ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2376-2014

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

Общие технические условия

РУЛЕТЫ БІСКВІТНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.683.63(083.74)(476) МКС 67.060 КП 03

Ключевые слова: рулеты бисквитные, рулеты, классификация, общие технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности, гарантии изготовителя

ОКП РБ 15.81.12; 15.82.12

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 дочерним унитарным предприятием «Белтехнохлеб» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14 октября 2014 г. № 47

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2015

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
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 13
9 Гарантии изготовителя 14
Библиография 15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ
Общие технические условия

РУЛЕТЫ БІСКВІТНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Rolls biscuit
General specifications

Дата введения 2015-05-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рулеты бисквитные (далее – рулеты), представляющие собой мучное кондитерское изделие, предназначенное для реализации и непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 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 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 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

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

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

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения

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

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

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

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 рулет: Мучное кондитерское изделие в виде свернутого выпеченного полуфабриката, прослоенного отделочным (ыми) полуфабрикатом (ами) или начинкой (ами), с внешней отделкой или без нее.

3.2 отделка: Художественное оформление поверхности рулета отделочным полуфабрикатом, кремом, декором, глазурью и др.

3.3 весовой рулет: Рулет, упакованный непосредственно в транспортную упаковку, предназначенный для последующего дозирования перед реализацией потребителю или фасования непосредственно в розничной торговой сети.

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

3.5 герметичная [герметизированная] упаковка: Упаковка, конструкция которой в комплекте с укупорочным средством обеспечивает непроницаемость газов, паров и жидкостей.

3.6 штучный рулет: Неделимый единичный рулет массой не более 1,0 кг.

3.7 фасованный рулет: Рулет в упаковке любого вида, который фасован, упакован и запечатан в отсутствие покупателя таким образом, что содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или повреждения (деформации), а масса, указывающая количество содержащегося в упаковке рулета, обозначена на упаковке.

4 Классификация

4.1 Рулеты в зависимости от отделочного полуфабриката подразделяют на:
– с фруктовым отделочным полуфабрикатом;
– с шоколадным отделочным полуфабрикатом;
– с творожным отделочным полуфабрикатом;
– с маковым отделочным полуфабрикатом;
– с ореховым отделочным полуфабрикатом;
– со сливочным отделочным полуфабрикатом;
– со сметанным отделочным полуфабрикатом;
– с лукумным отделочным полуфабрикатом;
– с отделочным полуфабрикатом из суфле;
– с белковым отделочным полуфабрикатом;
– с молочным отделочным полуфабрикатом;
– с желейным отделочным полуфабрикатом;
– с отделочным полуфабрикатом на основе сгущенного молока;
– с отделочным полуфабрикатом на основе крема на растительных маслах;
– с жировым отделочным полуфабрикатом на основе маргаринов и жиров;
– с арахисовым отделочным полуфабрикатом;
– с помадным отделочным полуфабрикатом;
– с отделочным полуфабрикатом на основе сливок из коровьего молока;
– с комбинированным отделочным полуфабрикатом (два и более составляющих).

4.2 В зависимости от способа отделки поверхности рулеты подразделяют на:
– без отделки;
– с отделкой, в том числе глазированные.

4.3 В зависимости от состава рецептуры рулеты изготавливают с консервантом или без консерванта.

4.4 В зависимости от термического состояния рулеты могут изготавливать замороженными.

5 Общие технические требования

5.1 Рулеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных правил и норм, установленных в [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Штучные неупакованные рулеты изготавливают массой не более 1000 г.

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

– минус 6 – от 50 до 125 г включ.;
– –//– 4 – свыше 125 до 300 г включ.;
– –//– 2,5 – –//– 300 до 500 г включ.;
– –//– 1,5 – –//– 500 до 1000 г включ.

Примечание – Допускаемые положительные отклонения массы не ограничиваются.

5.2.2 По органолептическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Цилиндрическая, продолговатая, без изломов и вмятин, с ровным обрезом краев
Поверхность	С отделкой или без нее в соответствии с рецептурой. Допускаются вкрапления сахара и наличие трещин, не изменяющих товарного вида изделий. Для рулетов с отделкой: покрыта или художественно отделана отделочными полуфабрикатами, глазурью и декором. Допускается частичное глазирование рулетов. Для рулетов без отделки: ровная, гладкая, не допускается наличие отделочного полуфабриката на поверхности и выступов за края. Для глазированных рулетов поверхность должна быть ровной или слегка волнистой, без следов «поседения». Не допускается: – расплывчатый рисунок из отделочного полуфабриката; – подгорелая поверхность бисквитного полуфабриката; – липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий
Вид в разрезе	Свернутый пласт некрошащегося бисквитного полуфабриката, равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с развитой пористостью, без закала и следов непромеса, равномерно прослоенный отделочным полуфабрикатом. Не допускается выступ отделочного полуфабриката за края изделия. Для рулетов с добавлением мака, кокосовой стружки, орехов, семян арахиса, цукатов, сухофруктов и других добавлений – с соответствующими включениями этих добавлений
Вкус и запах	Соответствующий данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха. Рулеты, содержащие жир, не должны иметь салистый или прогорклый привкус. При внесении ароматизатора – соответствующие вкусу и (или) аромату внесенного ароматизатора, пряностей – с ароматом внесенных пряностей
Примечания 1 При изготовлении рулетов на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковой поверхностях изделий наличие незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами. 2 Для глазированных рулетов допускаются небольшие наплывы глазури. 3 Наличие посторонних включений и хруста в рулетах не допускается. 4 Допускается для художественной отделки поверхности использовать декоративные фигурки, изготовленные из материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.	

5.2.3 По физико-химическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
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, %, для полуфабрикатов: – отделочного – выпеченного	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений: 1,5 2,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, для полуфабрикатов: – отделочного – выпеченного	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемых отклонений: 1,5 2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2
Толщина пласта выпеченного полуфабриката, мм	4,0 – 9,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля глазури, не менее	10
Температура в толще рулета замороженного, °С, не выше	Минус 10

Примечания

1 Для отделочных полуфабрикатов: творожно-сливочного, творожно-растительного, кефирно-растительного; со взбитыми сливками из коровьего молока; крема на основе растительных масел с добавлением сахара и масложирового сырья отклонения в сторону уменьшения по массовой доле общего сахара и массовой доле жира в пересчете на сухое вещество допускаются не более 3,0 %.

2 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.

3 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество и массовой доле жира в пересчете на сухое вещество.

4 Массовую долю жира контролируют только в полуфабрикатах с внесением масложирового сырья.

5 Массовую долю сорбиновой кислоты в зависимости от рецептуры при использовании нормируют и контролируют в целом рулете или отделочном полуфабрикате.

5.2.4 Конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей каждого конкретного наименования с учетом допускаемых отклонений, пищевая ценность для каждого наименования рулетов должны быть приведены в рецептуре.

5.2.5 Микробиологические показатели рулетов должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [2], [3] и таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Значение					
	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 (сальмонеллы)		
Рулеты с отделочными полуфабрикатами: – сливочным, жировым (жировые начинки на основе маргаринов и жиров)	5×10^4	0,01	0,1	25	50	100
– фруктовым, с цукатами, маком, орехами	1×10^4	1,0	1,0	25	50	100
– сливочным с добавками (какао-порошка, шоколадной глазури, фруктовыми добавками и др.)	5×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– белковым (заварным), белковым (сырым), суфле	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– творожным, творожно-сливочным, сметанным, сметанно-растительным, сливочно-творожным, 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 крема на растительных маслах, маргаринов 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
Рулеты в герметизированной упаковке	5×10^3	0,1	0,1	25	50	50
* В 0,1 г не допускаются для рулетов со сроком годности 5 сут и более.						
Примечание – В рулетах со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.						

5.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в рулетах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [2], [3].

5.2.7 Содержание радионуклидов в рулетах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4].

5.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в рулеты в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

5.3.1 При изготовлении рулетов используют:
– продукты переработки зерна;
– смеси композитные мучные;
– смеси обогатительные;
– фитокомпозиции;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– клейковину сухую пшеничную;
– сухари панировочные;
– сахар-песок, сахар белый;
– масложировую продукцию;
– молочную продукцию;
– 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 полуфабрикаты шоколадного производства;
– изделия ликеро-водочные;
– спирт этиловый ректификованный;
– продукты винодельческие;
– водку;
– цукаты;
– фрукты и продукты их переработки;
– экстракты плодовые и ягодные;
– сиропы фруктовые, овощные;
– соковую продукцию из фруктов и овощей;
– мед натуральный и искусственный;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– ванилин;
– какао-порошок;
– какао-масло;
– глазури: шоколадную, кондитерскую, жировую, сахарную и др.;
– 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;
– специи и пряности, марципан;
– анис;
– кокосовую стружку или крупку;
– крем на растительных маслах;
– смеси для стабилизации крема на основе растительных масел;
– ароматизаторы пищевые;
– уксус для пищевых целей;
– концентрат квасного сусла;
– пищевые добавки: красители, эмульгаторы, стабилизаторы, вещества для обработки муки, кислоты пищевые, консерванты, двууглекислый натрий, соли углеаммонийные и др.;
– декоративные кондитерские украшения для отделки: криспи, дробсы, нонпарель, 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.

5.3.2 Сырье, применяемое для изготовления рулетов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [2], [3].

5.3.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 029, [5], [6].

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

5.3.5 Конкретный перечень сырья со ссылками на ТНПА и (или) характеристиками должен быть приведен на конкретное наименование рулетов в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Рулеты изготавливают штучными неупакованными или фасованными (с одинаковой или различной номинальной массой), в том числе в виде наборов и весовыми.

Рулеты и наборы рулетов укладывают на полимерные корректсы с последующим упаковыванием в полипропиленовую или пропиленовую металлизированную пленки по ТНПА, в коробки полимерные с крышками по СТБ 1517, в художественно оформленные коробки из картона по ТНПА с последующим укладыванием в ящики чистые из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, в ящики-лотки деревянные по ГОСТ 11354, в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или в транспортную упаковку по ТНПА.

Допускается вместо полимерного коррекса использовать салфетки из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, бумаги парафинированной по ГОСТ 9569 или пергамина по ТНПА.

В одну упаковочную единицу укладывают рулеты одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

Замороженные рулеты 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 рулетов в упаковке согласно технологической документации, разработанной в установленном порядке.

5.4.2 Неупакованные и весовые рулеты укладывают в ящики дощатые, металлические, алюминиевые, пластмассовые и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 или полимерных материалов по ТНПА.

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

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

Допускается завертывание весовых рулетов в пергамент, подпергамент, парафинированную бумагу, пергамин, целлофан или полимерные пленки.

Ящики должны быть снабжены плотно прилегающими крышками или упаковываться в полипропиленовые материалы.

5.4.3 Фасованные рулеты изготавливают номинальной массой от 0,05 до 1,0 кг. Допускается изготавливать рулеты различной номинальной массой.

Фасованные и весовые рулеты упаковывают в транспортную упаковку массой нетто не более 10,0 кг.

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

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных рулетов от номинальной массы не должны превышать значения:

– для рулетов с одинаковой номинальной массой – по СТБ 8019 (таблица А.1, приложения А);

– для рулетов с различной номинальной массой – по СТБ 8019 (таблица А.3, приложения А).

Допускаемые положительные отклонения содержимого каждой упаковочной единицы от номинальной массы не ограничены.

5.4.5 Допускается использовать возвратную транспортную упаковку для упаковывания рулетов, фасованных в потребительскую упаковку. Возвратная транспортная упаковка должна быть прочной, сухой, чистой, с удаленной старой маркировкой.

5.4.6 Потребительская и транспортная упаковки должны быть укупорены любым способом, обеспечивающим сохранность продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.

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

5.5 Маркировка

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

– наименование рулета;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество пищевой продукции;
– количество штук (для рулетов в наборе или упакованных по несколько штук);
– состав продукта;
– пищевую ценность;
– условия хранения;
– термическое состояние (для замороженных рулетов);
– дату изготовления;
– срок годности;
– 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);
– рекомендации по использованию (для замороженных рулетов в соответствии с рецептурой);
– надпись «Не допускается повторное замораживание» (для замороженных рулетов);
– условия хранения после размораживания (для замороженных рулетов);
– штриховой идентификационный код;
– обозначение настоящего стандарта.

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

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

Допускается указывать другую информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022.

5.5.2 Маркировку наносят на каждую единицу потребительской упаковки, на этикетку или на упаковочный материал путем нанесения четкого оттиска по трафарету или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

5.5.3 Для неупакованных и весовых рулетов информация о продукции по 5.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода) должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов продавцу, который доводит ее до потребителя.

5.5.4 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры» – в соответствии с 8.6.

На каждую единицу транспортной упаковки с рулетами в соответствии с требованиями ТР ТС 022 приводят информацию, с указанием:
– наименования рулета;
– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– массы рулетов в упаковке;
– массы нетто;
– количества упаковочных единиц и номинальной массы в упаковочной единице (для фасованной продукции);
– массы партии (для весовых и фасованных рулетов с различной номинальной массой);
– условий хранения;
– даты изготовления;
– срока годности;
– номера смены;
– обозначения настоящего стандарта.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

6.1.1 Приемку рулетов производят партиями. Под партией понимают:

– на производстве (в экспедиции предприятия) – определенное количество рулетов одного наименования, изготовленных за одну смену, имеющих один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинальной массы (для фасованных рулетов с одинаковой номинальной массой) и оформленных удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности);

– в розничной торговой сети – определенное количество рулетов одного наименования, имеющих один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинальной массы (для фасованных рулетов с одинаковой номинальной массой), полученных по одной товарно-транспортной накладной.

6.1.2 Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных рулетов с различной номинальной массой от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

6.1.3 Партия фасованных рулетов с одинаковой номинальной массой по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных рулетов)» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.4 должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по ГОСТ 5904 (таблица 2а);

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.4.

6.1.4 Партия фасованных рулетов с различной номинальной массой по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных рулетов)» принимается при выполнении следующего условия:

– не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений, установленный в 5.4.4).

6.2 На каждую партию рулетов оформляется удостоверение качества и безопасности с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя;

– наименования рулета;

– количества упаковочных единиц и номинальной массы упаковочной единицы (для фасованной продукции с одинаковой номинальной массой);

– массы партии;

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

– термического состояния (для замороженных рулетов);

– типа упаковки;

– обозначения настоящего стандарта;

– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;

– 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 продукции.

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

6.3 Органолептические показатели, толщину пласта выпеченного полуфабриката, массу (для неупакованных рулетов), температуру в толще замороженных рулетов, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, состояние упаковки и качество маркировки рулетов контролируют в каждой партии.

Контроль содержимого упаковочной единицы, среднее содержимое партии фасованных рулетов (масса фасованных рулетов с одинаковой номинальной массой) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

6.4 Физико-химические показатели: массовую долю влаги, массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, массовую долю жира в пересчете на сухое вещество, массовую долю глазури – 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.

6.5 Массовую долю сорбиновой кислоты (при использовании) изготовитель контролирует в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, разработанной и утвержденной в установленном порядке, не реже одного раза в полугодие.

6.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов – сальмонелл) рулетов контролируют в соответствии со схемой микробиологического контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке, не реже одного раза в квартал.

6.7 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, ГМО и патогенных микроорганизмов (сальмонелл) осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

6.8 Контроль содержания радионуклидов осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

6.9 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному из показателей: состояние упаковки и качество маркировки, органолептические показатели, содержимое упаковочной единицы (масса фасованных рулетов), среднее содержимое партии фасованных кондитерских изделий – проводят сплошной контроль (разбраковывание) с исправлением браковочных единиц в случаях, если это целесообразно.

6.10 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей: физико-химических или показателей безопасности (кроме микробиологических показателей) – проводят повторный контроль на удвоенной выборке, отобранной от той же партии. Контроль проводят только по показателю, по которому выявлено несоответствие. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию рулетов бракуют.

Результаты повторного контроля являются окончательными.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор образцов – по СТБ 961, СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 5904, ГОСТ 26668, СТБ 2160, подготовка проб для определения показателей безопасности – ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Для замороженных рулетов органолептические (вкус и запах) и физико-химические показатели определяют в соответствии с рекомендациями по использованию, указанными на этикетке.

7.2 Методы контроля – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26181, по СТБ 961 (подраздел 5.8).

Толщину пласта измеряют с помощью линейки металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм и максимальным пределом измерения 300 мм.

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

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 27543, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31747, ГОСТ 31659 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.3 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных рулетов), среднего содержимого партии фасованных рулетов с одинаковой номинальной массой

7.3.1 Измерения массы фасованных рулетов должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 5.4.4. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $1/3T$.

Содержимое упаковочной единицы (масса фасованных рулетов) определяется как разность массы брутто и массы потребительской упаковки.

7.3.2 Измерительное оборудование

Весы по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 4.

Таблица 4

Диапазон взвешивания *, г	Дискретность весов *d*, не более, г
До 49 включ.	0,2
« 50 « 149 «	0,5
« 150 « 499 «	1,0
« 500 « 2499 «	2,0
* Диапазон взвешивания может быть при необходимости откорректирован после установления диапазона возможных значений номинального количества товара.	

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики, обеспечивающих требуемую точность измерений и прошедших метрологический контроль.

7.3.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных рулетов)

Массу фасованных рулетов m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку, по формуле (1).

$$m_i = m_{брi} - m_{тараi}, \quad (1)$$

где $m_{брi}$ – масса *i*-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г (кг);

$m_{тараi}$ – масса потребительской тары *i*-й упаковочной единицы, г (кг).

7.3.4 Определение среднего содержимого партии фасованных рулетов

На основании значений массы фасованных рулетов по 7.3.3 рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии фасованных рулетов) $\overline{m}_э$ по формуле (2).

$$\overline{m}_э = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (2)$$

где m_i – масса фасованных рулетов, г (кг);

n – объем выборки согласно ГОСТ 5904 (таблица 2а).

Полученные значения сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.1.

7.3.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества

Для партии фасованных рулетов рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $m_{доп}$, г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$, г, по формулам:

$$m_{доп} = K_{ном} - T; \quad (3)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2\,T, \quad (4)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса фасованных рулетов, г (кг);

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества согласно СТБ 8019, г (кг).

Полученные по 7.3.3 значения массы фасованных рулетов каждой упаковочной единицы выборки m_i сравнивают с минимальной допускаемой массой $m_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимальной допускаемой массы $m_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в ГОСТ 5904 (таблица 2а), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.1.3.

7.4 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных рулетов с различной номинальной массой).

Измерения массы фасованных рулетов должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 5.4.4. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3T.

Содержимое упаковочной единицы (масса фасованных рулетов) определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, по формуле (1), с учетом требований к погрешности измерений.

Для каждой упаковочной единицы фасованных рулетов выборки по 6.1.2 определяют отрицательное отклонение от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.4 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.4.

7.5 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711, [7] и [8].

Содержание пестицидов определяют по [9] и [10].

Содержание радионуклидов определяют по [11].

7.6 Обнаружение и идентификация ГМО проводятся по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572 и [12].

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

7.8 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [13], при условии соответствия их области распространения настоящего стандарта.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Рулеты транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

8.3 Рулеты должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Рулеты не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить и транспортировать рулеты совместно с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.4 Ящики с рулетами при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

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

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

8.5 Сроки годности и условия хранения на конкретные наименования рулетов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

8.6 Рекомендуемые сроки годности рулетов при температуре хранения (4 ± 2) °С 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);

– 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 крема на растительных маслах;

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

– 7 сут – на основе крема на растительных маслах с добавлением глазурей желеобразных; с фруктовыми начинками и отделками;

– 7 сут – с отделками: помадной и глазурью, миндальные; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту, с отделочным полуфабрикатом на основе крема на растительных маслах, с шоколадными добавками;

– 10 сут – с лукумным отделочным полуфабрикатом.

Рекомендуемые сроки годности для рулетов устанавливают по наименьшему сроку годности полуфабриката, входящего в состав изделия.

Рекомендуемые сроки годности рулетов с отделочным полуфабрикатом (кремом) на основе сгущенного варенного молока при температуре хранения (18 ± 3) °С с даты изготовления – не более 30 сут.

Рекомендуемые сроки годности для замороженных рулетов при температуре хранения минус (18 ± 2) °С – не более 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности для замороженных рулетов после размораживания соответствуют срокам годности рулетов, указанных выше.

9 Гарантии изготовителя

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

Библиография

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

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

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

[4] 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

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

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

[7] 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

[8] МУ № 4082-86 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.

[9] 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.

[10] МУ № 1541-76 Методические указания по определению 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами
Утверждены МЗ СССР 20 декабря 1976 г.

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

[12] 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

[13] 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

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 25.11.2014. Подписано в печать 05.01.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32 Уч.-изд. л. 1,15 Тираж 2 экз. Заказ 5

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

gost.e-ecolog.ru