 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка

3.4.1 Торты изготавливают штучными фасованными (в том числе в нарезанном на порции виде), в виде наборов, весовыми.

Пирожные изготавливают штучными неупакованными, фасованными, в виде наборов, весовыми.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.2 (Исключен, Изм. № 1)

3.4.3 Штучные торты, фасованные пирожные и наборы пирожных укладывают в коробки из картона по ТНПА или полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом.

В коробки укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

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

Допускается каждую порцию нарезанного торта перекладывать лентой по ТНПА из материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

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

Допускается вместо салфеток использовать корекс или поддон из полимерных материалов по ТНПА, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

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

Торты, изготавливаемые на поточно-механизированных линиях, упаковывают в пакеты из термоспаивающегося целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению Минздравом, с последующим упаковыванием в коробки из картона. Коробки с тортами заклеивают.

3.4.4 Пирожные и весовые торты укладывают в один ряд в дощатые, металлические, алюминиевые, пластмассовые ящики и коробки из картона по ТНПА или полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом.

Ящики должны быть снабжены плотно прилегающими крышками.

При укладывании весовых тортов и пирожных в ящики-лотки без крышек по ГОСТ 11354 или другим ТНПА дно ящика и верхний ряд изделий застилают упаковочными материалами по ТНПА.

В ящик укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованные пирожные в два слоя бумаги плотной оберточной по ГОСТ 8273 или бумаги мешочной по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 кг; торты и фасованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА, ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13512, ящики-лотки по ГОСТ 11354.

При иногородних перевозках коробки с тортами длительного хранения укладывают в дощатые ящики по ТНПА, фанерные по ГОСТ 10131 или из картона гофрированного по ГОСТ 13512.

Свободные места в ящиках заполняют бумагой.

3.4.3, 3.4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.5 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям ТНПА и/или разрешены к применению Минздравом и обеспечивают сохранность и качество, безопасность тортов и пирожных в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.6 Допускаемые отклонения содержимого упаковочной единицы от номинальной массы для тортов и пирожных (в том числе наборов) в сторону уменьшения не должны превышать значения, указанные в СТБ 8019 (приложение А).

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировку каждой единицы потребительской тары с тортами и пирожными осуществляют по СТБ 1100 с указанием следующих реквизитов:

– наименования продукта;
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– массы нетто;
– состава продукта;
– пищевой ценности;
– условий хранения;
– часа и даты (день, месяц, год) изготовления;
– срока годности;
– термического состояния [для замороженных тортов (пирожных)];
– рекомендаций по использованию [для замороженных тортов (пирожных)] – в соответствии с рецептурой;
– надписи «Не допускается повторное замораживание» [для замороженных тортов (пирожных)];
– срока годности и условий хранения после размораживания [для замороженных тортов (пирожных)];
– надписи «Изготовлено с консервантом» [для тортов (пирожных), изготовленных с консервантом];
– обозначения настоящего стандарта;
– обозначения рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– штрихового идентификационного кода.

Для наборов тортов (пирожных) допускается указывать общий состав ингредиентов всех тортов (пирожных) (без указания состава каждого конкретного наименования изделия).

Для наборов тортов (пирожных) допускается указывать общую пищевую ценность, входящих в набор тортов (пирожных) (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования изделия).

При включении в состав тортов (пирожных) сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

3.5.2 На потребительской таре с диабетическими изделиями дополнительно указывают:

– содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита и/или других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

– суточную норму потребления ксилита, сорбита не более 30 г и/или других подсластителей в соответствии с рекомендациями;

– надпись «диабетический» для продукта, отнесенного к группе диабетических изделий.

3.5.3 Для пирожных штучных неупакованных и весовых тортов, реализуемых в ящиках-лотках, информация для потребителя должна быть представлена в виде листа-вкладыша с реквизитами по 3.5.1, а для диабетических изделий – дополнительно по 3.5.2, которую продавец доводит до потребителя.

Информационный лист представляется изготовителем при поставке каждого нового наименования тортов и пирожных впервые.

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

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

На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую следующую информацию о продукте:

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– состав продукта;

– пищевую ценность (для весовых тортов и пирожных, для штучных неупакованных пирожных);

– массу брутто;

– количество упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы (для тортов и пирожных, фасованных в потребительскую тару);

– количество пирожных в транспортной таре и массу единицы пирожных (для штучных неупакованных);

– час и дату (день, месяц, год) изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– термическое состояние (для замороженных тортов и пирожных);

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

3.5.1 – 3.5.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

4 Правила приемки

4.1 Приемку тортов и пирожных производят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – торты и пирожные одного наименования, одного термического состояния, в таре одного вида, изготовленные за одну смену;

– в розничной торговой сети – торты и пирожные одного наименования, одного термического состояния, в таре одного вида, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

На каждую партию у изготовителя должно оформляться удостоверение качества и безопасности продукта с указанием следующих реквизитов:

– наименования и местонахождения изготовителя;

– наименования продукта;

– термического состояния (для замороженных тортов и пирожных);

– массы нетто (для фасованных тортов и пирожных, для наборов);

– массы одного пирожного (для штучных неупакованных);

– массы партии;

– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– вида потребительской тары (для фасованных тортов и пирожных);
– обозначения настоящего стандарта;
– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;
– подтверждения о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности продукта должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью или штампом. Удостоверение качества и безопасности продукта должно храниться у изготовителя продукции.

Для каждой партии тортов и пирожных, поставляемой в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии тортов и пирожных требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Для весовых тортов и пирожных и штучных неупакованных пирожных дополнительно указывают час и дату изготовления.

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

4.2 Органолептические показатели, массу (для штучных неупакованных пирожных), массу нетто фасованной продукции, среднее содержимое партии фасованных тортов и пирожных, состояние упаковки и качество маркировки тортов и пирожных, температуру в толще замороженных тортов и пирожных контролируют в каждой партии.

4.3 Физико-химические показатели (кроме массовой доли сорбиновой кислоты) для тортов и пирожных контролируют в полуфабрикатах (выпеченном и отделочном) в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

4.4 Массовую долю сорбиновой кислоты в отделочном полуфабрикате, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, изготовитель контролирует в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

4.5 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) тортов и пирожных контролируют в соответствии со схемой микробиологического контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

4.6 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного контроля и надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.8 Для контроля состояния упаковки и качества маркировки транспортной тары из партии тортов (пирожных) отбирают случайную выборку методом «вслепую» по ГОСТ 18321, объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Количество единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт.
До 10 включ.	Все единицы
От 11 до 40 включ.	10
Св. 40	20

4.9 Для контроля состояния упаковки и качества маркировки потребительской тары, массы нетто, массы (для штучных неупакованных пирожных), органолептических показателей тортов (пирожных) составляют представительную выборку.

Объем представительной выборки определяют следующим образом. Из каждой единицы транспортной тары, отобранной по 4.8, методом «вслепую» по ГОСТ 18321 отбирают торты и пирожные в количестве:

– 0,3 % всей партии, но не менее 5 шт., – при массе (или массе нетто) изделия менее 1 кг;

– 0,2 % всей партии, но не менее 1 шт., – при массе (или массе нетто) изделия от 1 кг и более.

4.10 Торты (пирожные), используемые для контроля температуры, должны быть по возможности отобраны в числе проб для контроля органолептических показателей.

4.11 При получении неудовлетворительных результатов контроля по показателям: состояние упаковки и качество маркировки потребительской или транспортной тары, масса нетто, масса (для штучных неупакованных пирожных), а также по органолептическим показателям производят сплошной контроль (разбраковывание) с исправлением бракованных единиц (в случаях, если это целесообразно).

4.12 Для контроля физико-химических показателей партии тортов и пирожных в процессе производства отбирают не менее 500 г отделочного полуфабриката и случайным образом выборку выпеченных полуфабрикатов, объем которой указан в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.
До 500 включ.	2
Св. 500 до 1 000 включ.	8
Св. 1 000	13

При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей партию бракуют.

4.13 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей, указанных в 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 тортов (пирожных) бракуют. Результаты повторного контроля являются окончательными.

При получении неудовлетворительных результатов контроля температуры в толще замороженных тортов (пирожных) партию замороженных тортов (пирожных) подвергают дальнейшему замораживанию.

4.14 Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 5904, подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1059, ГОСТ 26929.

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

Состояние упаковки и качество маркировки, органолептические показатели контролируют в тортах и пирожных посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

Контроль среднего содержимого партии фасованных тортов и пирожных осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.3 Массовую долю сахара в водной фазе крема на основе сливочного масла $K_в$, %, вычисляют по формулам (1), (2):

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

$$K_в = \frac{C \times 100}{B + C}, \quad (2)$$

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

B – влажность крема по лабораторным данным, %;

C – содержание сахара в натуральном выражении, %.

5.2, 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Определение микробиологических показателей

5.4.1 Отбор проб

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

Для составления объединенной пробы от выборки отбирают:

– для тортов не менее 1 шт.;

– для пирожных в ассортименте массой:

– до 50 г включ. – не менее 10 шт.;

– от 51 до 60 г включ. – не менее 6 шт.;

– от 61 до 75 г включ. – – » – 5 шт.;

– от 76 до 90 г включ. – – » – 4 шт.;

– от 91 до 130 г включ.– – » – 3 шт.;

– от 131 до 200 г включ. – – » – 2 шт.

Пробы торта асептически разрезают стерильным ножом по диагонали на четыре части, из противоположных частей отбирают участки и составляют среднюю пробу массой не менее 250 г, содержащую все слои продукта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.2 (Исключен, Изм. № 1)

5.4.3 Проведение анализа

Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30347, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.5 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 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

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

5.6 Массовую долю влаги, массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество и массовую долю жира в пересчете на сухое вещество в отделочных полуфабрикатах с добавлениями (джема, повидла, варенья, орехов и т. п.) определяют до внесения добавлений.

5.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты

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

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

Для построения градуировочного графика готовят шесть растворов сравнения. Для этого в шесть конических колб вносят пипеткой 0, 1, 2, 3, 5, 10 $см^3$ стандартного раствора по ГОСТ 26181 (пункт 4.3.1) и доводят объем раствора в каждой колбе до 10 $см^3$, добавляя пипеткой соответственно 10, 9, 8, 7, 5 и 0 $см^3$ воды. Полученные растворы соответствуют концентрации сорбиновой кислоты 0, 1, 2, 3, 5 и 10 мг в 1 $дм^3$. Первый из них является контрольным раствором.

В каждой колбе растворы обрабатывают окисляющим раствором согласно ГОСТ 26181 (пункт 4.4.4) и измеряют их оптическую плотность по отношению к контрольному раствору на спектрофотометре или фотоэлектроколориметре при зеленом светофильтре в кюветах с толщиной поглощающего свет слоя 10 мм.

5.5 – 5.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.8 Определение температуры в толще замороженных тортов и пирожных

Для контроля температуры в толще замороженных тортов и пирожных от представительной выборки по 4.9 методом «вслепую» по ГОСТ 18321 отбирают не менее 1 шт.

5.8.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометр биметаллический игольчатый ТБИ-25-40+70-2,5 – по [4], с ценой деления 1 °С, или термометр жидкостный технический (нертутный) – по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения от минус 30 °С до 10 °С, с ценой деления 1 °С, вмонтированный в металлическую оправу.

Часы песочные настольные на 3 и 10 мин.

Сверло из нержавеющей стали диаметром, соответствующим диаметру термометра.

Приспособление для сверления.

Допускается применять другое вспомогательное оборудование и средства измерений, внесенные в Государственный реестр измерительных средств, обеспечивающие измерения в заданном диапазоне и требуемой точности.

5.8.2 Выполнение измерений

Измерение температуры производят в течение не более 10 мин с момента отбора образцов.

В замороженном торте или пирожном делают три отверстия в разных местах на глубину, доходящую до середины изделия, но не менее 1 см. В углубление вставляют термометр и производят измерение температуры. При использовании жидкостного технического термометра измерение температуры производят в течение не менее 3 мин. После извлечения термометра температуру сразу же считывают.

5.8.3 Обработка результатов

Температуру в толще замороженных тортов и пирожных определяют как среднеарифметическое значение результатов измерений.

Расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

При получении неудовлетворительных результатов контроля партию тортов и пирожных подвергают дальнейшему замораживанию.

Подраздел 5.8 (Введен дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

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

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

Транспортирование замороженных тортов и пирожных должно производиться в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, в транспортных средствах, обеспечивающих температурный режим не выше минус 10 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

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

6.3 Торты и пирожные (за исключением вафельных тортов и пирожных с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами, тортов и пирожных с кремом на основе сгущенного вареного молока) хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре (4 ± 2) °С.

Торты и пирожные с кремом на основе сгущенного вареного молока должны храниться при температуре (18 ± 3) °С.

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

Вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха 70 % – 75 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

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

6.5 (Исключен, Изм. № 1)

6.6 Допускается хранение и транспортирование тортов и пирожных в коробках в таре-оборудовании по ГОСТ 24831 или по другим ТНПА, а также в ящиках-лотках по ГОСТ 11354 или другим ТНПА.

6.7 Сроки годности на торты и пирожные при соблюдении условий, указанных в 6.1 – 6.6, с даты изготовления, не более:

– 6 ч – с отделочным полуфабрикатом со взбитыми сливками из коровьего молока;

– 12 ч – с белковым (сырым) отделочным полуфабрикатом;

– 24 ч – с творожным, творожно-сливочным, творожно-растительным, кефирно-растительным, сметанным отделочным полуфабрикатом;

– 36 ч – со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые, пирожное «Картошка» и аналогичные;

– 72 ч – с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом (с фруктовой отделкой или без нее), с суфле, с желе; с молочно-масляной начинкой, свежими фруктами;

– 5 сут – с белковым (заварным) отделочным полуфабрикатом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту; с отделочным полуфабрикатом на основе растительных сливок и жиров;

– 6 сут – с отделочным полуфабрикатом на основе растительных сливок с фруктовыми добавками (варенье, повидло, подварки, джем и др.);

– 7 сут – песочные и бисквитные торты и пирожные с отделками: фруктовой, помадной и глазурью, миндальные; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту с отделочным полуфабрикатом на основе растительных сливок с шоколадными добавками;

– 10 сут – с лукумной начинкой;

– 15 сут – вафельные с фруктовыми отделочными полуфабрикатами;

– 30 сут – шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами;

– 30 сут – с отделочным полуфабрикатом на основе сгущенного вареного молока.

Срок годности замороженных тортов и пирожных при температуре хранения минус (18 ± 2) °С – 3 мес.

Сроки годности замороженных тортов и пирожных после размораживания соответствуют срокам годности тортов и пирожных, указанных выше.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

6.8 Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, по согласованию с Минздравом.

Примечание – Сроки годности тортов и пирожных устанавливают по сроку годности полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Гарантии изготовителя

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

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 1)

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.13-20-2002 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

[2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Технические условия Украины
ТУ У 33.2-14307481-033-2005 Термометры биметаллические

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 23.03.2010. Подписано в печать 02.04.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,67 Уч.- изд. л. 1,25 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552634 от 17.11.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru