МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 927-2008

СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫСМАКІ МУЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.04.2017 № 29

Дата введения 2017-10-01

Структурный элемент «Библиографические данные». Заменить код ОКП РБ: «15.81.12.900; 15.82.12» на «10.72.12; 10.71.12».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мучные сладости, в том числе замороженные, изготовленные из муки, сахара, жира, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.».

Раздел 2. 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», «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5900-73» на «ГОСТ 5900-2014», «ГОСТ 5901-87 на «ГОСТ 5901-2014»;

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, ГОСТ 24831-81, ГОСТ 30349-96, ГОСТ 30518-97, ГОСТ 26668-85» 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 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

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

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

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

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

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

ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

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 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 9325-79 Соли углеаммонийные. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

gost.e-ecolog.ru

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

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)

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

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Разделы 2а и 2б изложить в новой редакции:

«2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 029, ТР ТС 033, ГОСТ 17481 (в части, не противоречащей техническим регламентам), а также следующие термины с соответствующими определениями:

2а.1 весовые мучные сладости: Мучные сладости, упакованные непосредственно в транспортную упаковку, предназначенные для последующего дозирования перед реализацией потребителю или упаковывания непосредственно в розничной торговой сети.

2а.2 дозирование: Отмеривание требуемого количества продукции по массе (ГОСТ 16299).

2а.3 сладости мучные замороженные: Готовые мучные сладости, подвергнутые замораживанию до достижения температуры в толще не выше минус 16 °С.

2б Классификация

2б.1 В зависимости от технологии производства и рецептуры мучные сладости подразделяют на:

– песочные, в том числе песочно-заварные;
– слоеные;
– бисквитные;
– пряничные;
– ореховые, воздушно-ореховые (с добавлением муки);
– заварные;
– вафельные;
– воздушные;
– крошковые;
– дрожжевые;
– медовые, в том числе медово-заварные, медово-сбивные;
– комбинированные.

Мучные сладости изготавливают с начинками и без начинок.

2б.2 Мучные сладости в зависимости от наличия отделки поверхности изготавливают:

– без отделки, в том числе неглазированные;
– с отделкой, в том числе глазированные.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

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

Пункт 3.2.1а дополнить абзацем (после второго):

«Масса штучных мучных сладостей, изготовленных на дрожжах, – не более 0,2 кг.».

Пункт 3.2.1. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

«**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: – форма	Разнообразная, соответствующая данному наименованию мучных сладостей, правильная, без повреждений. Допускаются мучные сладости с односторонним слипом (след от разлома двух мучных сладостей, слипшихся во время выпечки или при глазировании): – не более 2 шт. в упаковочной единице; – не более 5 % от массы весовых мучных сладостей; – допускаются деформированные мучные сладости – не более 5 % к массе мучных сладостей.
– поверхность	Соответствующая наименованию мучных сладостей в зависимости от способа разделки и формования, гладкая или с рельефами, неподгорелая, без загрязнений. Для мучных сладостей с использованием винограда сушеного, цукатов, ядер ореха и других включений допускается неровная, шероховатая поверхность с видимыми вкраплениями применяемого сырья. Поверхность глазированных мучных сладостей или с отделкой – сухая, нелипкая, без вздутий, трещин, сколов, глазурь или отделка должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем. Для глазированных мучных сладостей допускается наличие мелких оголенных мест – не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 5 % к массе весовых мучных сладостей. Поверхность мучных сладостей с отделкой – с четко нанесенным оформлением. Не допускается поседение, засахаривание или увлажнение глазури или отделки
– цвет	Свойственный данному наименованию мучных сладостей, равномерный. Допускается неоднородная окраска боковых поверхностей мучных сладостей. Для мучных сладостей с добавлением мака, орехов, сухофруктов и других включений на поверхности их цвет темнее, чем поверхность
– цвет	Равномерный, от светло-желтого до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев мучных сладостей, нижней, боковой сторон и следов от сетки пода печи, формы. Не допускаются подгорелость и бледность. Общий тон окраски мучных сладостей должен быть одинаковым в упаковочной единице
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию мучных сладостей, без посторонних привкуса и запаха.
Консистенция (для замороженных)	Твердая
Вид в изломе или разрезе *	Пропеченные с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот для дрожжевых и слоеных мучных сладостей. Не допускается вытекание отделки на поверхность мучных сладостей. Допускается в местах, граничащих с начинкой, слегка увлажненный мякиш и незначительное уплотнение структуры. В мучных сладостях, соединенных отделкой, последняя не должна выступать за края. В мучных сладостях с добавлением сушеного винограда, ядер ореха, цукатов и других включений допускаются видимые вкрапления применяемых включений.
* Для мучных сладостей в рецептурах устанавливают показатель «Вид в разрезе» или «Вид в изломе» в зависимости от технологии производства мучных сладостей. Для мучных сладостей, изготовленных на дрожжах, устанавливают показатель «Вид в разрезе». В замороженных мучных сладостях органолептические показатели определяют после размораживания в соответствии с рекомендациями по использованию, указанными на этикетке.».	

Пункт 3.2.2 изложить в новой редакции:

«3.2.2 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования мучных сладостей и минимальное количество мучных сладостей в 1 кг (для весовых мучных сладостей) должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Минимальное количество мучных сладостей в 1 кг не является бракеражным показателем.».

Пункт 3.2.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

«Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	2,0–36,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами, с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,5 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами, с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения не более 3,0 %
Щелочность в мучных сладостях, приготовленных на химических разрыхлителях, градус, не более	2,0
Кислотность в мучных сладостях, приготовленных на дрожжах, градус, не более: – из муки пшеничной высшего сорта – из муки пшеничной первого сорта – из муки разных зерновых культур и зерновых добавок	 3,0 4,0 5,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более (для мучных сладостей на химических разрыхлителях)	0,1
Массовая доля начинки, %, не менее – для мучных сладостей с корицей, какао – для остальных мучных сладостей	 3,0 10
Массовая доля глазури, %, не менее (для глазированных мучных сладостей)	5,0
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,2

Примечания

1 Отклонение массовой доли сахара, жира в сторону увеличения не ограничивается.

2 Массовую долю жира в слоеных, бисквитных, крошковых и воздушных, в том числе воздушно-ореховых мучных сладостях не контролируют.

3 Массовую долю общего сахара (по сахарозе) в крошковых, слоеных и заварных мучных сладостях не контролируют.

4 Суммарное содержание сахара и жира для мучных сладостей, изготовленных на дрожжах, должно быть не менее 20 %.».

Пункт 3.2.4 изложить в новой редакции:

«3.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования мучных сладостей с учетом предусмотренных для них отклонений, рекомендации по использованию (для замороженных мучных сладостей) должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Допускаемые отклонения массовой доли влаги в сторону увеличения и в сторону уменьшения не должны превышать:

– 1,5 % – при массовой доле влаги до 10 % включительно;

– 2,0 % – при массовой доле влаги до 20 % включительно;

– 3,0 % – при массовой доле влаги до 30 % включительно;

– 4,0 % – при массовой доле влаги до 40 % включительно.

Температура в толще замороженных мучных сладостей должна быть не выше минус 16 °С.».

Пункт 3.2.6. Таблицу 3 изложить в новой редакции:

«**Таблица 3**

Мучные сладости	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
Без начинки и глазури	1×10^4	0,1	–	25	50	100
С начинками и отделками: – из шоколадной глазури, помадной, орехом, кокосовой стружкой и др.	1×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– фруктовой, ягодной, орехово-фруктовой, орехово-ягодной	1×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– творожно-сливочной, на основе творога, творожно-растительной, творожно-фруктовой, сливочно-растительной, молочной, молочно-масляной, на основе сгущенного молока, йогурта, желе и желейные кремы на основе молочной продукции	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– на основе кремов на растительных маслах (в том числе с фруктовыми и шоколадными добавками	1×10^4	1,0	0,1	25	50	100
– жировой	5×10^4	0,01	0,1	25	50	100
– белковой, суфле, лукумной, зефирной	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– сливочной (в том числе с добавками)	5×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
* Для мучных сладостей со сроком годности 5 сут и более БГКП и S.aureus не допускается в 0,1 г.						
Примечания 1 В мучных сладостях со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, с отделочными полуфабрикатами на основе творога, сметаны, йогурта, кефира мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не нормируются. 2 Для замороженных мучных сладостей микробиологические показатели определяют после размораживания.».						

Пункты 3.2.7 и 3.2.8 изложить в новой редакции:

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

3.2.8 Содержание радионуклидов в мучных сладостях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.9:

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

Подраздел 3.3. Наименование изложить в новой редакции:

«**3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам**».

Пункт 3.3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления мучных сладостей используют следующее сырье, пищевые добавки и ароматизаторы отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по докумен-

там, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:»;

третий и четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«– муку пшеничную по СТБ 1666;

– муку ржаную хлебопекарную по ГОСТ 7045;»;

дополнить абзацами (после пятого):

«– муку экструзионную широкого назначения с массовой долей влаги не более 10 %;

– изделия вафельные с массовой долей влаги не более 6 %;

– сахар белый по ГОСТ 33222;»;

тринадцатый, четырнадцатый, пятнадцатый, восемнадцатый, девятнадцатый, двадцать третий абзацы изложить в новой редакции:

«– дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;

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

– воду питьевую по СТБ 1188;

– пудру сахарную, рафинадную;

– масложировую продукцию по СТБ 2016;

– молоко и молочную продукцию;»;

двадцатый, двадцать первый, двадцать второй, двадцать четвертый, пятьдесят пятый абзацы исключить;

двадцать шестой абзац изложить в новой редакции:

«– яйца куриные пищевые по СТБ 254;»;

дополнить абзацем (после двадцать шестого):

«– продукты яичные;»;

двадцать девятый абзац. Исключить слово: «плодов,»;

тридцать седьмой абзац. Исключить слово: «наполнители,»;

сороковой абзац. Исключить слово: «, плоды»;

сорок первый абзац. Заменить слово: «плодовые» на «фруктовые»;

сорок второй абзац. Заменить слово: «плодовые» на «фруктовые»;

пятьдесят третий, пятьдесят шестой абзацы изложить в новой редакции:

«– ароматизаторы;

– пищевые добавки: консерванты, красители, кислоты, вещества для обработки муки, смеси хлебопекарные;»;

дополнить абзацами (после пятьдесят шестого):

«– двууглекислый натрий по ГОСТ 2156;

– соли углеаммонийные по ГОСТ 9325;».

Пункты 3.3.2–3.3.5 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления мучных сладостей, должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2], [4]–[6].

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

3.3.4 По показателям безопасности пищевые добавки, ароматизаторы 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 мучных сладостей, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункты 3.4.1–3.4.5 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Мучные сладости изготавливают весовыми, штучными или как упакованный (фасованный) (далее – фасованный) товар с одинаковым и различным номинальным количеством.

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

3.4.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных мучных сладостей от номинального количества не должен превышать значения:

– для мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.1, приложение А);

– для мучных сладостей с различным номинальным количеством – по СТБ 8019 (таблица А.3, приложение А).

Допускаемые положительные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованных мучных сладостей от номинального количества не ограничены.

3.4.3 Мучные сладости фасуют в потребительскую упаковку: коробки из картона коробочного по ГОСТ 7933, пачки из коробочного картона или бумагу для фасования мучных сладостей на автоматах по ГОСТ 7247, в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, пленку полиэтиленовую марки Н по ГОСТ 10354, полипропиленовую или пропиленовую металлизированную пленку по ТНПА, в пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или другие полимерные пленки по другим ТНПА, соответствующие требованиям ТР ТС 005, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции номинальным количеством не более 3 кг.

Допускается фасование мучных сладостей в картонные коробки оригинальной формы: высокие вертикальные сужающиеся в верхней торцевой части с образованием боковой складки коробки-баульчики и др., изготавливаемые по специальному заказу из картона коробочного по ГОСТ 7933 или другим ТНПА, номинальным количеством не более 500 г.

Допускается фасование мучных сладостей в упаковочные корзинки из лиственных пород дерева по ТНПА, а также другие упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТР ТС 005, разрешенные к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены и обеспечивать качество, безопасность и сохранность мучных сладостей при транспортировании, хранении и реализации.

Дно коробки и верхний ряд мучных сладостей застилают пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 или пергамином по ТНПА, бумажными салфетками по ТНПА, а также другими материалами, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

Допускается фасование мучных сладостей разных наименований в одну единицу потребительской упаковки.

3.4.4 Весовые и штучные неупакованные мучные сладости упаковывают непосредственно в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, массой нетто не более 12 кг, в ящики фанерные по ГОСТ 10131, в ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, массой нетто до 20 кг, ящики из плетеного шпона по ТНПА, массой нетто до 9 кг.

Для внутригородских перевозок допускается укладывание мучных сладостей в лотки по ГОСТ 11354.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА, соответствующих требованиям ТР ТС 005, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции и обеспечивающих сохранность, качество и безопасность мучных сладостей в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.5 Ящики и лотки при укладывании неупакованных мучных сладостей должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, парафинированной или бумагой оберточной по ГОСТ 8273 и другими материалами, соответствующими требованиям ТР ТС 005, разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, с обязательным покрытием верхнего ряда изделий.».

Пункт 3.4.6. Третий абзац. Заменить слово: «Тара» на «Упаковка».

Пункт 3.4.7. Заменить слова: «со» на «с мучными», «массой нетто» на «вместимостью», исключить слова: «тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА».

Пункт 3.4.8 изложить в новой редакции:

«**3.4.8** Допускается упаковывать весовые, штучные и фасованные мучные сладости в многооборотную упаковку. При этом упаковка внутри должна быть выстлана в соответствии с требованиями, указанными в 3.4.5. 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.».

Пункт 3.4.9. Заменить слово: «Тара» на «Упаковка».

Пункт 3.4.10 изложить в новой редакции:

«**3.4.10** Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать сохранность, качество и безопасность мучных сладостей в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8].».

Пункты 3.5.1–3.5.4 изложить в новой редакции:

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

– наименование мучных сладостей (для наборов наименование каждого наименования мучных сладостей);

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество мучных сладостей (для наборов количество мучных сладостей каждого наименования);

– состав (для наборов состав каждого наименования мучных сладостей);
– пищевую ценность (для наборов пищевую ценность каждого наименования);
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
– термическое состояние [для замороженных (мучных сладостей)];
– надпись «Не допускается повторное замораживание» [для замороженных (мучных сладостей)];
– рекомендации по использованию [для замороженных (мучных сладостей)] в соответствии с рецептурой;
– срок годности и условия хранения после размораживания [для замороженных (мучных сладостей)];
– штриховой идентификационный код;
– обозначение настоящего стандарта.

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

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

На каждую единицу транспортной упаковки с упакованными мучными сладостями наносят информацию с учетом требований ТР ТС 022 и с указанием:
– наименования мучных сладостей (для наборов наименование набора);
– наименования и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– количества мучных сладостей в транспортной упаковке;
– количества упаковочных единиц и номинального количества в упаковочной единице (для фасованных мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством);
– условий хранения;
– даты изготовления;
– массы нетто (для фасованных мучных сладостей с различным номинальным количеством);
– сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады);
– термического состояния [для замороженных (мучных сладостей)];
– срока годности.

3.5.3 Маркировка транспортной упаковки для штучных, весовых мучных сладостей – по 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). Данная информация должна быть представлена изготовителем в виде информационных листков (листка-вкладыша) потребителю либо содержаться в товаросопроводительной документации.

3.5.4 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для штучных, весовых, помещенных непосредственно в транспортную упаковку мучных сладостей наносится на товаросопроводительные документы.».

Пункты 4.1–4.4 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку мучных сладостей производят партиями. Под партией понимают:
– у изготовителя – определенное количество мучных сладостей одного наименования, одного термического состояния, одинаково упакованных, с одинаковым значением номинального количества (для фасованных мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством), изготовленных одной бригадой за одну смену;
– в розничной торговой сети – определенное количество мучных сладостей одного наименования, одного термического состояния, одинаково упакованных, с одинаковым значением номинального количества (для фасованных мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством), полученных по одной товарно-транспортной накладной.

4.1.1 Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных мучных сладостей с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

Партия фасованных мучных сладостей с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается при выполнении следующего условия:

– не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 3.4.2).

4.1.2 Для контроля фасованных мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии фасованных мучных сладостей» 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 мучных сладостей по данным показателям принимают при одновременном выполнении следующих условий:

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

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.2) 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 3.4.2.

4.2 Для каждой партии мучных сладостей, поставляемых в розничную торговую сеть, в товарно-транспортную накладную вносят запись или проставляют штамп с указанием гарантии изготовителя о соответствии мучных сладостей требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

4.3 Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруст от минеральной примеси, массу штучных неупакованных мучных сладостей, отрицательное отклонение массы штучных неупакованных от ее массы, массу нетто, количество штук в 1 кг, температуру в толще замороженных мучных сладостей, содержимое упаковочной единицы, среднее содержимое партии фасованных мучных сладостей, состояние упаковки и правильность маркировки мучных сладостей определяют в каждой партии; физико-химические показатели (кроме массовой доли сорбиновой кислоты) определяют не реже одного раза в месяц; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, определяют не реже одного раза в полугодие; массовую долю глазури, начинки – не реже одного раза в месяц.

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

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

Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

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

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, ГМО и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, массовую долю сорбиновой кислоты осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции и гарантирующим безопасность продукции.

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

Пункт 5.1 дополнить ссылкой: «СТБ 2397».

Пункт 5.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**5.2** Методы испытаний – по ГОСТ 5897–ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902, ГОСТ 31904, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, СТБ 2394, СТБ 8035.

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

Определение содержимого упаковочной единицы, контроль соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблю-

дения требований к партии фасованных мучных сладостей с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

Массу нетто весовых мучных сладостей определяют по СТБ 2394 (пункт 6.5).

Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных мучных сладостей с различным номинальным количеством) – по СТБ 8035.

Масса фасованных мучных сладостей с различным номинальным количеством определяется на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы из выборки по 4.1.1 определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 3.4.2 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 4.1.1.».

Пункт 5.3. Десятый абзац. Заменить слова: «тестовой заготовки» на «изделия».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.4** Посторонние включения, хруст от минеральной примеси контролируют в мучных сладостях, отобранных в соответствии с требованиями ГОСТ 5904, органолептически и визуально.

Состояние упаковки и правильность маркировки определяют визуально.

Температуру в толще замороженных мучных сладостей контролируют путем погружения жидкостного термометра с диапазонами измерения от минус 38 °С до 0 °С, с ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498 между замороженными мучными сладостями.».

Пункт 5.6. Первый абзац. Исключить ссылку и слова: «СТБ 1313» и «и методикам, утвержденным в установленном порядке»;

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

третий абзац. Заменить ссылку и слова: «ГОСТ 30349 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «[11].»;

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

Пункт 5.7. Наименование и первый абзац. После слова «неупакованных» дополнить словом: «мучных» (2 раза);

седьмой абзац. Заменить слова: «изделия» на «мучных сладостей», «изделий» на «мучных сладостей».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.8, 5.9:

«**5.8** Определение ГМО проводится по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, [13].

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

5.9 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА на методы и по методикам выполнения измерений, включенным в [14], при условии обеспечения сопоставимости испытаний при их использовании.».

Пункт 6.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

Мучные сладости транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.».

Пункт 6.3 изложить в новой редакции:

«**6.3** Мучные сладости должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Мучные сладости не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Не допускается хранить мучные сладости совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«**6.5** Срок годности и условия хранения для конкретного наименования мучных сладостей устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мучных сладостей с даты изготовления устанавливает изготовитель в соответствии с приложением А.

Сроки годности для наборов с мучными сладостями разных наименований изготовитель устанавливает по мучным сладостям, имеющим наименьший срок годности.».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мучных сладостей

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения мучных сладостей:

– при температуре хранения (18 ± 5) °С:

– 45 сут – без начинки, с массовой долей жира до 20 % включительно;

– 30 сут – без начинки, с массовой долей жира свыше 20 %;

– 30 сут – с фруктовыми начинками;

– 36 ч – из дрожжевого теста, массой до 0,4 кг включительно;

– 72 ч – из дрожжевого теста, упакованные в полимерные материалы;

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

– 24 ч – с творожно-сливочной на основе творога, творожно-растительной, творожно-фруктовой начинками;

– 36 ч – со сливочным кремом с фруктовыми добавками;

– 72 ч – с молочно-масляной начинкой, с белковым (заварным) кремом, с суфле;

– 5 сут – на основе кремов на растительных маслах и жирах; с белковым (заварным) кремом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту;

– 6 сут – на основе кремов на растительных маслах с фруктовыми добавками;

– 7 сут – на основе кремов на растительных маслах с шоколадными добавками;

– 7 сут – с суфле, содержащим сорбиновую кислоту;

– 10 сут – на основе лукумной массы;

– 30 сут – на основе вареного сгущенного молока;

– при температуре хранения (18 ± 3) °С:

– 30 сут – на основе вареного сгущенного молока.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 06.2013 № 52

[3] 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 26.04.1999 № 16

[4] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 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 12.12.2012 № 195

[6] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[7] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[8] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[9] МВИ.МН 5177-2006 Методика выполнения измерения ДОН с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ ДОН» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки»
БелГИМ, 17.05.2006

[10] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20.03.1986 № 4082-86

[11] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 № 2142-80

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

[13] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.11.2007 № 80

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880».

(ИУ ТНПА № 3-2017)

МКС 67.060

к СТБ 927-2008 Сладости мучные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.2.1. Таблица 1. Сноска	* Для изделий, изготовленных на дрожжах и без химических разрыхлителей, используется показатель «Вид в разрезе», для изделий, изготовленных на химических разрыхлителях, – «Вид в изломе».	* Для изделий, изготовленных на дрожжах, устанавливают показатель «Вид в разрезе», для изделий в рецептурах устанавливают показатель «Вид в разрезе» или «Вид в изломе» в зависимости от технологии изготовления изделий.

(ИУ ТНПА № 12-2015)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 927-2008

СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ

Общие технические условия

ПРЫСМАКІ МУЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 12-2010



Госстандарт
Минск

УДК 664.68(083.74)(476) МКС 67.060 КП 03

Ключевые слова: сладости мучные, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели микробиологические, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП РБ 15.81.12.900; 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 унитарным предприятием «БЕЛТЕХНОХЛЕБ»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 апреля 2008 г. № 21

3 ВЗАМЕН СТБ 927-93

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2010 г. (ИУ ТНПА № 12-2010)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
2а Термины и определения 3
2б Классификация 3
3 Общие технические требования 3
4 Правила приемки 9
5 Методы контроля 10
6 Транспортирование и хранение 12
7 Гарантии изготовителя 13
Библиография 14

Содержание (Измененная редакция, Изм. № 1)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫСМАКІ МУЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Flour sweets
General specifications

Дата введения 2008-11-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мучные сладости, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сушеных, консервированных и свежих фруктов, пряностей и других видов сырья.

2 Нормативные ссылки

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

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 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 5898-87 Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности

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 7247-2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2а Термины и определения

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

2.1а весовые мучные сладости: Мучные сладости, упакованные непосредственно в транспортную тару, предназначенные для последующего дозирования перед реализацией потребителю или фасования непосредственно в розничной торговой сети.

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

2б Классификация

2.1б В зависимости от рецептуры мучные сладости подразделяют на:

– песочные, в том числе песочно-заварные;
– слоеные;
– бисквитные;
– пряничные;
– ореховые, воздушно-ореховые (с добавлением муки);
– заварные;
– вафельные;
– воздушные;
– крошковые;
– дрожжевые;
– медовые, в том числе медово-заварные, медово-сбивные;
– комбинированные из различных полуфабрикатов.

Мучные сладости изготавливают с начинками и без начинок.

2.2б В зависимости от способа приготовления мучные сладости подразделяют на изготавливаемые:

– на химических разрыхлителях;
– на дрожжах;
– без химических разрыхлителей и дрожжей.

2.3б В зависимости от способа глазирования и отделки поверхности мучные сладости подразделяют на:

– с отделкой:
– глазированные;
– декорированные;
– без отделки.

Разделы 2а, 2б (Введены дополнительно, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

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

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

3.2 Характеристики

3.2.1а Отклонения массы штучных неупакованных мучных сладостей в сторону уменьшения не должны превышать для изделий массой до 0,2 кг включительно – 5,0 %, для изделий массой свыше 0,2 кг – 3,0 % от установленной массы одного штучного изделия.

Отклонение массы штучных неупакованных мучных сладостей от установленной массы в сторону увеличения не ограничивается.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: – форма	Соответствующая данному наименованию изделия, без вмятин и повреждений. Допускается на верхней выпуклой поверхности изделий, отформованных на автоматах, след от среза теста, остающийся при их формовании. Допускаются надломанные изделия, а также односторонние слипы (след от разлома двух изделий, слипшихся во время выпечки или при глазировании) размерами не более 15 мм до 5 % от массы нетто в партии и не более 2 шт. в упаковочной единице.
– поверхность	Соответствующая данному наименованию изделия, неподгоревшая. В изделиях с начинкой допускается слегка просвечивающаяся начинка – до 5 % в партии. Поверхность глазированных изделий должна быть ровной или слегка волнистой, без следов «поседения». Допускается наличие небольших оголенных мест и раковин на нижней поверхности изделий. Помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной. Для декорированных изделий линии декора должны быть четко выражены, нерасплывчатыми, сохранять форму. Для изделий с отделкой яйцом, сахаром-песком, ядрами орехов, маком и т. д. поверхность не должна иметь оголенные места. Для изделий без отделки с добавлением ореха, сушеного винограда, мака – шероховатая, с характерными трещинами, с вкраплениями ореха, сушеного винограда, мака. Оттиск рисунка или надписи на фигурных изделиях должны быть четкими.
– цвет	Свойственный данному наименованию изделия, равномерный. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев изделия, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается неоднородная окраска для изделий с использованием картофелепродуктов, а также в формах, смазанных жиром. Для изделий с добавлением сушеного винограда, цукатов или других включений на поверхности цвет последних темнее, чем поверхность
Вид в изломе или разрезе *	Пропеченное изделие без закала, без комочков и следов непромеса. Пористость должна быть развитая, без пустот. В изделиях с начинкой – более уплотненная в местах, граничащих с начинкой. Не допускается выступ начинки за края изделия
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха. При внесении ароматизатора или другой вкусоароматической добавки – соответствующие внесенной добавке
* Для изделий, изготовленных на дрожжах и без химических разрыхлителей, используется показатель «Вид в разрезе», для изделий, изготовленных на химических разрыхлителях, – «Вид в изломе».	

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.2 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия и минимальное количество изделий в 1 кг (для весовых мучных сладостей) должны быть приведены в рецептуре.

Минимальное количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

3.2.3 По физико-химическим показателям мучные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	2,0 – 40,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, не более 3,5 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения, не более 3,0 %
Щелочность в изделиях, приготовленных на химических разрыхлителях, градус, не более	2,0
Кислотность в изделиях, приготовленных на дрожжах, градус, не более:	
– из пшеничной муки высшего сорта	3,0
– из пшеничной муки первого сорта	4,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, % не более (для изделий на основе песочного, вафельного и пряничного полуфабрикатов)	0,1
Массовая доля начинки, %, не менее (для мучных сладостей с начинками)	3
Массовая доля глазури, %, не менее (для глазированных мучных сладостей)	5
Массовая доля сорбиновой кислоты, % (для начинок и отделок с добавлением сорбиновой кислоты)	0,13 ± 0,02
Примечание – Отклонение массовой доли сахара и жира в сторону увеличения не ограничивается.	

3.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования изделия с учетом предусмотренных для них отклонений должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Допускаемые отклонения массовой доли влаги в сторону увеличения и в сторону уменьшения не должны превышать 4 %.

3.2.3, 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.5 В мучных сладостях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси.

3.2.6 По микробиологическим показателям мучные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Мучные сладости	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
Без начинки, с шоколадной и помадной глазурью, с сахарной пудрой, орехом, кокосовой стружкой	1×10^4	0,1	–	25	50	100

Окончание таблицы 3

Мучные сладости	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	S.aureus	патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		
С начинками и отделками: – фруктовой, ягодной, орехово-фруктовой, орехово-ягодной	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– творожно-сливочной, на основе творога, творожно-растительной, творожно-фруктовой	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50 **	100 **
– молочной, молочно-масляной, на основе сгущенного молока, сливок; желе и желейные кремы на основе молочных продуктов	5×10^4	0,01 *	0,01	25	50	100
– на основе растительных сливок, маргаринов и жиров (в том числе с фруктовыми и шоколадными добавками)	1×10^4	1,0	0,1	25	50	50
– лукумной	5×10^4	0,01	0,1	25	50	100
– жировой	5×10^4	0,01 *	0,1	25	50	100
– белковой, суфле	1×10^4	0,01 *	0,01 *	25	50	100
– сливочной с фруктовыми добавками	5×10^5	0,01 *	0,01 *	25	50	100

* Для мучных сладостей со сроком годности 5 сут и более БГКП и S.aureus не допускаются в 0,1 г.
** Для мучных сладостей со сроком годности 5 сут и более.

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

3.2.6, 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.8 Содержание радионуклидов в мучных сладостях не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [3].

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления мучных сладостей используют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям ТНПА и/или иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав):

– продукты переработки зерна;
– муку пшеничную хлебопекарную;
– муку ржаную хлебопекарную;
– муку овсяную;
– крупку пшеничную дробленую;
– отруби пшеничные пищевые;
– отруби пшеничные диетические;
– солод ржаной сухой;
– смеси композитные мучные и крупяные;
– зерна круп взорванные;
– смеси сухие для приготовления полуфабрикатов;
– дрожжи;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– воду питьевую;

– клейковину сухую пшеничную;
– клетчатки пшеничные, яблочные и др.;
– сахар-песок, пудру сахарную, рафинадную, пудру декоративную;
– маргарины, спреды и топленые смеси;
– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
– масла растительные;
– жиры растительные;
– молоко и продукты переработки молока;
– продукты переработки молока сухие;
– продукты экструзионной технологии;
– продукты яичные, яйца куриные пищевые;
– патоку крахмальную и рафинадную;
– продукты винодельческой промышленности;
– продукты переработки фруктов, плодов, ягод и овощей (консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры и др.);
– пасты шоколадные, сахарные, десертные, пасты-какао;
– пряности и приправы;
– крахмал кукурузный и картофельный;
– мармелад;
– желе-глазури;
– глазури;
– какао-порошок и какао-масло;
– наполнители, начинки, смеси для начинок;
– изделия ликеро-водочные;
– цукаты;
– фрукты, плоды и ягоды свежие, быстрозамороженные, сушеные, сублимированные, консервированные;
– соки и сиропы плодовые, овощные, ягодные;
– экстракты плодовые и ягодные;
– капусту морскую;
– кофе натуральный растворимый, жареный;
– майонез, соусы майонезные;
– мед;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– ванилин;
– кокосовую стружку или крупку;
– желатин;
– ароматизаторы пищевые натуральные и идентичные натуральным;
– вкусоароматические добавки;
– растительные сливки, кремы на растительных маслах;
– пищевые добавки: консерванты, красители пищевые, кислоты пищевые, улучшители, смеси хлебопекарные, двууглекислый натрий, соли углеаммонийные;
– декоративные кондитерские украшения для отделки: дробсы, нонпарель, мастика, пудра декоративная, персипан, персипановая масса и другие декоры.

3.3.2 Сырье, применяемое для изготовления мучных сладостей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в [2].

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

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

3.3.5 Перечень сырья со ссылками на ТНПА или с указанием требований к его качеству должны быть приведены в технологической документации на конкретное наименование мучных сладостей, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

Подраздел 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка

3.4.1 Мучные сладости изготавливают штучными, весовыми и фасованными.

3.4.2 Допускаемые отклонения содержимого от номинального количества мучных сладостей в отдельных единицах потребительской тары в сторону уменьшения не должны превышать значения, указанные в СТБ 8019 (приложение А).

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.3 Мучные сладости фасуют в коробки из картона коробочного по ГОСТ 7933, пачки из коробочного картона или бумаги для упаковывания продуктов на автоматах по ГОСТ 7247, в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, пленки полиэтиленовой марки Н по ГОСТ 10354, полипропиленовой или пропиленовой металлизированной пленки по ТНПА, в пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 или другие полимерные пленки, разрешенные к применению Минздравом, массой нетто не более 3 кг.

Допускается упаковывание мучных сладостей в картонные коробки оригинальной формы: высокие вертикальные сужающиеся в верхней торцевой части с образованием боковой складки коробки-баульчики и др., изготавливаемые по специальному заказу из картона коробочного по ГОСТ 7933 или другим ТНПА, массой нетто не более 500 г.

Допускается фасование мучных сладостей в упаковочные корзинки из лиственных пород дерева по ТНПА, корректсы по ТНПА, а также другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены и обеспечивать качество, безопасность и сохранность пищевых продуктов в процессе их транспортирования, хранения и реализации.

Дно коробки и верхний ряд мучных сладостей застилают пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 или пергамином по ТНПА, бумажными салфетками по ТНПА, а также другими материалами, разрешенными к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается фасование мучных сладостей разных наименований в одну единицу потребительской тары.

3.4.4 Весовые и штучные мучные сладости упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511 массой нетто не более 12 кг, в ящики фанерные по ГОСТ 10131, в ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354 массой нетто до 20 кг, ящики из плетеного шпона по ТНПА массой нетто до 9 кг.

Для внутригородских перевозок допускается укладывание мучных сладостей в лотки по ГОСТ 11354.

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

3.4.5 Ящики и лотки при укладывании весовых и штучных мучных сладостей должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, парафинированной или бумагой оберточной по ГОСТ 8273 и другими материалами, разрешенными Минздравом для упаковывания пищевых продуктов, с обязательным покрытием верхнего ряда изделий.

3.4.6 Мучные сладости, фасованные в коробки, пакеты или пачки, укладывают в дощатые или фанерные ящики массой нетто не более 20 кг, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 15 кг и ящики из плетеного шпона массой нетто не более 9 кг.

Дощатые ящики перед упаковыванием в них коробок, пачек и пакетов выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой.

Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания фасованных мучных сладостей, – по ТНПА, указанным в 3.4.3 – 3.4.5.

3.4.7 При внутригородских перевозках допускается упаковывание фасованных мучных сладостей в хлебные лотки в один ряд, коробок со сладостями в два слоя плотной оберточной бумагой с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой массой нетто не более 10 кг и укладывание продукции в контейнеры, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим ТНПА.

3.4.8 Допускается упаковывать фасованные, весовые и штучные мучные сладости в возвратную тару. При этом тару внутри должны выстилать в соответствии с требованиями, указанными в 3.4.5.

3.4.9 Тара, применяемая для упаковывания мучных сладостей, должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха.

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

3.5 Маркировка

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

На каждую упаковочную единицу мучных сладостей наносят следующую информацию:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массу нетто;
– состав продукта;
– пищевую ценность;
– условия хранения;
– дату изготовления;
– срок годности;
– обозначение настоящего стандарта;
– штриховой идентификационный код;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

Для мучных сладостей, срок годности которых отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

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

При включении в состав мучных сладостей сырья, изготовленного из/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.

Допускается вышеуказанную информацию на мучные сладости, упакованные в пакеты из целлофана или полимерных пленок, указывать на ярлыке, вложенном внутрь пакета.

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

3.5.3 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

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

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (для фасованной продукции – при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта;
– пищевой ценности (для весовой продукции);
– массы брутто;
– массы нетто (для весовой продукции);
– количества упаковочных единиц и массы нетто упаковочной единицы (для фасованной продукции);
– условий хранения;
– даты изготовления;
– срока годности;
– обозначения настоящего стандарта;
– обозначения рецептуры согласно 3.5.1;
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

3.5.4 Допускается не наносить маркировку транспортной тары на лотки с мучными сладостями.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

4.1.1 Приемку мучных сладостей производят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – мучные сладости одного наименования в потребительской таре одного вида (для фасованных мучных сладостей), изготовленные одной бригадой за одну смену;

– в розничной торговой сети – мучные сладости одного наименования в потребительской таре одного вида (для фасованных мучных сладостей), полученные по одной товарно-транспортной накладной.

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

– наименования и местонахождения изготовителя;

– наименования мучных сладостей;

– массы нетто и количества мучных сладостей (для фасованных мучных сладостей с одинаковой номинальной массой);

– массы мучных сладостей и количества мучных сладостей (для штучных неупакованных мучных сладостей);

– массы партии;

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

– вида потребительской тары (для фасованных мучных сладостей);

– вида транспортной тары (для весовых и штучных неупакованных мучных сладостей);

– обозначения настоящего стандарта;

– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;

– подтверждения соответствия мучных сладостей требованиям настоящего стандарта.

4.1.3 Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц, печатью или штампом. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя продукции не менее 30 сут с даты окончания срока годности мучных сладостей.

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

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

4.1.1 – 4.1.4 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

4.2 Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруст от минеральной примеси, массу штучных неупакованных мучных сладостей, массу нетто, среднее содержимое партии фасованных товаров, минимальное количество изделий в 1 кг, состояние упаковки и качество маркировки мучных сладостей, массовую долю начинки, массовую долю глазури контролируют в каждой партии; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют не реже одного раза в полугодие (для изделий на основе песочного, вафельного и пряничного полуфабрикатов); массовую долю сорбиновой кислоты контролируют не реже одного раза в квартал; остальные физико-химические показатели контролируют не реже одного раза в месяц.

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

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

4,2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Изготовителем должны быть предусмотрены действия по управлению бракованной продукцией.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

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

5.2 Методы испытаний – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 5898, ГОСТ 5899, ГОСТ 5901, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

Массовую долю влаги, щелочность, кислотность, массовую долю общего сахара и жира, массовую долю золы определяют:

– без разделения на составные части для изделий, которые представляют собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет трудности;

– с разделением на составные части для изделий, которые представляют собой неоднородную по составу массу и составные части которых могут быть сравнительно легко разделены.

Массовую долю сахара и жира, массовую долю влаги, щелочность, кислотность, массовую долю золы определяют в изделиях, удалив включения (изюм, цукаты, дробленый орех и другие легкоотделимые включения).

5.3 Массовую долю начинки/глазури контролируют весовым методом при закладке.

Взвешивание производят на весах лабораторных среднего класса точности по ГОСТ 24104, с ценой деления 0,05 г, с наибольшим пределом взвешивания до 500 г, с наименьшим пределом взвешивания 1 г, с допускаемой погрешностью взвешивания для интервала взвешивания:

– до 25 г включ. – ±0,05 г;

– от 25 г до 100 г включ. – ±0,1 г;

– св. 100 г – ±0,15 г.

Допускается применение других весов по ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

Массовую долю начинки/глазури X, %, вычисляют по формуле (1)

$$X = \frac{m - m_1}{m} \times 100, \quad (1)$$

где m – масса изделия, г;

m_1 – масса тестовой заготовки без начинки или глазури, г.

Вычисления проводят с точностью до первого десятичного знака.

5.4 Посторонние включения, хруст от минеральной примеси контролируют в мучных сладостях, отобранных в соответствии с требованием ГОСТ 5904, органолептически и визуально.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

Контроль среднего содержимого партии фасованных мучных сладостей осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем продукции.

5.5 Определение массовой доли сорбиновой кислоты

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

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

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

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

5.6 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 ГОСТ 30349 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7 Определение массы штучных неупакованных сладостей

Определение массы штучных неупакованных сладостей проводят взвешиванием не менее 10 шт. изделий из отобранных в соответствии с требованиями ГОСТ 5904.

Взвешивание проводят на весах лабораторных по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с ценой деления 0,05 г, с наибольшим пределом взвешивания 2 кг, с допускаемой погрешностью взвешивания для интервала взвешивания:

– до 25 г включ. – ±0,05 г;

– от 25 до 100 г включ. – ±0,1 г;

– св. 100 г – ±0,15 г;

Допускается применение других весов по ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

Массу изделия определяют как среднеарифметическую величину одновременного взвешивания 10 шт. изделий, отобранных в соответствии с ГОСТ 5904.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Мучные сладости транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках – по ГОСТ 26663, ГОСТ 24597. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 3 м.

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

6.3 Мучные сладости должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при относительной влажности не более 75 %.

Мучные сладости не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить мучные сладости совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.4 Ящики с мучными сладостями 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.

6.5 При соблюдении условий хранения и транспортирования мучные сладости хранят, не более:

– при температуре (18 ± 5) °С:

– 45 сут – без начинки, с массовой долей жира до 20 % включительно;

– 30 сут – без начинки, с массовой долей жира свыше 20 %;

– 30 сут – с фруктовыми начинками;

– 36 ч – из дрожжевого теста, массой до 0,4 кг включительно;

– 48 ч – из дрожжевого теста, массой более 0,4 кг;

– 72 ч – из дрожжевого теста, упакованные в полимерные материалы;

– при температуре (4 ± 2) °С:

– 24 ч – с творожно-сливочной на основе творога, творожно-растительной, творожно-фруктовой начинками;

– 36 ч – со сливочным кремом с фруктовыми добавками;

– 72 ч – молочно-масляной начинкой, с белковым (заварным) кремом, с суфле;

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

– 6 сут – на основе растительных сливок с фруктовыми добавками;

– 7 сут – на основе растительных сливок с шоколадными добавками;

– 7 сут – с суфле, содержащим сорбиновую кислоту;

– 10 сут – на основе лукумной массы;

– при температуре хранения (18 ± 3) °С:

– 30 сут – на основе вареного сгущенного молока.

Срок годности мучных сладостей с начинками и отделками устанавливают по наименьшему сроку годности полуфабриката, входящего в состав изделия.

Срок годности для наборов с мучными сладостями разных наименований устанавливают по мучным сладостям, имеющим наименьший срок годности.

Сроки годности на конкретные наименования мучных сладостей устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса производства, сырья, вида начинки и отделки, упаковочных материалов, условий хранения и указывает в рецептурах, разработанных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Гарантии изготовителя

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

Библиография

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

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

[3] 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

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

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 06.04.2011. Подписано в печать 27.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,09 Уч.- изд. л. 0,95 Тираж 50 экз. Заказ 799

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