ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

АСПАЗДЫҚ ТАҒАМДАР МҰЗДАТЫЛҒАН ШАЛА ФАБРИКАТТАР
Жалпы техникалық шарттар

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

ҚР СТ 1029 - 2000

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Экономика және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті (Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

АСПАЗДЫҚ ТАҒАМДАР

МҰЗДАТЫЛҒАН ШАЛА ФАБРИКАТТАР
Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1029 - 2000

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Экономика және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті (Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Сауда-өнеркәсіп палатасы» АБ **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗГЕН**

2 Қазақстан Республикасы Экономика және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитетінің 2000 жылғы 18 желтоқсанның № 98 бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ІСКЕ ҚОСЫЛДЫ**

3 БІРІНШІ ҚАЙТА ҚАРАУДЫҢ МЕРЗІМІ 2006 жыл
ТЕКСЕРУ МЕРЗІМДІЛІГІ 5 жыл

4 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Экономика және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп жарыққа шыға көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1 Қолдану шеңбері..... 1
2 Нормативтік сілтемелер..... 1
3 Сұрыпталым..... 2
4 Жалпы техникалық талаптар..... 2
5 Қабылдау ережелері..... 10
6 Талдау тәсілдері..... 11
7 Тасымалдау және сақтау..... 12
8 Дайындаушының кепілдігі..... 12

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

АСПАЗДЫҚ ТАҒАМДАР. МҰЗДАТЫЛҒАН ШАЛА ФАБРИКАТТАР

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілетін уақыты 2001.07. 01.

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бөлшек сауда мен қоғамдық тамақтандыру орындарында сатылуға арналған мұздатылған аспаздық шала фабрикаттар тағамдарына (бұдан әрі-шала фабрикаттар) таратылады.

Халықтың өмірі, денсаулығының қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған міндетті талаптар 4.2 тармағында мазмұндалған.

Стандарт сертификаттау мақсатына жарамды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта келесі нормативтік құжаттарға сілтемелер қолданылған:

МСТ 9958-81 Колбаса бұйымдары және еттен жасалған өнімдер. Бактериологиялық талдау тәсілдері.

МСТ 10444.2-94 Тағам өнімдері. Санын айқындау мен анықтау тәсіл-дері. Staphylococcus aureus.

МСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

МСТ 21237-75 Ет. Бактериологиялық талдау әдістері.

МСТ 23042-86 Ет және ет өнімдері. Майды анықтау әдісі.

МСТ 26927-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

МСТ 26929-94 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Сынама дайындау. Улы заттардың мөлшерін анықтау үшін минералдандыру.

Ресми басылым

МСТ 26930-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Тотияынды анықтау әдістері.

МСТ 26931-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Мысты анықтау әдістері.

МСТ 26932-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

МСТ 26933-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Кадьмийді анықтау әдістері.

МСТ 26934-86 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Мырышты анықтау әдістері.

МСТ 30178-96 Шикізаттар мен тағамдық өнімдер. Улы заттарды анықтаудың атомдық-сіңісу әдісі.

ӘН 1-40 3805 Қоғамдық тамақтандыру орындары өнімдерінің сапасын зертханалық бақылау жөніндегі әдістемелік нұсқаулықтар.

3 Сұрыпталым

3.1 Шала фабрикаттар қолданылатын шикізатына және нысанына байланысты төмендегідей сұрыпталымда дайындалады:

- тұшпаралар;
- мәнтілер;
- чебуректер;
- бәліштер;
- равиоли;
- хинкали;
- варениктер;
- голубцылар.

4 Жалпы техникалық талаптар

4.1 Шала фабрикаттар осы стандарттың талаптарына сәйкес болуы және санитарлық ережелерді сақтай отырып, белгіленген тәртіпте бекітілген рецептуралар, технологиялық нұсқаулықтар бойынша өндірілуі керек.

4.2 Сипаттамалар

4.2.1. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша шала фабрикаттар 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы керек.

4.2.2. Өздерінің физика-химиялық қасиеттері жөнінен мына шала фабрикаттар - мәнтілер, тұшпаралар, равиоли, хинкалилар 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болулары керек.

4.2.3 Өздерінің физика-химиялық қасиеттері бойынша төмендегі шала фабрикаттар - чебуректер, бәліштер, майтоқаштар 3-кестеде көрсетілген талаптарға сай болулары керек.

4.2.4 Өзінің физика-химиялық қасиеттері бойынша голубцылар 4-кестеде белгіленген талаптарға сәйкес болулары керек.

4.2.5.Шала фабрикаттардың әр нақты түрінің органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері технологиялық нұсқаулықта бекі-тілуі керек және осы стандартта белгіленген мөлшерден төмен болмауы керек.

4.2.6 Шала фабрикаттарды мұздатып қатыру мен сақтау үдерістері кезінде олардың бір-біріне жабысып қалуына, нысанының бұзылуына және қамырдың қабатталуына жол берілмейді.

4.2.7 Бір шала фабрикаттың салмағының ауытқуы 15 г дейінгі салмақта $\pm$ 1 г; 15 г-нан 30 г-ға дейін- $\pm$ 2 г; 30 г жоғары- $\pm$ 4 г.

4.2.8 Мұздатылған шала фабрикаттың температурасы минус 10°С жоғары болмауы тиіс.

4.2.9 Мұздатылған шала фабрикаттар тез бұзылатын өнімдер қатарына жатады.

Сату процесі кезінде сақтау температурасының ауытқушылық мөлшері 3°С-тан аспауы тиіс. Мұздатылған шала фабрикаттардың жылудан еріп кеткендері сатудан алынып тасталады.

4.2.10 Ішіне ет салынған шала фабрикаттар өздерінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша 5-кестедегі талаптарға сәйкес болулары керек.

1-кесте

Көрсеткіш тердің аты	Сипаттамалар							
	Тұшпаралар	Равиоли	Хинкалилер	Варениктер	Мәнтілер	Чебуректер	Бәліштер (май тоқаштар)	Голубцылар
Сыртқы түрі: нысаны	дөңгелек, машинамен жапсырғанда матрица нысанына ұқсас	Тікбұрышты	ұзынша том-пақ парақ түрінде, жо-ғары жағынан жиектері тегіс айнала қысыңқыланған	жартылай дөңгелек	күрделі нысанды	тегіс жарты ай түрінде	дөңгелек немесе ұзынша нысанды, аздап ортаға тартылған	Конверт немесе цилиндр нысанды/ капуста жапырағы мен тартылған еттен тұрады
Беті	шеттері жақсы қамтылған, салма көрінбейді, қамырдың беті таза, тегіс, жарықсыз, сызатсыз							
Дайын болғаннан кейінгі жағдайы Негізгі элементтердің жағдайы капуста	пісіру кезінде нысаны күрт өзгермеуі тиіс, қамырдың салмадан бөлінуі және сызаттануы мүмкін, қамырдың салмадан бөлінуі 1 кг тағамның 3 % аспауы тиіс			ісінуі және кейбір сызаттар түсуі мүмкін				сыртқы қабаты салмадан ажырамайды жыртылмайды Икемді, жұмсақ, қалыңдығы біркелкі

1-кестенің жалғасы

қамыр	икемді, жұмсақ, бейтарап қосындыларсыз, қалыңдығы барлық жерде біркелкі; жиектері тығыз жабыстырылған , аздап қалыңдауы мүмкін, беті тегіс, сызатсыз, жарықсыз, салмасы көрінбейді			
Тартылған салманың жағдайы	тегіс, біркелкі, қатты байланыс талшықтарынсыз, сіңірсіз	біркелкі, тегіс	тегіс, туралған пияз бен басқа да қосындылары бар	Әртүрлілігі, құрамдас компоненттері біркелкі орналасқан
Дайын шала фабрикаттардың дәмі мен иісі	жағымды, нәрлі, хош иісті, жоғары сапалы шикізатқа тән, салмалардың айрықша хош иісі, бейтарап дәмі мен иісі жоқ.			

2-кесте

Көрсеткіштердің аты	Норма				
	Мәнтілер	Тұшпаралар	Равиолилар	Хинкалилар	Варениктер
Салмалардың бір дана тағамдағы салмақ үлесі шикі күйінде, кем дегенде %	60	50	50	50	55
Бір бұйымның салмағы, кем дегенде, г	50-ден 55 -ке дейін	7	12-ден 15-ке дейін	8-ден 22-ге дейін	8
Ас тұзының салмақтық үлесі, %	1,2-ден 1,6-ға дейін	1,3-тен 1,7-ге дейін	1,3-тен 1,8-ге дейін	1,4-тен 1,7-ге дейін	1,3-тен 1,8-ге дейін
Тартылған еттегі майдың салмақтық үлесі, %	19	12-ден 15-ке дейін	12-ден 18-ге дейін	18	-

3-кесте

Көрсеткіштердің аты	Норма
Салманың шала фабрикаттың жалпы салмағымен салыстырғандағы үлесі, кем дегенде%	60
Бір шала фабрикаттың салмағы, г	75-тен 200-ге дейін
Ас тұзының салмақ үлесі, %	1,4-тен 1,7-ге дейін
Майдың салмақтық үлесі, %	18,0-ден 20,0-ға дейін

4-кесте

Көрсеткіштердің аты	Норма
Бір бұйымдағы салманың үлестік салмағы, % кем дегенде	70
Ас тұзының үлестік салмағы, % , артық емес	1,3
Жалпы қышқылдығы, градус аспауы тиіс	3,0
Майдың салмақ үлесі, % кем дегенде	6,0
Құрғақ заттардың салмақ үлесі, %	19-дан 21-ге дейін

5-кесте

Көрсеткіштердің аты	Норма(рұқсат етілмейтін өнім салмағы (г)
0,0001 г өнімдегі ішек таяқшалары тобының бактериялары (коли-формалар)	Рұқсат етілмейді
25 г өнімдегі патогендік микроорганизмдер, оның ішінде сальмонелдер	Рұқсат етілмейді
КМАФАнМ, КОЕ/г аспауы тиіс	$1x10^6$

4.2.11 Көкөніс, жеміс, картоп, сүзбе қосылған шала фабрикаттар өздерінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша 6-кестедегі талаптарға сәйкес болулары керек.

6-кесте

Көрсеткіштердің аты	Норма
0,0001 г өнімдегі ішек таяқшалары тобының бактериялары	0,1
25 г өнімдегі патогенді микроорганизмдер, оның ішінде сальмонелдер	25
КМАФАнМ, КОЕ/г аспауы тиіс	$2x10^4$

4.2.12 Қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша шала фабрикаттар 7-кестедегі талаптарға сай болулары керек.

7-кесте

Көрсеткіштердің аттары	Норма
Улы заттар, мг/кг, аспауы тиіс:	
Қорғасын	0,5
Кадьмий	0,05
Құшала	0,1
Сынап	0,03
Мыс	5,0
Мырыш	50,0
Микотоксиндер: мг/кг, аспауы тиіс	
афлатоксин B_1	0,005
дезоксиниваленол	0,7
Т-2 токсин	0,1
зеараленон	1,0
Антибиотиктер, бір/г, аспауы тиіс	0,001
тетрациклин тобы	
Пестицидтер, мг/кг:	
ГХЦГ альфа,бетта,гамма изомерлер	0.1
ДДТ	0,02
2,4-Д кислота	рұқсат етілмейді
Радионуклидтер: Бк/кг:	
Цезий 137, аспауы тиіс	60
Стронций 90, аспауы тиіс	100

4.2.12 Шала фабрикаттардың бөлінуіне, бейтарап заттардың аралассуына жол берілмейді.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Шала фабрикаттар дайындалғанда пайдаланылатын шикізаттар мен салмаларға Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау органдарының рұқсаты болуы керек және сапасы бойынша олар нормативтік құжаттардың талаптарына сай болулары тиіс.

4.3.2 Шикізаттың құрамындағы улы заттардың, пестицидтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің, радионуклидтердің рұқсат етілетін мөлшері Қазақстан Республикасының аумағында қолданылып жүрген азық-түлік шикізаттары мен тағам өнімдеріне арналған сапаның санитарлық нормасының талаптарының шегінде болуы керек.

4.3.3 Шикізаттардың әрбір тобында қауіпсіздік нормаларына сәйкестігін куәландыратын құжат болуы керек.

4.3.4 Шала фабрикаттар дайындауға арық малдардың, союға мәжбүр болған малдардың еттерін және сапасы күдік туғызатын еттерді пайдалану рұқсат етілмейді.

4.4 Таңбалау

4.4.1.Көліктік және тұтыныс ыдыстарының қазақ және орыс тілінде жазылған төмендегідей деректемелері болуы керек:

өнімнің аты;
дайындаушының аты, оның тұрағы;
тауарлық белгі (болған жағдайда);
таза салмағы;
өнімнің құрамы;
тағамдық құндылығы;
дайындалған уақыты ;
сақтау шарттары;
жарамдылық мерзімі;
стандарт белгісі;
сертификатталғаны туралы ақпарат;
салманың түрі;
жылулық жағдайы.

4.4.2 Таңбалау өшіріліп немесе жуылып кетпейтін әдіспен ыдыс материалына, заттаңбаға немесе құлақшаға түсіріледі. Таңба анық және оқыған кезде түсінікті болуы керек.

4.4.3 Көліктік ыдысты таңбалау МСТ 14192 сәйкес «Ылғалдан сақтау керек» және «Температураны шектеу» деген белгі жазу арқылы жүргізіледі.

4.5. Орау

4.5.1 Ыдыс пен орау материалдары санитарлық ережелер мен нормативтік құжаттардың талаптарына сай болулары керек және шала фабрикаттардың тасымалдау, сақтау және сату кезінде дұрыс сақталуын қамтамасыз етуі тиіс.

4.5.2 Қорап таза, құрғақ, өңезсіз және бейтарап иіссіз болуы керек.

4.5.3 Бір көліктік тоғанақтың жалпы салмағы 15 кг аспауы тиіс.

4.5.4 Шала фабрикаттың әр нақты түрін тоғанақтау технологиялық нұсқаунамада көрсетіледі.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Өнім топ-тобымен қабылданады. Топ деп төмендегілер есептелінеді:

- кәсіпорында- бір аусымда бір тұлғаның немесе бригаданың шығарған бір түрлі шала фабрикаттары;
- сауда жүйесінде -бір ілеспе құжатпен алынған бір түрлі шала фабрикаттар.

Бақылау нәтижесі топқа таралады.

5.2 Шала фабрикаттардың сапасын бағалау мақсатында іріктеу жүргізіледі.

5.2.1 Іріктеу көлемі төмендегі әдіспен анықталады:

10 оралған бірліктің әр жерінен орташа үлгіні бөліп алады:

- даналық шала фабрикаттар -әр топтың 0,2 пайызы мөлшерінде, бірақ 10 данадан кем емес;
- өлшемді шала фабрикаттар -әр көліктік тоғанақтан 2-3 тұтыну қораптарын .

Орташа үлгі салмағы 1,5 кг кем емес болуы керек.

5.3.Шала фабрикаттардың әр нақты түрінің органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштерін бақылау аралығы технологиялық нұсқаулықта белгіленуі тиіс.

5.4 Улы заттардың, микотоксиндердің, пестицидтердің және радионуклидтердің шала фабрикаттар құрамындағы мөлшерін бақылау ара-

лығы санитарлық қадағалау органдары белгілеген тәртіпке сәйкес, бірақ кем дегенде 3 айда бір рет жүргізіледі.

5.5 Сертификаттау сынағын белгіленген сертификаттау ережелерге сәйкес осы қызмет шеңберінде тіркелген сертификаттау органы жүргізеді. Сертификаттау сынақтары 4.2. тармағы бойынша жүргізіледі.

5.6 Дайындаушы мен тұтынуші арасында туындайтын өнімнің сапасын бағалау мәселесі жөніндегі келіспеушілікке байланысты төрелік талдауды белгіленген тәртіпте тіркелген орталық (зертхана) жасайды.

6 Талдау тәсілдері

6.1 Шала фабрикаттардың мына көрсеткіштері- сыртқы түрі, консистенция, нысаны, түсі орташа үлгіні қарап тексеру арқылы бақыланады.

6.2 Шала фабрикаттардың органолептикалық көрсеткіштерін: иісін-шикі ерітілген күйінде және піскен кезінде сезім органдары арқылы анықталады. Еріту қарапайым жолмен 10°С аспайтын температурада жүргізіледі.

6.3 Бір шала фабрикаттың салмағы, орта арифметикалық салмағы ретінде ораусыз 30 данамен анықталады, өлшеу дәлдігі 2 г таразыларда жүргізіледі.

6.4.Физика-химиялық көрсеткіштер ӘН 1-40 3805 бойынша анықталады.

6.5 Салманың салмақтық үлесін дәлдігі 0,1 г дейінгі техникалық таразыларда анықталады. Ол үшін 30 дана шала фабрикатты әуелі салмамен, одан кейін салмасыз өлшейді. Салманың салмақтық үлесін мына формуламен есептейді:

$$Сф = \frac{Мф \times 100}{Мп}, (1)$$

бұл жерде Сф - салманың салмақтық үлесі, % шала фабрикаттың салмағына ;

Мф- салманың салмағы, г

Мп- 30 дананың салмағы, г

6.6 Температураны бақылау әр топқа өлшеу шегі 0,2°С болатын термометрмен жүргізіледі.

6.7. Улы заттарды анықтау үшін алынатын сынама дайындау МСТ 26929 бойынша жүргізіледі.

6.8. Улы заттардың мөлшері МСТ 26927, МСТ 26930, МСТ 26931, МСТ 26932, МСТ 26933, МСТ 26934 бойынша анықталады.

6.9. Микробиологиялық көрсеткіштер МСТ 9958, МСТ 10444.2, МСТ 21237 бойынша анықталады.

6.10. Шала фабрикаттардың құрамындағы радионуклидтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің, пестицидтердің мөлшерін бақылау белгіленген тәртіпте бекітілген денсаулық сақтау органдарының әдістемесі бойынша жүргізіледі.

6.11. Қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да әдістемелер пайдаланылады.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Шала фабрикаттарды тасымалдау гигиеналық жабылмалы салқындатылатын (изотермиялық) жабық қорабы бар автокөлікпен жүргізіледі. Автокөліктің санитарлық паспорты болуы керек.

7.2 Мұздатып қатырылған шала фабрикаттардың сақтау мерзімі мұздату камераларында минус 10°С температурада - 20 тәулік .

8 Дайындаушының кепілдігі

8.1 Дайындаушы шала фабрикаттардың, сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда, бекітілген сақтау мерзімі ішінде осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

ҮОС 637.625 **Н 11** **МКС**

Түйінді сөздер: тұшпаралар, равиоли, мәнтілер, хинкали, чебуректер



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

СТ РК 1029 - 2000

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерства энергетики, индустрии и торговли
Республики Казахстан
(ГОССТАНДАРТ)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ОО «Акмолинская Торгово-промышленная палата»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 18 декабря 2000г. № 98

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2006 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения…… 1
2 Нормативные ссылки…… 1
3 Ассортимент…… 2
4 Общие технические требования…… 2
5 Правила приемки…… 10
6 Методы анализа…… 11
7 Транспортирование и хранение…… 12
8 Гарантии изготовителя…… 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

Дата введения 2001.07.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные изделия полуфабрикаты (далее по тексту полуфабрикаты) в замороженном состоянии, предназначенные для реализации в розничной торговле и общественном питании.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества. Staphylococcus aureus.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Метод определения жира.

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

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

МУ 1-40 3805 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

3 Ассортимент

3.1 Полуфабрикаты вырабатывают в зависимости от применяемого сырья и формы в следующем ассортименте:

- пельмени;
- манты;
- чебуреки;
- беляши (пирожки);
- равиоли;
- хинкали;
- вареники;
- голубцы.

4 Общие технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам, технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.2.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты: манты, пельмени, равиоли, хинкали, вареники должны отвечать требованиям, указанным в таблице 2:

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	манты	пельмени	равиоли	хинкали	вареники
Массовая доля начинки к массе одного изделия должна быть в сыром виде, %, не менее	60	50	50	50	55
Масса одного изделия, г, не менее	от 50 до 55	7	от 12 до 15	от 8 до 22	8
Массовая доля поваренной соли , %	от 1,2 до1,6	от 1,3 до 1,7	от1,3 до1,8	от 1,4 до 1,7	от 1,3 до 1,8
Массовая доля жира в фарше, %, не менее	19	от 12 до 15	от 12 до18	18	_

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики							
	пельмени	равиоли	хинкали	вареники	манты	чебуреки	беляши (пирожки)	голубцы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Внешний вид: форма	круглая, при машинной лепке имеет форму матрицы	прямоугольная	продолговатая, выпуклая в виде листа, по верху вдоль изделия с ровными защипами вдоль всей поверхности	полукруга	сложной конфигурации	плоская в виде полумесяца	круглая или продолговатая, допускается слегка собранная по центру	изделия в виде конверта или цилиндрической формы, состоящие из капустного листа и фарша
поверхность	края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность теста чистая, без разрывов, трещин, ровная.							
Состояние после приготовления	при варке не должно быть резкого изменения формы; допускаются отслоения и разрывы теста, отделения начинки от теста не более 3% от количества изделий в 1кг.					допускаются вздутия и отдельные трещины		без отслоений и разрывов
Состояние основы: капуста	-							эластичная, мягкая, без грубых утолщений

Окончание таблицы 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
тесто	эластичное, мягкое, без посторонних включений и хруста, равномерное по толщине; в местах соединения плотно соединены, допускаются незначительные утолщения; поверхность гладкая, без разрывов, трещин, начинка не выступает							
Состояние фарша	равномерный, однородный, без твердых соединительных тканей, хрящей.			однородный, равномерный	равномерный, с наличием кусочков лука и др. добавок			Неоднородный, по срезу с равномерно распределенными составными компонентами
Вкус и запах готовых полуфабрикатов	приятный, сочный, ароматный, свойственный применяемому доброкачественному сырью, с ароматом специй; без постороннего привкуса и запаха							

4.2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикаты: чебуреки, беляши, пирожки должны отвечать требованиям, указанным в таблице 3

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %, не менее	60
Масса одного полуфабриката, г	от 75 до 200
Массовая доля поваренной соли, %	от 1,4 до 1,7
Массовая доля жира, %	от 18,0 до 20,0

4.2.4 По физико-химическим показателям голубцы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4:

Таблица 4

Наименование показателя	Норма
Массовая доля начинки в одном изделии, %, не менее	70
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,3
Общая кислотность, град, не более	3,0
Массовая доля жира, %, не менее	6,0
Массовая доля сухих веществ, %	от 19 до 21

4.2.5 Характеристики органолептических и физико-химических показателей для каждого конкретного наименования полуфабрикатов должны быть установлены в технологической инструкции (карте) и не должны быть ниже установленных настоящим стандартом.

4.2.6 Не допускается слипание и деформация полуфабрикатов, расслоение теста в процессе замораживания и хранения.

4.2.7 Отклонение массы одного полуфабриката допускается при массе до 15г ± 1г; при массе от 15 до 30г - ± 2г; при массе свыше 30г - ±4г.

4.2.8 Температура внутри замороженной продукции должна быть не более минус 10 °С.

4.2.9 Полуфабрикаты замороженные относятся к скоропортящейся продукции.

В процессе реализации не допускаются колебания температуры хранения более чем на 3°С. Полуфабрикаты замороженные, подвергшиеся дефростации (размораживанию), к реализации не допускаются.

4.2.10 По микробиологическим показателям полуфабрикаты с начинкой из мяса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5:

Таблица 5

Наименование показателя	Норма (масса продукта в (г) в которой не допускается)
Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 0,0001г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25г продукта	не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1x10^6$

4.2.11 По микробиологическим показателям полуфабрикаты с начинкой из овощей, фруктов, картофеля, творога должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6:

Таблица 6

Наименование показателя	Норма
Бактерии группы кишечной палочки в 0,001г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25г продукта	не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2x10^4$

4.2.12 По показателям безопасности полуфабрикаты должны отвечать требованиям, изложенным в таблице 7:

Таблица 7

Наименование показателя	Норма
1	2
Токсичные элементы, мг/кг, не более	
Свинец	0.5
Кадмий	0.05
Мышьяк	0.1
Ртуть	0.03
Медь	5.0
Цинк	50.0
Микотоксины, мг/кг, не более	
афлатоксин B_1	0.005
дезоксиниваленол:	0.7
Т-2 токсин:	0.1
зеараленон:	1.0
Антибиотики, ед/г, не более,	
тетрациклиновой группы	0.01
Пестициды, мг/кг, не более	
ГХЦГ альфа, бетта, гамма	
- изомеры	0.1
ДДТ	0.02
2.4-Д кислота	Не допускается
Радионуклиды, Бк/кг:	
цезий 137, не более	60
стронций 90, не более	100

4.2.12 В полуфабрикатах не допускаются признаки порчи, посторонние включения и хруст.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Применяемые при изготовлении полуфабрикатов сырье, продукты и пищевые добавки, должны иметь разрешение органа здравоохранения Республики Казахстан к применению и соответствовать по качеству требованиям нормативных документов на них.

4.3.2 Допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, микробиологических показателей в сырье не должны превышать требования санитарных

норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, действующих на территории Республики Казахстан.

4.3.3 Каждая партия сырья должна сопровождаться документом, удостоверяющим соответствие нормам безопасности и качеству.

4.3.4 Для изготовления полуфабрикатов не допускается применять мясо тощих животных, вынужденного забоя и сомнительной свежести.

4.4 Маркировка

4.4.1 Транспортная и потребительская тара должна содержать на государственном и русском языках следующую информацию:

наименование продукции;
наименование изготовителя, адрес;
товарный знак (при наличии);
масса нетто;
состав продукта;
пищевая ценность;
дата изготовления;
условия хранения;
срок годности;
обозначение стандарта;
информация о сертификации;
вид начинки;
термическое состояние.

4.4.2 Маркировку наносят способом, исключающим смывание (стирание), на упаковочный материал, этикетку или ярлык. Маркировка должна быть четкой, доступной для чтения.

4.4.3 Маркировку транспортной тары выполняют по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Ограничение температуры».

4.5 Упаковка

4.5.1 Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям нормативных документов и санитарных правил; обеспечивать сохранность полуфабрикатов в реализации, при транспортировании и хранении.

4.5.2 Тара должна быть чистой, сухой, прочной, без плесени и посторонних запахов.

4.5.3 Масса брутто одной транспортной упаковки должна быть не более 15 кг.

4.5.4 Упаковка каждого конкретного вида полуфабриката указывается в технологической инструкции.

5 Правила приемки

1 Продукцию принимают партиями. За партию принимают:

- на предприятии - полуфабрикаты одного наименования, выработанные за одну смену одним лицом или группой лиц из одной партии сырья;
- в торговой сети – полуфабрикаты одного наименования, полученные по одному сопроводительному документу.

Результаты контроля распространяют на партию.

5.2 Для оценки качества полуфабрикатов производят выборку.

5.2.1 Объем выборки определяют следующим образом:

- из 10 упаковочных единиц из разных мест (ящиков, лотков, контейнеров) отбирают средний образец:
- штучные полуфабрикаты - в количестве 0,2 % от партии, но не менее 10 штук изделий;
- весовые полуфабрикаты - в количестве 2-3 потребительские упаковки от каждой транспортной тары.

Средний образец должен быть не менее 1,5 кг.

5.3 Периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей для каждого конкретного наименования изделия должна быть установлена в технологических инструкциях.

5.4 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установ-

ленным органом санитарного надзора, но не реже одного раза в 3 месяца.

5.5 Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, согласно установленных правил. Сертификационные испытания проводятся по пункту 4.2.

5.6 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукции между потребителем и изготовителем выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованный в установленном порядке.

6 Методы анализа

6.1 Показатели: внешний вид, консистенция, форма, цвет контролируют визуально, осматривая все полуфабрикаты, вошедшие в средний образец.

6.2 Органолептические показатели: вкус, запах определяют в полуфабрикатах после размораживания в сыром и затем в готовом виде посредством органов чувств. Размораживание производят естественным путем при температуре не более 10 °С.

6.3 Масса одного полуфабриката определяется, как среднее арифметическое массы 30 штук изделий без упаковки. Взвешивание следует выполнять на весах с точностью 2г.

6.4 Физико-химические показатели определяют по МУ 1- 40 3805.

6.5 Массовая доля начинки определяется на технических весах с точностью до 0,1г. Взвешивают 30 штук изделий, затем взвешивают начинку, отделённую от теста.

Массовую долю начинки подсчитывают по формуле:

$$Сф = \frac{Мф \times 100}{Мп}, \qquad (1)$$

где Сф – массовая доля начинки, в % к массе полуфабриката

Мф - масса начинки в г;

Мп - масса 30 штук изделий в г.

6.6 Контроль температуры осуществляется у каждой партии термометром с пределом измерений $0{,}2^{0}$ С.

6.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов должна производиться по ГОСТ 26929.

6.8 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

6.9 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 21237.

6.10 Контроль содержания радионуклидов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов осуществляют по методикам органов здравоохранения, утвержденным в установленном порядке.

6.11 Допускается применять для определения показателей безопасности другие методики, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование должно производиться автотранспортом с охлаждаемыми (изотермическими) кузовами, имеющими гигиеническое покрытие. Автотранспорт должен иметь санитарный паспорт.

7.2 Хранение полуфабрикатов замороженных должно производиться в морозильных камерах при температуре минус 10^0С - 20 суток.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течении установленных сроков хранения.

УДК 637. 625 **Н 11** **МКС**

Ключевые слова: пельмени, равиоли, манты , хинкали, чебуреки

Для заметок

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

МКС 67.060
Группа Н 11

Изменение № 1 СТ РК 1029-2000 Государственный стандарт Республики Казахстан. Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные. ОТУ

Утверждено и введено в действие приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 18 марта 2004 года № 86

Дата введения 2004.09.01

Титульный лист Название стандарта заменить на «Продукция кулинарная. Общие технические условия». По всему тексту стандарта заменить «Кулинарные изделия» на «Продукцию кулинарную»
Раздел 2 Добавить «ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Метод определения жира». Добавить «ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия». Исключить МУ 1-40 3805. Слова «нормативные документы» - исключить. После слова «ссылки на» дополнить «стандарты».
Пункт 4.2.1, Таблица1, графа 3
Дополнить в строке и далее по тексту «форма» после Слова «прямоугольная» «или другая, при машинной лепке по форме матрицы».
Пункт 4.2.2, таблица 2
изложить в новой редакции:
Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	манты	пельмени	равиоли	хинкали	вареники
Массовая доля начинки к массе одного изде-лия должна быть в сыром виде, %, не менее	50	45	42	45	30
Масса одного изделия, г, не менее	45	7	7	8	8
Массовая доля поваренной соли , %	от1,2 до1,6	от 1,2 до 1,6	от1,3 до1,7	от 1,3 до 1,7	от 1,2 до 1,7

Массовая доля жира в фарше, %	От 12 до 19	от 12 до 21	От 12 до 18	От 12 до 18	-

Пункт 4.2.3, таблица 3 изложить в новой редакции:
Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %, не менее	45
Масса одного полуфабриката, г	от 60 до 200
Массовая доля поваренной соли, %	от 1,4 до 1,7
Массовая доля жира в фарше, %	от 12 до 20

Пункт 4.2.4 таблица 4 Изложить в новой редакции: в графе «норма» изменить в строке «массовая доля начинки в одном изделии, %, не менее 70» на «не менее 50». Наименования показателей: «Общая кислотность, градусов, не более», «Массовая доля сухих веществ, %» - исключить.
Пункт 4.2.5 Изложить в новой редакции: «Характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для каждого конкретного наименования полуфабрикатов должны быть приведены в рецептуре, утвержденной в установленном порядке».
Пункт 4.2.7 Изложить в новой редакции «Отклонение массы одного полуфабриката допускается не более 10% в сторону уменьшения. Для полуфабрикатов в потребительской упаковке допускается отклонение массы нетто одной упаковочной единицы не более 3% в сторону уменьшения».
Пункт 4.2.8 исключить
Пункт 4.2.12 изложить в новой редакции « По допустимому уровню токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов полуфабрикаты должны отвечать гигиеническим нормативам качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных органом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан».». Таблицу 7 исключить.
Пункт 4.2.12 следующий за пунктом «4.2.12» изменить на «4.2.13».
Пункт 4.4.1 исключить «вид начинки»
Пункт 4.3.1 Изложить в новой редакции. Применяемое при изготовлении полуфабрикатов сырье должно соответствовать требованиям нор-

мативных документов. Применяемые пищевые добавки должны быть разрешены органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

Пункт 4.5.4 заменить «технологической инструкции» на «технологической документации»

Пункт 5.1 Изложить в новой редакции «на предприятии полуфабрикаты одного наименования, выработанные за одну смену»

Пункт 5.2.1 Изложить в новой редакции «Для оценки качества полуфабрикатов отбирают выборку в количестве 1% от объема партии, но не менее трех упаковочных единиц (ящики, лотки, контейнеры). Масса среднего образца должна быть не менее 1,0 кг для изделий упакованных россыпью и не менее 2-х упаковочных единиц для фасованных полуфабрикатов.

Пункт 6.4. изложить в новой редакции: массовая доля поваренной соли определяется по ГОСТ 9957; массовая доля жира определяется по ГОСТ 23042; массовая доля начинки определяется по п.6.5 данного стандарта; массовая доля одного полуфабриката по п.6.3 данного стандарта

Пункт 6.6 Пункт исключить

Пункт 6.8 Добавить ГОСТ 30178. Слово «добавить» заменить на «дополнить».

Пункт6.10После слов «по методикам» продолжить «утвержденным органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан».

Пункт6.11После слов «разрешенные к применению» записать «органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан».

Пункт 7.2 Изложить в новой редакции: Хранение полуфабрикатов должно производиться в морозильных камерах при температуре:

не выше -5°С 48 часов;

не выше -10°С 20 суток;

не выше -18°С 30 суток.

(САС № 3 2004 ж.)

ДОПОЛНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В ИНФОРМАЦИОННЫЙ УКАЗАТЕЛЬ СТАНДАРТОВ № 4 2008 ГОДА

На информационный указатель стандартов № 2 2008 года (23 стр.)

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 1029-2000	Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.

(САС № 4 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 1029-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные. Общие технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru