СТАНДАРТ ОТРАСЛИ

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ОСТ 10-060-95

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности

2. УТВЕРЖДЕН Департаментом пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода России и введен в действие "01" мая 1995 г.

3. ВВЕДЕН ВЗАМЕН ТУ 10.04.08.13-88

УТВЕРЖДАЮ

И.О.Директора Департамента
пищевой и перерабатывающей
промышленности Минсельхоз-
прода России

В.Н.Сергеев

"30" марта 1995 г.

СТАНДАРТ ОТРАСЛИ

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Дата введения 1995-05-01

Настоящий стандарт распространяется на все виды тортов и пирожных, изготавливаемых механизированным и ручным способом.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Торты и пирожные изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

I.I.2. В зависимости от способа приготовления и рецептурного состава торты подразделяют на: песочные, бисквитные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные (в т.ч. воздушно-ореховые), крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов.

Пирожные подразделяют на: песочные, бисквитные, слоеные, ореховые, крошковые, воздушные, заварные, сахарные, вафельные и комбинированные.

I.I.3. По органолептическим показателям торты и пирожные должны соответствовать следующим требованиям.

I.I.3.I. Характеристика полуфабрикатов, подлежащих отделке.

Один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса прослоенных или не прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Выпеченные полуфабрикат в виде стаканчиков, рожков, корзиночек, батончиков, наполненный или ненаполненный отделочными полуфабрикатами.

Бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или непропитан сиропом.

Заварной полуфабрикат должен быть без сквозных трещин.

Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Комбинированные изделия состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов.

Для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

I.I.3.2. Характеристика поверхности изделий.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий.

Для изделий без отделки верхней поверхности допускаются шероховатости и характерные небольшие трещины.

При выработке тортов и пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковых поверхностях изделий наличие незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

Для глазированных тортов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазури.

В нижней поверхности вафльных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

Наличие посторонних включений и хруста в тортах и пирожных не допускается.

I.I.3.3. Форма.

Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.

Допускается незначительное отслоение верхнего слоя для вафельных изделий, не изменяющее форму изделий.

I.I.3.4. Вкус, запах и цвет.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

I.I.4. По физико-химическим показателям полуфабрикаты для приготовления тортов и пирожных должны соответствовать требованиям, данным в табл. I.

Таблица I

Наименование показателя	Норма	
	для выпеченных полуфабрикатов и готовых изделий без отделки кремом после выпечки	для отделочных полуфабрикатов
Массовая доля влаги, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений	
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, не более	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус 2,5	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус I,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями: минус I,5	
Массовая доля общей сернистой кислоты, % не более, для изделий с пиросульфитом	0,0I	-
Массовая доля сорбиновой кислоты, %	-	0,I8 ± 0,02
Массовая доля сахарозы в водной фазе крема, %, не менее	-	60,0

Продолжение таблицы I

Примечания:

I. Для творожно-сливочного крема отклонение в массовой доле общего сахара и жира в пересчете на сухое вещество допускается до минус 3,0 %.

2. Физико-химические показатели отделочных полуфабрикатов, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (типа джем, повидло, творог и т.п.) должны соответствовать требованиям, предусмотренным нормативной документацией на эту продукцию.

3. Для слоеного полуфабриката отклонение массовой доли жира допускается до минус 3,0 % при выработке на механизированных линиях.

I.I.5. По микробиологическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование тортов и пирожных	Наименование и норма показателя				
	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в I г продукта, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г	Коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта, г	Дрожжи, КОЕ в I г продукта, не более	Плесневые грибы, КОЕ в I г продукта
Торты и пирожные (без крема и творога)					
- бисквитные, песочные и т.п. с белково-сбивным (в т.ч.суфле), желейно-сбивным кремом, фруктово-сбивным кремом, фруктовой отделкой и без отделки	$5,0 \times 10^4$	0,01	I,0	-	-
- вафельные с отделкой пралине	$5,0 \times 10^4$	0,01	-	5,0xI0	$I,0 \times 10^2$

Продолжение табл. 2

Наименование тортов и пирожных	Наименование и норма показателя				
	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г	Коагулазоположительные стафилококки не допускаются в массе продукта, г	Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г продукта
Торты бисквитные пирожные					
- с творожно-сливочным кремом	$5,0 \times 10^4$	0,01	0,1	-	-
- со сливочным кремом	$5,0 \times 10^4$	0,01	0,01	-	-

Примечания:

1. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются.

2. В тортах и пирожных со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.

1.1.6. По содержанию токсичных элементов торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Свинец	0,5
Кадмий	0,1
Мышьяк	0,3
Ртуть	0,02
Медь	10,0
Цинк	30,0

I.2. Требования к сырью

I.2.I. Содержание токсичных элементов в сырье, применяемом для изготовления тортов и пирожных, не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061-89 от 01.08.89.

I.2.2. Ароматизирующие, красящие вещества, консерванты и другие добавления, применяемые для изготовления тортов и пирожных должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

I.2.3. Для изготовления диабетических тортов и пирожных применяют ксилит и сорбит и другие заменители сахара, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

I.2.4. Допускается при изготовлении тортов и пирожных использовать импортное сырье и полуфабрикаты при условии наличия гигиенического сертификата и сертификата соответствия.

I.3. Упаковка

I.3.I. Торты и пирожные выпускают штучными и весовыми.

"Десертный" и другие наборы мелких пирожных изготовляют фасованными и весовыми. Отдельные торты в соответствии с рецептурой допускается изготовлять весовыми.

I.3.2. Штучные торты и фасованные пирожные укладывают в коробки из картона по действующей нормативной документации или коробки из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При упаковывании тортов, кроме тортов, изготавливаемых на поточно-механизированных линиях, дно коробки застилают салфеткой из пергамента по ГОСТ I34I, подпергамента по ГОСТ I760, целлофана по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569 или пергамина. Допускается этими же материалами накрывать верхний ряд изделий, а при упаковывании вафельных тортов применять писчую бумагу по ГОСТ I85I0.

При улаковывании вафельных тортов размеры салфетки должны быть больше размеров дна коробки, так, чтобы боковые поверхности тортов не соприкасались со стенками коробки.

I.3.3. Пирожные и весовые торты укладывают в один ряд в дощатые ящики, металлические и пластмассовые ящики по нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

Ящики должны быть снабжены плотно прилегающими крышками металлическими с антикоррозийным покрытием или деревянными, покрытыми пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При укладывании весовых тортов и пирожных без отделки после выпечки в ящики-лотки без крышек по действующей нормативной документации с обязательным выстиланием дна ящика и покрытием верхнего ряда изделий упаковочными материалами.

Пирожные мелкие "Десертный" и другие наборы укладывают в коробки из картона или ящики как и обыкновенные пирожные.

Пирожные штучно-формованные (крошковые типа "Картошка", воздушные, бисквитные типа "Буше", миндальные типа "Идеал") укладывают в бумажные капсулы, а затем в коробки или ящики.

Допускается укладывать пирожные без отделки после выпечки "на ребро" в ящики не более 100 шт. в один ящик.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованные пирожные в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 кг; торты и фасованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другой нормативной документации, фанерные ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ящики-лотки по ГОСТ 11354.

При иногородних перевозках коробки с тортами длительного хранения укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 13357, фанерные по ГОСТ 10131 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512.

Свободные места в ящиках заполняют бумагой.

1.3.4. Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность и качество тортов и пирожных при транспортировании и хранении.

1.3.5. Допускаемые отклонения массы нетто тортов и пирожных составляют в процентах, не более:

штучных тортов:

минус 5,0		до 200 г включ.
" 4,0	св. 200 г	" 250 г "
" 2,5	" 250 "	" 500 " "
" 1,5	" 500 "	" 1000 " "
" 1,0	" 1000 г	
" 4,0	тортов, изготовляемых на поточно-механизированных линиях	

фасованных пирожных (в т.ч. наборов):

минус 3,0		до 500 г включ.
" 1,5	св. 500	" 1000 г "

Допускаемые отклонения массы нетто штучных пирожных составляют граммах, не более:

минус 3,0		до 45 г включ.
" 5,0	св. 45 г	

пирожных; изготовляемых на поточно-механизированных линиях:

минус 8,0	св. 45 г.

Примечание. Отклонение массы нетто штучной и фасованной прокции по верхнему пределу не ограничивается.

1.4. Маркировка

1.4.1. На коробках, пачках с тортами и пирожными должна быть ркировка, содержащая:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его стонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату и час изготовления;

срок хранения;

знак соответствия (для сертифицированной продукции);

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности) г продукта;

надпись: "Изготовлено с консервантом" (для тортов, изготовных с консервантом);

обозначение настоящего стандарта;

условия хранения.

На потребительской таре с диабетическими тортами и пирожными ксилитом, сорбитом и другими заменителями сахара) дополнительно зывают:

содержание (расчетное) в граммах в 100 г ксилита (сорбита и других заменителей сахара), общего сахара (в пересчете на сахарозу);

надпись: "Употребляется по назначению врача";

суточную норму потребления заменителя сахара;

символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диабетических изделий.

В ящики-лотки с пирожными и весовыми тортами должен быть вложен ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения;

наименования продукта;

даты и часа изготовления;

условий хранения;

срока хранения;

информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик-лоток с диабетическими изделиями вкладывают ярлыки в количестве нескольких штук, в которых дополнительно указывают:

содержание (расчетное) в граммах в 100 г применяемого сахарозаменителя, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

надпись: "Употребляется по назначению врача";

суточную норму потребления сахарозаменителя;

символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диабетических изделий.

Датой и часом изготовления тортов и пирожных, подвергшихся замораживанию, считать дату и час окончания размораживания.

Допускается не указывать час изготовления тортов и пирожных, срок хранения которых установлен более 72 часов.

1.4.2. При иногородних перевозках транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги", "Беречь от нагрева".

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы;

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по ГОСТ 5904.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующих безопасность продукции.

2.3. Физико-химические показатели тортов и пирожных определяют в полуфабрикатах и готовых изделиях без отделки кремом после выпечки.

2.4. Массовую долю сорбиновой кислоты в креме предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в месяц.

2.5. Массовую долю жира, общего сахара, общей сернистой кислоты предприятие-изготовитель определяет по требованию потребителя.

2.6. Массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) в диабетических тортах и пирожных предприятие-изготовитель определяет в каждой партии.

2.7. Массовую долю сахара и жира в крошковых полуфабрикатах не определяют.

2.8. Массовую долю жира в бисквитных и воздушных полуфабрикатах не определяют.

2.9. Массовую долю общего сахара в слоеных и заварных полуфабрикатах не определяют.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 5904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

3.2. Методы анализа - по ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 5899, ГОСТ 26811, ГОСТ 26181 и п. 4.6 настоящего стандарта, "Санитарные правила", утв. Минздравом СССР № 2277-80 от 16.12.80., ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934, в части определения массы нетто штучных тортов и фасованных пирожных -по ГОСТ 5904.

3.3. Определение содержания микроорганизмов

3.3.1. Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

3.3.2. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды - по ГОСТ 27543.

3.3.3. Определение содержания микроорганизмов, обработка и оформление результатов - по ГОСТ 14031, МУ 1351-75.

3.3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в выпеченных слоеных полуфабрикатах, изготавливаемых с добавлением пиросульфита натрия.

3.5. Массовую долю влаги, сахара и жира в кремах с добавлениями определяют в креме до внесения добавлений (джема, варенья, орехов и т.п.).

3.6. Определение массовой доли сорбиновой кислоты:

Массовую долю сорбиновой кислоты в кремах, изготавливаемых с добавлением сорбиновой кислоты, определяют по ГОСТ 26181 со следующими изменениями:

для проведения анализа отбирают 1,5-2,0 г пробы крема (п. 3.4.1).

Для построения градуировочного графика готовят 6 растворов сравнения. Для этого в 6 конических колб вносят пипеткой 0, 1, 2, 3, 5, 10 $см^3$ стандартного раствора 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 п. 4.4.1 и измеряют их оптическую плотность по отношению к контрольному раствору на фотоэлектроколориметре при зеленом светофильтре в кюветах с расстоянием между рабочими гранями 10 см.

В п. 4.4.4 исключить слова: " и доводят объем раствора до метки водой".

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Торты и пирожные транспортируют в кратких транспортных средствах с соблюдением действующих санитарных правил.

Не допускается перевозить торты и пирожные совместно со свежевыпеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом.

Перевозка, погрузка и выгрузка тортов и пирожных должны производиться осторожно, без ударов и резких потрясений.

Торты и пирожные при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

4.2. Торты и пирожные с кремовой и фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при (4 ± 2) °С.

При отсутствии вышеуказанных условий в торговой сети реализация тортов и пирожных не допускается.

4.3. Не допускается хранить торты и пирожные совместно с пищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

4.4. Торты и пирожные без отделки кремом после выпечки, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

Торты шоколадно-вафельные и пирожное "Сластена" должны храниться при температуре (18 ± 3) °С.

4.5. Допускается хранение и транспортирование тортов и пирожных в коробках и пачках в таре-оборудовании по ГОСТ 24831 или по другой нормативной документации, а также в контейнерах для хлебобулочных изделий.

4.6. Срок хранения тортов и пирожных при указанных условиях, начиная со времени окончания технологического процесса, не более:

6 часов	- с заварным кремом, со взбитыми сливками;
24 часа	- с творожным кремом;
36 часов	- со сливочным кремом, пирожного "Картошка";
36 часов	- со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при отсутствии холодильников и при температуре не выше 20 °С;
72 часа	- с белково-сбивным (в т.ч. суфле, желейно-сбивным кремом, фруктово-сбивным кремом), фруктовой отделкой и без отделки;

120 часов	- со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при наличии холодильника;
7 суток	- песочных с фруктовыми джемами и песочных пирожных, изготавливаемых на автоматах А2-ШКМ/I;
I0 суток	- пирожных "Краковское", "Сластена", тортов "Чародейка", "Орион", "Москвичка", изготавливаемых на комплексно механизированных линиях "Эр-Индустри" (Франция);
I5 суток	- торта "Вирмалине";
30 суток	- шоколадно-вафельных, вафельных с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами.

Примечание. Срок хранения тортов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку хранения отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок хранения.

Перечень документов
на которые даны ссылки в ОСТ "Торты и пирожные. Технические условия".

Номер документа	:	Наименование документа
ГОСТ 1341-84		Пергамент. Технические условия.
ГОСТ 1760-86		Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 2228-81		Бумага мешочная. Технические условия.
ГОСТ 5897-90		Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
ГОСТ 5899-85		Изделия кондитерские. Методы определения жира.
ГОСТ 5900-73		Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.
ГОСТ 5903-89		Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82		Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
ГОСТ 7730-89		Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 8273-75		Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 9569-79		Бумага парафинированная. Технические условия.
ГОСТ 10131-87		Ящики из листовых древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности и спичек. Технические условия.
ГОСТ 11354-82		Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия.
ГОСТ 13357-87		Ящики дощатые неразборные для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 13512-91		Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.
ГОСТ 14031-68		Вафли. Технические условия.
ГОСТ 14192-77		Маркировка грузов.
ГОСТ 18251-87		Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 18510-87		Бумага писчая. Технические условия.
ГОСТ 24831-81		Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.
ГОСТ 26181-84		Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
ГОСТ 26668-85		Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85		Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26311-86		Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты.

Номер документа	:	Наименование документа
ГОСТ 26927-86		Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-86		Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86		Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86		Сырье и продукты пищевые. Метод определения ме
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 ци
ГОСТ 27543-87		Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.

РАЗРАБОТАНО

НИИ кондитерской промышленности

Директор О.С. Грачев

Зав.сектором стандартизации, сертификации и безопасности Л.Е. Скокан

Зав.отделом мучных кондитерских изделий Т.С. Бернштейн

Научный сотрудник Н.А. Щербакова

Научный сотрудник Т.В. Данилина

Мл.научный сотрудник А.Т. Аббясова

СОГЛАСОВАНО

Директор фирмы "Бакалея" Е.Б. Художникова
АО Росоптпродторг (письмо № 37/3 от 16.01.95)

ГОСРИАЦ Госкомсанэпиднадзора РФ (письмо №07 РУ/181
Зам.Главного государственного от 13.02.95)
санитарного врача РФ Л.Г. Подунова

Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхозпрода России

Начальник Управления пищевкусовой промышленности А.Е. Павлов

gost.e-ecolog.ru