МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 6 СТБ 549-94

БИСКВИТЫ
Общие технические условия

БІСКВІТЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.04.2017 № 29

Дата введения 2017-10-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на бисквиты, в том числе замороженные, представляющие собой мучные кондитерские изделия, выпеченные из сбивного теста, преимущественно без жира, с высоким содержанием сахара и яйцепродуктов, разнообразные по форме, отделке, с начинкой или без нее, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.».

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: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования»; «ГОСТ 5900-73» на «ГОСТ 5900-2014»; «ГОСТ 5901-87» на «ГОСТ 5901-2014»; «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

исключить ссылки: «СТБ 2160-2011, СТБ 1313-2002, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97» и их наименования;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 927-2008 Сладости мучные. Общие технические условия

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

СТБ 2397-2015 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

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

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

gost.e-ecolog.ru

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

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия»;

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

второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Раздел 2а. Термины и их определения изложить в новой редакции:

«**2а.1 весовые бисквиты**: Бисквиты, упакованные непосредственно в транспортную упаковку, предназначенные для последующего дозирования перед реализацией приобретателю или упаковывания непосредственно в розничной торговой сети.

2а.2 дозирование: Отмеривание требуемого количества бисквита по массе.».

Стандарт дополнить разделом – 2б:

«2б Классификация

2б.1 В зависимости от рецептуры бисквиты изготавливают:

– без начинок или с начинками;

– без отделки поверхности или с отделкой, в том числе глазированные и (или) декорированные.

2б.2 Бисквиты изготавливают:

– штучными или весовыми;

– неупакованными в потребительскую упаковку (далее – неупакованные) или упакованными (фасованными) (далее – фасованные), в том числе в виде наборов;

– с консервантами или без консервантов.

В зависимости от термического состояния бисквиты могут изготавливать замороженными.».

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

второй и третий абзацы исключить;

четвертый, пятый, шестой абзацы. После слова «штучных» дополнить словом: «неупакованных» (3 раза).

Пункт 3.2.1. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Вид в разрезе» исключить слова: «Для изделий с прослойкой – бисквит равномерно прослоенный отделочным полуфабрикатом.»;

для показателя «Вкус и запах» изложить в новой редакции:

«Свойственные данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха. При внесении пряностей или ароматизатора – соответствующие внесенным пряностям или ароматизатору».

Пункт 3.2.2. Таблица 2. Графа «Значение». Для показателя «Массовая доля влаги, %» заменить значение: «20–32» на «16–32»;

для показателя «Температура в толще замороженного бисквита, °С» заменить значение: «Минус (18 ± 2)» на «Минус 10»;

дополнить показателем и значениями:

Наименование показателя	Значение
Массовая доля начинки, %, не менее	15
– для начинки из корицы	3

примечание 2 изложить в новой редакции:

«2 В бисквитах с начинкой и (или) отделкой массовую долю влаги, массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, массовую долю жира в пересчете на сухое вещество, массовую долю сорбиновой кислоты определяют в полуфабрикатах (выпеченном, начинке и отделке). В бисквитах, выпеченных с начинкой, физико-химические показатели определяют в целом изделии.».

Пункт 3.2.3. После слова «жира» дополнить словами: «с учетом предусмотренных отклонений, срок годности,»;

после слова «бисквита» исключить слова: «с учетом предусмотренных отклонений».

Пункт 3.2.4. Таблицу 3 изложить в новой редакции:

«Таблица 3

Наименование изделия	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)	S. aureus	бактерии рода Salmonella		
Бисквиты: – без отделочных полуфабрикатов;						
– с отделкой сахарной пудрой, маком, орехами, кокосовой стружкой, нонпарелью и др.;	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– с корицей;	5×10^2	1,0	–	25	50	50
– с отделочными полуфабрикатами: – белковым кремом (заварным), суфле;	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– на основе сгущенного молока (в том числе вареного);	5×10^4	0,01 *	0,1	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
– глазурью, помадой; – с начинками: фруктовой, орехово-фруктовой	1×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
* Для бисквитов со сроками годности 5 сут и более БГКП и S. aureus не допускаются в 0,1 г.						
Примечание – Для замороженных бисквитов микробиологические показатели определяют после размораживания.».						

Пункты 3.2.5 и 3.2.6 изложить в новой редакции:

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

3.2.6 Содержание радионуклидов в бисквитах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктами – 3.2.7, 3.2.8:

«**3.2.7** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в бисквиты в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].

3.2.8 Бисквиты подлежат контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов) (далее – ГМО) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенных в [6], с учетом используемого при их изготовлении сырья.».

Подраздел 3.3. Наименование. После слова «**сырью**» дополнить словами: «**, пищевым добавкам и ароматизаторам**».

Пункт 3.3.1 изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления бисквитов используют основное сырье:

– муку пшеничную по СТБ 1666;

– сахар белый по ГОСТ 33222;

– яйцо куриное пищевое по СТБ 254;

– продукты яичные по ГОСТ 30363.

Допускается использование вышеуказанного сырья по другим ТНПА или импортного производства с показателями качества и безопасности не хуже вышеуказанных.».

Подраздел 3.3 дополнить пунктом – 3.3.1а (после пункта 3.3.1):

«**3.3.1а** Для изготовления бисквитов используют дополнительное сырье:

– муку ржаную хлебопекарную;
– муку кукурузную;
– муку соевую дезодорированную полуобезжиренную;
– тыквенную муку;
– муку из семян льна пищевую;
– пшеничную сухую клейковину;
– порошок из клубней топинамбура;
– порошок ламинарии;
– смеси для выпечки;
– смеси для стабилизации крема на растительных маслах;
– продукты экструзионной технологии;
– ароматизаторы;
– эмульгаторы;
– пищевую йодированную поваренную соль;
– молоко и молочную продукцию;
– пудру сахарную, декоративную;
– ванилин;
– бетакаротин 2%-ный водорастворимый пищевой;
– красители пищевые;
– ликеро-водочные изделия;
– продукты винодельческой промышленности;
– спирт этиловый ректификованный;
– фрукты и продукты их переработки;
– пектин;
– какао-порошок;
– сорбиновую кислоту;
– глазури;
– гели, желе для отделки;
– мед сахарный янтарный, мед натуральный;
– лецитин;
– кислоту лимонную;
– кислоту молочную;
– продукцию масложировую, в том числе крем на растительных маслах;
– семена мака пищевого;
– помаду;
– орехи, арахис, ядра орехов и семена арахиса;
– семена подсолнечника или тыквы очищенные;
– семена льна;
– мармелад;
– халву;
– кэроб (порошок из плодов (стручков) рожкового дерева);
– цукаты;
– кунжут;
– стружку или крупку кокосовую;
– экстракт зеленого чая;
– пряности и приправы;
– крахмалы;
– патоку;
– кофе натуральный растворимый жареный;
– наполнители: фруктовые, десертные, шоколадные, молочные, термостабильные;
– начинки, смеси для начинок и кремов;
– пасты шоколадные, сахарные, десертные, сахарно-миндальные, шоколадно-ореховые, ореховые, пасты-какао и др.;
– сахарные помадки (фондасс, фондант и др.);
– сироп глюкозы;
– глюкозу, фруктозу, декстрозу, лактозу;

– сиропы фруктовые, овощные;
– соки фруктовые и овощные;
– концентрат квасного сусла;
– пекарский порошок;
– топинги;
– пищевой агар;
– желатин, концентраты пищевые;
– декоративные кондитерские украшения для отделки (дробсы, криспи, цветные сахарные украшения, нонпарель, цветные вафельные украшения, мастика, персипан, персипановая масса, желейные шарики, желейные украшения, декоры и др.);
– пищевые добавки;
– воду питьевую.».

Пункты 3.3.2, 3.3.3 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** Сырье, применяемое для изготовления бисквитов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 015, 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].».

Подраздел 3.3 дополнить пунктами – 3.3.4, 3.3.5:

«**3.3.4** Безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

3.3.5 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование бисквитов, утвержденной в установленном порядке.».

Пункты 3.4.1, 3.4.3 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Бисквиты изготавливают штучными в виде целого изделия установленной массы неупакованными или фасованными, в том числе в виде наборов или весовыми.

Штучные бисквиты фасуют с одинаковым и различным номинальным количеством.

Допускается фасование бисквитов различных наименований в одну единицу потребительской упаковки.

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

3.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных бисквитов от номинального количества не должны превышать значения:

– для бисквитов с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.1);
– для бисквитов с различным номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.3).

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для бисквитов не ограничиваются.».

Пункт 3.4.4. Первый абзац. Исключить слова: «фасованные», «с художественно оформленной этикеткой».

Пункт 3.4.5 изложить в новой редакции:

«**3.4.5** Весовые бисквиты укладывают в чистые ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 и другим ТНПА, с последующим упаковыванием в пленку термоусадочную по ГОСТ 25951, обеспечивающие качество, безопасность и сохранность бисквитов в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации в течение срока годности, массой нетто не более 10 кг.

Весовые и неупакованные штучные бисквиты укладывают в один ряд непосредственно в транспортную упаковку: в ящики деревянные, металлические, алюминиевые, полимерные, пластмассовые, из гофрированного картона, коробки из картона по ТНПА или другую упаковку без укупоривания горловины, разрешенную к применению в установленном порядке.

Дно транспортной упаковки должно быть выстлано пергаментом, подпергаментом, бумагой парафинированной, пергамином, целлофаном или полимерными пленками, разрешенными к применению в установленном порядке. Этими же материалами покрывают поверхность изделий.

Допускается для обеспечения санитарных условий при транспортировании, хранении и торговле помещать весовые и штучные неупакованные бисквиты без закрытия или с закрытием горловины в пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354 (марки Н) или другие материалы по другим ТНПА, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции. Маркировку в этом случае не наносят.

Замороженные бисквиты укладывают рядами или слоями в ящики из гофрированного картона по ТНПА или другую транспортную упаковку.

Допускается использование других типов упаковки, которые соответствуют требованиям ТНПА и/или разрешены к применению в установленном порядке и обеспечивают сохранность и качество, безопасность бисквитов в процессе транспортирования, хранения и реализации.».

Пункт 3.4.6 дополнить абзацем:

«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.».

Пункты 3.4.7, 3.4.8 изложить в новой редакции:

«**3.4.7** Транспортная и потребительская упаковки и укупорочные средства для фасования бисквитов должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8], ТНПА и (или) быть разрешены к применению в установленном порядке для фасования пищевой продукции.

3.4.8 Упаковка и укупорочные средства, используемые для фасования бисквитов, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и обеспечивать качество, безопасность и сохранность бисквитов в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации в течение срока годности.

Процесс фасования должен обеспечивать сохранность, качество и безопасность бисквитов.».

Пункты 3.5.1–3.5.3 изложить в новой редакции:

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

– наименование бисквита (для наборов наименование каждого бисквита, входящего в набор);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество бисквитов (для наборов номинальное количество каждого бисквита, входящего в набор);

– состав (для наборов состав каждого бисквита, входящего в набор);

– пищевую ценность (для наборов пищевую ценность каждого бисквита, входящего в набор);

– условия хранения;

– дату изготовления;

– срок годности;

– термическое состояние (для замороженных бисквитов);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– сведения о наличии ГМО (для бисквитов, полученных с применением ГМО);

– рекомендации по использованию и хранению после размораживания (для замороженных бисквитов) – в соответствии с рецептурой;

– надпись «Не допускается повторное замораживание» (для замороженных бисквитов);

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.

Маркировку даты изготовления и срока годности выполняют маркиратором или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки.

Допускается указывать для набора бисквитов общий состав ингредиентов и средневзвешенную пищевую ценность всех бисквитов (без указания состава и пищевой ценности каждого конкретного наименования бисквитов), идентификация которых по внешнему виду не представляется возможной.

3.5.2 Маркировка неупакованных штучных и весовых бисквитов должна осуществляться в соответствии с 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода), а также с указанием сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады), и 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 содержаться в товаросопроводительной документации.

3.5.3 Транспортная маркировка – по ТР ТС 022, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Скоропортящийся груз».

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

Раздел 3.5 дополнить пунктами – 3.5.4, 3.5.5:

«**3.5.4** На каждую единицу транспортной упаковки, в которую помещают упакованные бисквиты, наносят маркировку с учетом требований ТР ТС 022, содержащую следующую информацию:

– наименование бисквитов (для наборов наименование набора);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– массу нетто (для фасованных с различным номинальным количеством);

– номинальное количество упаковочной единицы и количество упаковочных единиц;

– условия хранения;

– дату изготовления (для фасованных бисквитов с одинаковым номинальным количеством);

– термическое состояние (для замороженных бисквитов);

– срок годности;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады).

3.5.5 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для штучных неупакованных и весовых бисквитов наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по СТБ 2397, ГОСТ 5904 и настоящему стандарту. Приемку бисквитов производят партиями. Под партией понимают определенное количество бисквитов одного наименования, одного термического состояния, одинаково упакованных и с одинаковым значением номинального количества (для фасованных бисквитов с одинаковым номинальным количеством), изготовленных одной бригадой за одну смену, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость бисквитов.».

Раздел 4 дополнить пунктом – 4.1а (после пункта 4.1):

«**4.1а** Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных бисквитов с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

Для контроля фасованных бисквитов с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии фасованных бисквитов» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя план выборочного контроля по СТБ 8035 или иной план выборочного контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

Партию фасованных бисквитов по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанному в маркировке;

– количество бракованных фасованных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.3) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по СТБ 8035 или ГОСТ ISO 2859-1;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.3.».

Пункт 4.2. Первый абзац. Заменить слова: «содержимое упаковочной единицы, соблюдение пределов допускаемых отрицательных отклонений содержимого от номинального количества» на «массовую долю начинки, массу штучных неупакованных бисквитов, массу нетто весовых бисквитов в транспортной упаковке,»;

второй абзац изложить в новой редакции:

«Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, контроль среднего содержимого партии фасованных бисквитов осуществляют в каждой партии.»;

дополнить абзацем (после второго):

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

Пункты 4.3, 4.4 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в год.

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

Массовую долю сорбиновой кислоты в бисквитах контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в полугодие.

Контроль за наличием ГМО в бисквитах, изготовленных из сырья, включенного в [6], осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

4.4 Контроль удельной активности радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой (правилами) радиационного контроля, разработанной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор проб – по СТБ 2397, ГОСТ 5904, подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904.».

Пункт 5.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**5.2** Методы контроля – по СТБ 961, СТБ 2394, ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902.»;

дополнить абзацем (после третьего):

«Массовую долю начинки, массу штучного неупакованного бисквита определяют по СТБ 927.».

Пункт 5.3. Первый абзац. Исключить ссылку: «СТБ 1313» и слова: «методикам, утвержденным в установленном порядке.»;

второй абзац. Заменить слова: «по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «[9], [10]»;

третий абзац. Заменить слова: «методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «[11]»;

четвертый абзац. Заменить слова: «методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «[12], [13]».

Пункт 5.4. Исключить ссылку: «ГОСТ 30518»;

дополнить ссылками: «ГОСТ 31659, ГОСТ 31747».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.5–5.8:

«**5.5** Определение содержимого упаковочной единицы бисквитов, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованных бисквитов, определение среднего содержимого партии фасованных бисквитов с одинаковым номинальным количеством осуществляют по СТБ 8035.

Определение содержимого упаковочной единицы бисквитов с различным номинальным количеством, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованных бисквитов осуществляют по СТБ 2394.

5.6 Контроль за наличием ГМО осуществляют:

– документально при наличии подтверждения об отсутствии/наличии ГМО в используемой партии сырья, включенного в [6] (протоколы испытаний, проведенных в аккредитованных в установленном порядке лабораторий, или документы о качестве и безопасности продукции с указанием номера протокола, даты выдачи протокола, информации об аккредитованной испытательной лаборатории, выдавшей протокол испытаний на отсутствие/наличие ГМО);

– аналитически (при невозможности проведения контроля партии сырья, включенного в [6], документально) по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, [14].

5.7 До разработки соответствующих методик выполнения измерений количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют гравиметрическим методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).

5.8 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА на методы и по методикам выполнения измерений, включенным в [15], при условии обеспечения сопоставимости испытаний при их использовании.».

Пункты 6.1–6.3 изложить в новой редакции:

«**6.1** Транспортирование и хранение бисквитов в соответствии с требованиями ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

Бисквиты транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

6.2 Бисквиты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Бисквиты при хранении должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков. Не допускается хранение бисквитов совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

6.3 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования бисквитов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и упаковки и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.4:

«**6.4** Рекомендуемые сроки годности и условия хранения бисквитов с даты изготовления устанавливает изготовитель в соответствии с приложением А.».

Стандарт дополнить приложением – А:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности бисквитов и условия хранения

Рекомендуемые сроки годности бисквитов при температуре хранения не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более:

– 72 ч с даты изготовления – для неупакованных бисквитов без отделочных полуфабрикатов; с отделкой: сахарной пудрой, маком, орехом, семенами арахиса, цукатами, кокосовой стружкой, нонпарелью, медом и др.;

– 7 сут с даты изготовления – для бисквитов, упакованных в полимерные материалы, без отделочных полуфабрикатов; с отделкой: из глазури, помады, сахарной пудры, маком, орехом, семенами арахиса, цукатами, кокосовой стружкой, нонпарелью, медом и др.

Рекомендуемые сроки годности бисквитов при температуре хранения от 2 °С до 6 °С, не более:

– 72 ч – с начинками и отделками: фруктовой, орехово-фруктовой, белковым (заварным) кремом, суфле;

– 5 сут – для бисквитов, упакованных в полимерные материалы, с начинками и отделками: фруктовой, орехово-фруктовой, с кремом на основе растительных масел;

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

– 7 сут – с отделочным полуфабрикатом на основе сгущенного молока (в том числе вареного); с кремом на основе растительных масел с шоколадными добавками.

Рекомендуемые сроки годности для бисквитов с добавлением сорбиновой кислоты, не более:

– 5 сут с даты изготовления – с белковым (заварным) кремом;

– 7 сут с даты изготовления – с суфле.

Рекомендуемый срок годности для наборов бисквитов разных наименований устанавливают по наименьшему сроку годности одного из наименований бисквитов в соответствии с датой изготовления бисквитов.

Рекомендуемый срок годности для замороженных бисквитов при температуре хранения от минус 16 °С до минус 20 °С – 3 мес.».

Библиографию 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»
Утверждены 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] Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 8 июня 2005 г. № 12/26

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

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

[9] 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

[10] 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.

[11] 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

[12] МВИ.МН 1823-2007 «Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов 137Cs, 40 K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности 137Cs, 40K, 226Ra, 232Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320
Утверждена УП «Атомтех» 28 июня 2007 г.

[13] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Белстандартом 2 сентября 1994 г.

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

[15] 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 № 3-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 549-94

БИСКВИТЫ

Общие технические условия

БІСКВІТЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 664.681(083.74)(476) МКС 67.060

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

ОКП 91 3911
ОКП РБ 15.81.12

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 5 октября 1994 г. № 11

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 549-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2013 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 1999 г. (ИУС РБ № 3-1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 2004 г. (ИУС РБ № 6-2004), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в сентябре 2008 г. (ИУ ТНПА № 9-2008), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в июле 2010 г. (ИУ ТНПА № 7-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в феврале 2013 г. (ИУ ТНПА № 2-2013 г.), Поправками (ИУС РБ 5-1999, ИУС РБ № 7-2004)

© Госстандарт, 2013

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

БИСКВИТЫ
Общие технические условия

БІСКВІТЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

SPONQE-CAKE
General specifications

Дата введения 1995-04-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на бисквиты, в том числе замороженные, представляющие собой высококалорийные мучные кондитерские изделия, выпеченные из сбивного теста, преимущественно без жира, с высоким содержанием сахара и яйцепродуктов, разнообразные по форме, отделке, с начинкой или без нее.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

СТБ 961-2005 Торты и пирожные. 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 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 2160-2011 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. 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 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

Издание официальное

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 14192-96 Маркировка грузов

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 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

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

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

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Методы 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, 2, 3, 4, 5)

2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

2.1а весовая продукция: Продукция, упакованная в транспортную тару, предназначенная для последующего дозирования перед реализацией потребителю.

2.2а дозирование: Отмеривание требуемого количества продукции по массе.

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

3 Общие технические требования

3.1 Бисквиты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству бисквитов, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованных бисквитов – по СТБ 8019.

В зависимости от рецептуры бисквиты изготавливают с отделкой или без отделки, с начинками или без начинок, с прослойкой или без прослойки.

Масса одного бисквита в килограммах должна быть:
– для весовых – до 6,0;
– для штучных – 0,1 – 4,0.
Допускаемые отклонения массы штучных бисквитов составляют, %, не более:
минус 4,5 для массы от 0,1 до 0,2 кг включ.;
минус 3 –«– более 0,2 до 0,5 кг включ.;
минус 2,0 –«– более 0,5 до 1,0 кг включ.;
минус 1,5 –«– более 1,0 кг.
Отклонения массы штучных бисквитов от установленной массы в сторону увеличения не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям бисквиты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Разнообразная, соответствующая форме, в которой производилась выпечка, без вмятин и повреждений
поверхность	Шероховатая, с отделкой или без нее, в соответствии с рецептурой. Неподгоревшая. Допускаются вкрапления сахара и наличие трещин, не изменяющих товарного вида изделий. Для бисквитов с добавлением мака, кокосовой стружки, орехов, семян арахиса, цукатов, сухофруктов и других – с соответствующими включениями этих добавлений. Для бисквитов с отделкой – художественно отделана в соответствии с рецептурой. Для глазированных бисквитов поверхность должна быть ровной или слегка волнистой, без следов «поседения». Допускается частичное глазирование бисквитов. Для упакованных бисквитов допускается незначительная морщинистость. При отделке помадой она не должна быть липкой или засахаренной.
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого, допускается неоднородная окраска боковых поверхностей при выпечке в формах, смазанных жиром. Для изделий с добавлением орехов, семян арахиса, цукатов, сухофруктов и других добавлений на поверхности цвет последних темнее, чем поверхность. Для бисквитов с отделкой – соответствующий цвету отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
Вид в разрезе	Бисквит хорошо пропеченный, без комочков и следов непромеса, пористость развитая, без пустот. Для изделий с начинкой – бисквит более уплотненный в местах, граничащих с начинкой. Не допускается выступ начинки за края изделия. Для изделий с прослойкой – бисквит равномерно прослоенный отделочным полуфабрикатом. Для бисквитов с добавлением мака, кокосовой стружки, орехов, семян арахиса, цукатов, сухофруктов и других добавлений – с соответствующими включениями этих добавлений
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха. При внесении пряностей, ароматизатора или другой вкусоароматической добавки – соответствующие внесенной добавке

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.2.2 По физико-химическим показателям бисквиты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	20 – 32
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемым отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более 2,5 %
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 сорбиновой кислоты, %, не более	0,2
Температура в толще замороженного бисквита, °С	Минус (18 ± 2)

Примечания
1 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
2 Массовая доля сорбиновой кислоты при использовании нормируется и контролируется в прослойке, начинке, отделке.

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей и значения массовой доли влаги, массовой доли общего сахара и массовой доли жира, пищевая ценность содержание сорбиновой кислоты (для бисквитов с добавлением сорбиновой кислоты), рекомендации по приготовлению (для замороженных бисквитов), масса неупакованных штучных бисквитов для каждого наименования бисквита с учетом предусмотренных отклонений должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленной порядке.

Допускаемые отклонения массовой доли влаги не должны превышать 3 %.

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)

3.2.4 По микробиологическим показателям бисквиты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	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)	S. aureus	бактерии рода Salmonella		
Бисквиты: – без отделочных полуфабрикатов	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– с отделкой сахарной пудрой, маком, орехами, семенами арахиса, цукатами, кокосовой стружкой, медом, нонпарелле и др.	5×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– с отделкой белковым кремом, суфле	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– с отделкой из глазури, помады; с отделками и начинками: фруктовой, орехово-фруктовой **	1×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100

* Для бисквитов со сроками годности 5 сут и более БГКП и S. aureus не допускаются в 0,1 г.
** К орехово-фруктовым начинкам и отделкам следует также относить начинки и отделки на основе арахиса.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5)

3.2.5 Содержание радионуклидов в бисквитах не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [1].

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

3.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в бисквитах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2], [3].

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

3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2) (Исключен, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления бисквитов используют следующее сырье:

– продукты переработки зерна;
– тыквенную муку;
– муку из семян льна пищевую;
– кукурузную обойную муку;
– пшеничную сухую клейковину;
– порошок из клубней топинамбура;
– порошок ламинарии;
– крахмальную патоку;
– комплексные пищевые добавки;
– смеси для выпечки;
– смеси для стабилизации растительных сливок;
– продукты экструзионной технологии;
– ароматизаторы;
– эмульгаторы;
– сухой белок;
– пищевую йодированную поваренную соль;
– сухое молоко;
– вареное сгущенное молоко с сахаром;
– белый сахар;
– пудру сахарную, рафинадную, декоративную;
– ванилин;
– бетакаротин 2%-ный водорастворимый пищевой;
– красители пищевые;
– ликеро-водочные изделия;
– продукты винодельческой промышленности;
– спирт этиловый ректификованный;
– фрукты и продукты их переработки;
– пектин;
– яйца куриные пищевые;
– продукты яичные;
– какао-порошок;
– сорбиновую кислоту;
– глазури;
– гели, пасты, желе для отделки;
– мед сахарный янтарный, мед натуральный;
– лецитин;
– кислоту лимонную;
– кислоту молочную;
– жиры растительные, жиры кондитерские;
– подсолнечное масло, масло-какао;
– семена мака пищевого;
– помаду;
– орехи, арахис, ядра орехов и арахиса;
– семена подсолнечника или тыквы;
– семена льна;
– мармелад;
– халву;
– кэроб (порошок из плодов (стручков) рожкового дерева);

– цукаты;
– кунжут;
– стружку или крупку кокосовую;
– экстракт зеленого чая;
– пряности и приправы;
– картофельный крахмал;
– кукурузный крахмал;
– кофе натуральный растворимый, жареный;
– десертные наполнители;
– начинки, смеси для начинок и кремов;
– пасты шоколадные, сахарные, десертные, сахарно-миндальные, шоколадно-ореховые, ореховые, пасты-какао и др.;
– сахарные помадки (фондасс, фондант и др.);
– продукты маслоделия и сыроделия;
– сироп глюкозы;
– сиропы фруктовые, овощные;
– соки овощные;
– концентрат квасного сусла;
– глицерин пищевой;
– пекарский порошок;
– топпинги;
– растительные сливки;
– пищевой агар;
– желатин, концентраты пищевые;
– термостабильные наполнители;
– декоративные кондитерские украшения для отделки (дробсы, криспи, цветные сахарные украшения, нонпарелле, цветные вафельные украшения, мастику, персипан, персипановую массу, желейные шарики, желейные украшения, декоры и др.);
– натрий двууглекислый;
– воду питьевую.

Сырье, применяемое для изготовления бисквитов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в [2], [3].

Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям [3], [4].

3.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [1], [3].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)

3.3.3 Перечень применяемого сырья со ссылками на ТНПА и/или требования к качеству (характеристики) применяемого сырья должны быть приведены в рецептуре на конкретное наименование бисквита, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.4 Упаковка

3.4.1 Бисквиты изготавливают штучными и весовыми.

Штучные бисквиты изготавливают в виде целого изделия установленной массы неупакованными или фасованными.

Допускается упаковывание бисквита, разрезанного на куски различной массы; бисквитов различных наименований по несколько штук в одну единицу потребительской тары.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.4.2 (Исключен, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.4.3 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных бисквитов не должны превышать значений, указанных в СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных бисквитов не ограничены.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

3.4.4 Штучные фасованные бисквиты упаковывают в коробки из картона по ТНПА с художественно оформленной этикеткой, пакеты из целлофана или полимерных пленок, а затем укладывают в деревянные ящики-лотки по ГОСТ 11354 или тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другим ТНПА, соответствующим требованиям ТР ТС 005, разрешенным к применению в установленном порядке.

Дно коробки выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, пергамином по ТНПА или целлофаном по ГОСТ 7730.

Замороженные бисквиты упаковывают в упаковочные ленты из полимерных материалов, ламинированные по ТНПА, одноразовые упаковочные контейнеры по ТНПА, пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, полипропиленовой по ТНПА и другие материалы, выдерживающие низкие температуры. Допускается заморозка бисквитов в упаковке согласно технологической документации, разработанной в установленном порядке.

Допускается использование других типов упаковки, которая соответствует требованиям ТР ТС 005, ТНПА и/или разрешена к применению в установленном порядке и обеспечивает сохранность и качество, безопасность бисквитов в процессе транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)

3.4.5 Весовые и неупакованные штучные бисквиты укладывают в один ряд в деревянные, металлические, алюминиевые, пластмассовые или другие ящики-лотки или тару-оборудование по ТНПА, из материала, разрешенного к применению в установленном порядке. Дно лотков и полок должно быть выстлано пергаментом, подпергаментом, бумагой парафинированной, пергамином, целлофаном или полимерными пленками, разрешенными к применению в установленном порядке. Этими же материалами покрывают поверхность изделий.

Замороженные весовые бисквиты укладывают рядами или слоями в ящики из гофрированного картона по ТНПА или другую транспортную упаковку.

Допускается использование других типов упаковки, которые соответствуют требованиям ТНПА и/или разрешены к применению Минздравом и обеспечивают сохранность и качество, безопасность бисквитов в процессе транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)

3.4.6 Допускается упаковывать упакованные и неупакованные бисквиты в возвратную упаковку. При этом упаковку внутри должны выстилать в соответствии с требованиями, указанными в 3.4.5.

3.4.7 Упаковка, применяемая для упаковывания бисквитов, должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха.

3.4.8 Потребительская и транспортная упаковка должна быть укупорена любым способом, обеспечивающим качество продукции в процессе транспортирования и хранения.

3.4.6 – 3.4.8 (Введены дополнительно, Изм. № 3, 5)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с СТБ 1100, СТБ 8019.

На каждую упаковочную единицу бисквитов наносят следующую информацию:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номинальное количество;
– количество штук (для бисквитов, упакованных по несколько штук);
– состав продукта;
– пищевую ценность;
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– обозначение настоящего стандарта;
– рекомендации по приготовлению (для замороженных бисквитов – в соответствии с рецептурой);
– надпись «Не допускается повторное замораживание» (для замороженных бисквитов);
– условия хранения после размораживания (для замороженных бисквитов);
– надпись «Изготовлено с консервантом» (для бисквитов с добавлением сорбиновой кислоты);
– обозначение рецептуры;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– штриховой идентификационный код.

При включении в состав бисквитов сырья, изготовленного из/или с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их наличие.

Допускается нанесение информации рекламного характера.

Маркировку наносят путем наклеивания этикетки или нанесения четкого оттиска по трафарету или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской, разрешенной к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

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

3.5.2 Для весовых бисквитов информация по 3.5.1 должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов продавцу, который доводит ее до потребителя.

Информационный лист представляется изготовителем при поставке каждого нового наименования бисквитов впервые.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.5.3 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционных знаков (при необходимости): «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз» – по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной тары с бисквитами наносят информацию, характеризующую продукцию, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (для фасованных бисквитов – при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта;
– пищевой ценности (для весовых бисквитов);
– массы брутто;
– массы нетто (для весовых бисквитов);
– количества упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованных бисквитов с одинаковым номинальным количеством);
– количества упаковочных единиц (для фасованных бисквитов с различным номинальным количеством);
– условий хранения;
– даты изготовления;
– надпись «Изготовлено с консервантом» (для бисквитов с добавлением сорбиновой кислоты);
– термическое состояние (для замороженных бисквитов, если не входит в наименование);
– срока годности;
– обозначения настоящего стандарта;
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– обозначения рецептуры согласно 3.5.1.

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

4 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

Приемку бисквитов производят партиями. Под партией понимают:

– на производстве (в экспедиции предприятия) – бисквиты одного наименования, изготовленные за одну смену;
– в розничной торговой сети – бисквиты одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

На каждую партию на производстве должно оформляться удостоверение качества и безопасности с указанием следующих реквизитов:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– наименования продукта;
– вида потребительской и транспортной тары;
– количества упаковочных единиц и массы нетто упаковочной единицы (для фасованных бисквитов);
– массы нетто (для весовых бисквитов);
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– номера и даты выдачи удостоверения;
– подтверждения о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя продукции в течение 30 дн после окончания срока годности бисквитов.

Для каждой партии бисквитов, поставляемой в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии бисквитов 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, содержимое упаковочной единицы, соблюдение пределов допускаемых отрицательных отклонений содержимого от номинального количества, состояние упаковки и качество маркировки, температуру в толще замороженных бисквитов определяют 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 – не реже одного раза в месяц; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют не реже одного раза в полугодие.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, но не реже 1 раза в полугодие; микотоксинов, пестицидов, генетически модифицированных составляющих (при наличии их в сырье) не реже 1 раза в год.

Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) в бисквитах контролируют в соответствии со схемой микробиологического контроля, разработанной и утвержденной в установленном порядке, но не реже 1 раза в квартал.

Массовую долю сорбиновой кислоты в бисквитах контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, но не реже 1 раза в полугодие.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)

4.4 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)

4.5, 4.6 (Исключены, Изм. № 2)

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

Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

4.5 (Введен дополнительно, Изм. № 5)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, СТБ 961, СТБ 2160.

Для замороженных бисквитов органолептические (состояние мякиша, вкус и запах) и физико-химические показатели определяют в бисквитах, размороженных в соответствии с рекомендациями по приготовлению, указанными на этикетке.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

(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 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

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

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

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

5.4 Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 27543, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Бисквиты транспортируют в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Бисквиты хранят в лотках или коробках в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов:

– при температуре не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– без отделочных полуфабрикатов – не более 72 ч;

– с отделкой сахарной пудрой, маком, орехом, семенами арахиса, цукатами, кокосовой стружкой, медом, нонпарелле и др. – не более 72 ч;

– с отделкой из глазури, помады – не более 72 ч;

– без отделочных полуфабрикатов, упакованные в полимерные материалы, – не более 7 сут;

– с отделкой сахарной пудрой, маком, орехом, семенами арахиса, цукатами, кокосовой стружкой, медом, нонпарелле и др., упакованные в полимерные материалы, – не более 7 сут;

– с отделкой глазурью, помадой, упакованные в полимерные материалы, – не более 7 сут;

– при температуре (4 ± 2) °С:

– с начинками и отделками: фруктовой, орехово-фруктовой – не более 72 ч;

– с начинками и отделками: фруктовой, орехово-фруктовой, упакованные в полимерные материалы, – не более 5 сут;

– с отделкой белковым (заварным) кремом, суфле – не более 72 ч.

Сроки годности для бисквитов с добавлением сорбиновой кислоты с даты изготовления, не более:

– 5 сут – с белковой (заварной) отделкой;

– 7 сут – с суфле.

Сроки годности для замороженных бисквитов при температуре хранения минус (18 ± 2) ºС – не более 3 мес.

Сроки годности для замороженных бисквитов после размораживания соответствуют срокам годности бисквитов, указанных выше.

Сроки годности бисквитов, отличные от предусмотренных настоящим стандартом, могут быть установлены на основании [5].

Для бисквитов различных наименований, упакованных по несколько штук в одну единицу потребительской тары, срок годности устанавливается по наименьшему сроку годности бисквитов, входящих в состав.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)

6.3 Сроки годности на конкретные наименования бисквитов устанавливаются изготовителем в зависимости от условий хранения, применяемого сырья, упаковочных материалов и должны указываться в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 5)

6.4 (Исключен, Изм. № 1)

7 Гарантии изготовителя

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

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)

Библиография

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

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

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

[5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
«Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 1 сентября 2010 г. № 119

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

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 25.04.2013. Подписано в печать 21.05.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62. Уч.- изд. л. 0,78. Тираж 7 экз. Заказ 456

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru