ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56575— 2015

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Макарон-Сервис» (ООО «Макарон-Сервис»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 3 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 сентября 2015 г. № 1365-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www. gost.ru)

© Стандартинформ, 2015

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы отбора проб и контроля качества 4
8 Транспортирование и хранение 4
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Технические условия

Homemade noodles. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на домашнюю лапшу, изготовленную из пшеничной муки и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17527—2014 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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

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 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

Издание официальное

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 31750—2012 Изделия макаронные. Методы идентификации

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31964—2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 52000—2010 Изделия макаронные. Термины и определения

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51116—2012 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52000, ГОСТ 31743, ГОСТ 17527, а также следующий термин с соответствующим определением.

3.1 **домашняя лапша:** Макаронные изделия, отформованные путем раскатки теста и резания полученной ленты теста на заданную ширину.

4 Классификация

4.1 Домашнюю лапшу подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В (макаронные изделия, изготовленные из пшеничной хлебопекарной муки и муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта высший и первый.

Для домашней лапши, изготовленной с дополнительным сырьем, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием

Пример обозначения макаронных изделий группы А из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка — «Домашняя лапша Группа А высший сорт яичная».

4.2 Домашнюю лапшу подразделяют на длинную и короткую.

4.3 Длинная домашняя лапша может быть одинарная или двойная гнутая, а также сформованная в мотки, бантики и гнезда.

5 Общие технические требования

5.1 Лапшу домашнюю изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологической инструкции с соблюдением [2], санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Домашняя лапша «яичная» должна иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки не менее 200 г или по содержанию яичного порошка — не менее 25 г.

5.2.2 По органолептическим показателям домашняя лапша должна соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий используемому сырью
Вкус	Свойственный изделию данного вида, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха
Форма	Соответствующая типу изделий

5.2.3 По физико-химическим показателям лапша домашняя должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град, не более	5
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, не более	0,2
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3 При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается
* Для лапши домашней, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.	

5.2.4 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в домашней лапше не должны превышать нормы, установленные [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении домашней лапши используют следующее основное сырье:
- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31491;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189:
- воду питьевую по ГОСТ 51232.

5.3.2 При изготовлении домашней лапши используют следующее дополнительное сырье:
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654.

Допускается использовать основное и дополнительное сырье, не уступающее по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующее по показателям безопасности [2].

5.3.3 При изготовлении домашней лапши в качестве технологического сырья используют питьевую воду — по ГОСТ 51232 и [3].

5.4 Маркировка

5.4.1 Домашнюю лапшу в потребительской упаковке маркируют — по ГОСТ Р 51074 и в соответствии [1].

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 8.579, ГОСТ 14192, [1] с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно» и «Беречь от влаги».

5.4.3 Домашнюю лапшу, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Домашнюю лапшу фасуют в потребительскую упаковку.

5.5.2 Домашнюю лапшу массой не более 5 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов, соответствующих требованиям [4], обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.3 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской упаковки упаковывать домашнюю лапшу с разным овощным дополнительным сырьем.

5.5.4 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий — по ГОСТ 8.579.

5.5.5 Домашнюю лапшу, предназначенную для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемую в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31964.

6.2 Периодичность контроля показателей безопасности устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.3 Периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей, правильности упаковывания и маркирования устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7 Методы отбора проб и контроля качества

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Отбор проб, определение цвета, вкуса, запаха, формы, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl, металломагнитной примеси, зараженности вредителями и загрязненности вредителей хлебных запасов — по ГОСТ 31964.

7.1.1 Подготовка проб для испытаний:

- органолептических и физических показателей — по ГОСТ 31964;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

7.2 Определение массовой доли токсичных элементов в домашней лапше

Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, свинца — по ГОСТ 26932, кадмия — по ГОСТ 26933.

7.3 Определение содержания микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в домашней лапше

Определение содержания пестицидов — по методам, утвержденным в установленном порядке, микотоксинов — по ГОСТ Р 51116 и ГОСТ 30711, радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.4 Определение микробиологических показателей в домашней лапше

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31747.

7.5 Идентификацию домашней лапши проводят в соответствии с ГОСТ 31750 (разделы 4.1 и 4.2).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Домашнюю лапшу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов — по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке домашней лапши транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.3 Домашнюю лапшу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 °С, исключающих попадание прямых солнечных лучей на упаковку.

8.4 Помещения для хранения домашней лапши должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение домашней лапши вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.5 Срок годности лапши домашней устанавливает изготовитель.

8.6 Рекомендуемый срок годности со дня изготовления, мес:

12 — яичных;

24 — овощных и без дополнительного сырья.

Библиография

[1] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881
[2] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880
[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769

УДК 664.694:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.73.11.120
10.73.11.130

Ключевые слова: лапша домашняя, основное и дополнительное сырье

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.11.2015. Подписано в печать 18.11.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 40 экз. Зак. 3707.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru