ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 922-94

ЗАВТРАКИ СУХИЕ

Общие технические условия

СНЕДАННЕ СУХОЕ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2007

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.354(476) МКС 67.060 Н33
Ключевые слова: завтраки сухие, показатели, сырье, требования, упаковка, маркировка
ОКП 91 9600

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

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

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 922-92

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1999 г. (ИУС РБ № 6 1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в апреле 2007 г. (ИУ ТНПА № 4 2007)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ЗАВТРАКИ СУХИЕ
Общие технические условия

СНЕДАННЕ СУХОЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

BREAKFAST CEREALS
General specifications

Дата введения 1995-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на завтраки сухие, получаемые при термической обработке предварительно подготовленного зернового и другого сырья с пищевыми добавками, витаминами, минеральными веществами и (или) без них, полностью готовые к употреблению в пищу.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. 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 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный.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 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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 13511-91 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 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.7-77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 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 26972-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

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

3 Общие технические требования

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

Требования к количеству сухих завтраков в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Изделия различные по величине и форме: в виде палочек, шариков, звездочек, колечек, хлопьев, пластинок, подушечек, взорванных или раскрытых зерен и т. д.
Цвет	Свойственный соответствующим наименованиям изделий и применяемым добавкам. Допускаются точечные вкрапления темного цвета, свойственные сырью
Вкус и запах	Свойственные соответствующим наименованиям изделий со вкусом и запахом применяемых добавок, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Хрустящая, пористая, свойственная соответствующим наименованиям изделий

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля влаги, %	2,0 – 9,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля сахарозы, % или	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.6
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	– « –	По ГОСТ 5903
Массовая доля жира, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля поваренной соли для соленых сухих завтраков, %	3,0 – 6,0	По ГОСТ 15113.7
Размеры для крупяных палочек, мм	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.1
Массовая доля мелочи, %	1,0 – 12,0	По 5.2
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Содержание витамина С (аскорбиновой кислоты) (при внесении витамина С) к концу срока годности, в 100 г продукта, мг	В соответствии с рецептурой. Допускаемое отклонение ± 20 %	По ГОСТ 7047
Содержание витаминов (кроме витамина С), минеральных веществ к концу срока годности (при их внесении), в 100 г продукта, мг	В соответствии с рецептурой. Допускаемое отклонение ± 20 %	По 5.6 и ГОСТ 7047

3.2.3 По микробиологическим показателям сухие завтраки должны соответствовать требованиям [1] (пункт 6.4.3.2).

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.4 Конкретные наименования сухих завтраков, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, способ приготовления, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования сухих завтраков должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.5 Содержание токсичных элементов в сухих завтраках не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1] (пункт 6.4.8).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.6 Содержание радионуклидов в сухих завтраках не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав), установленных в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления сухих завтраков, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508. Допускается использование других видов и типов потребительской, транспортной тары, упаковочных и укупорочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество сухих завтраков при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.2 Допускается групповая упаковка пачек с продуктами массой нетто не более 3,75 кг в бумагу по ГОСТ 8273 массой 1 $м^2$ не менее 80,0 г или термоусадочную пленку.

Допускается по согласованию с потребителем фасовать сухие завтраки с жиром в пачки с внутренним пакетом из подпергамента по ГОСТ 1760.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.3 Допускается производить упаковку продукции для сети общественного питания и промышленной переработки насыпью в ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики из картона по ГОСТ 13515, ящики инвентарные, мешки бумажные четырехслойные по ГОСТ 2226 массой нетто до 10 кг.

Ящики выстилают с внутренней стороны пергаментом по ГОСТ 1341, или подпергаментом по ГОСТ 1760, или парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, или комбинированными, полимерными и другими материалами, разрешенными Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Упаковочный материал должен покрывать всю поверхность продукции.

Ящики из гофрированного картона должны быть снабжены вкладышами из гофрированного картона марки Т по ГОСТ 7376.

Не допускается для упаковывания нефасованных сухих завтраков применение ящиков из гофрированного картона, бывших в применении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (массы нетто) сухих завтраков – согласно СТБ 8019 (приложение А).

Примечание – Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.5 Для сухих завтраков, упакованных в ящики массой нетто до 10 кг, допускаемые отрицательные отклонения массы нетто – 0,3 %.

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.6 Среднее содержимое партии фасованных сухих завтраков должно быть не менее номинального количества, указанного на потребительской упаковке.

3.4.5, 3.4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

Допускается информацию на сухие завтраки в потребительской таре из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке, вложенном внутрь пакета.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

На каждой единице транспортной тары (на этикетке, ярлыке, при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номер укладчика или смены;
– количество упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы;
– условия хранения;
– дата изготовления;
– срок годности;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

Для нефасованной продукции дополнительно указывают:

– состав продукта;
– пищевую ценность;
– информацию о генетически модифицированных составляющих (при их использовании);
– массу брутто, массу нетто, кг;
– обозначение рецептуры согласно 3.5.1.

Примечание – При упаковывании продукции прозрачными полимерными материалами маркировку транспортной тары на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской упаковке. Информацию о количестве упаковочных единиц транспортной тары и массе брутто, нечитаемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на ярлык или проставляют другим доступным способом. Ярлык прикрепляют к упаковке в наиболее удобных и просматриваемых местах клеем или другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными к применению Минздравом, обеспечивающими сохранность груза и маркировки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5.3 (Исключен, Изм. № 2)

3.5.4 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия сухих завтраков должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, среднее содержимое партии фасованных сухих завтраков контролируют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.4 Массовую долю жира, сахарозы или общего сахара контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества, физико-химические показатели (массовую долю влаги, мелочи, металлические примеси, размеры для крупяных палочек, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов) контролируют периодически, но не реже одного раза в месяц, а также при разногласиях в оценке качества.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.5 Содержание витаминов, минеральных веществ, соли контролируют периодически, но не реже одного раза в полугодие и при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1. Измененная редакция, Изм. № 2)

4.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных, условно-патогенных микроорганизмов) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.7 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных, условно-патогенных микроорганизмов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

4.6 – 4.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Методы контроля

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 15113.0, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26972.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.3 и в соответствии с таблицей 2.

Для определения массовой доли мелочи в сухих завтраках берут из объединенной пробы навеску массой 1 кг и просеивают по частям вручную через металлическое сито с отверстиями диаметром 4 мм или сито № 3,35 фирмы АПВ «Бейкер» в течение 1 мин. Массу продукта, прошедшего через сито, взвешивают с погрешностью не более ± 0,01 г.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания НмПВ весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 3.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* (дискретность весов), не более, г	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2500, не включая 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

5.3 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.2, 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

5.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и методам, утвержденным в установленном порядке.

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.6 Содержание витаминов, минеральных веществ (кроме витамина С) контролируют в каждой партии по фактической закладке весовым методом и один раз в шесть месяцев определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных сухих завтраков осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.6, 5.7 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Сухие завтраки должны храниться при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки годности сухих завтраков с даты изготовления не более:

– продукты экструзионной технологии с обработкой поверхности растительными маслами – 3 мес;

– остальные – 6 мес.

Допускается установление изготовителем сухих завтраков сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности сухих завтраков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] 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

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

[4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.05.2007. Подписано в печать 29.06.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,53 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru