МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31808—
2012**

ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1586-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31808—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53085—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации 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 3
6 Правила приемки и методы отбора проб 6
7 Подготовка проб 6
8 Методы контроля 6
9 Транспортирование и хранение 8

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Общие технические условия

Fresh pasta products. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикат макаронных изделий, изготовленный из муки и воды с использованием или без дополнительного сырья и предназначенный для реализации населению для последующего доведения до готовности.

Требования безопасности изложены в 5.2.2, 5.2.3, 5.2.5, 5.3.2, 6.3, 6.4.

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 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 7586—71 Капуста белокочанная сушеная. Технические условия*

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия*

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия*

ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. Технические условия*

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

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 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13502—86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16730—71 Горошек зеленый сушеный. Технические условия

ГОСТ 16731—71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*

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

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 B_1 и M_1

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31750—2012 Изделия макаронные. Методы идентификации

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 ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **полуфабрикат макаронных изделий:** Технологический полуфабрикат (прошедший формование) на всех стадиях сушки или готовый к реализации в сыром или замороженном виде.

3.2 **пастеризованный полуфабрикат макаронных изделий:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедший пастеризацию.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на группы (А и В) и на сорта: группу А — на высший, первый и второй; группу В — на высший и первый.

Для полуфабриката макаронных изделий, изготовленного с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта дополняют однозначным с ним названием.

Пример — Обозначение полуфабриката макаронных изделий из муки высшего сорта твердых пшениц с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа А высший сорт яичный».

Допускается изготавливать полуфабрикат макаронных изделий из смеси муки твердых и мягких пшениц, при этом в классификации не указывают группу.

4.2 В зависимости от способа формования полуфабриката макаронные изделия подразделяют на резаные, прессовые и штампованные.

4.3 В зависимости от способа обработки полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на охлажденный, замороженный и пастеризованный.

4.4 Классификацию полуфабриката макаронных изделий по типу, подтипу и виду проводят в соответствии с ГОСТ 31743.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

5 Общие технические требования

5.1 Полуфабрикат макаронных изделий изготавливают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций.

5.2 Характеристики

5.2.1 В зависимости от группы полуфабрикат макаронных изделий должен иметь следующие ограничения по используемой муке:

Группа А — содержание муки из твердой пшеницы не менее 85 %;

группа В — содержание муки из мягкой пшеницы не менее 85 %.

Полуфабрикат макаронных изделий «яичный» должен иметь ограничения по содержанию количества яиц в пересчете на 100 кг муки — не менее 250 шт.; или по содержанию яичного порошка — не менее 2,5 %.

5.2.2 По органолептическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Состояние изделий после варки	Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности

5.2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	Группа А			Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт
Кислотность изделий, град, не более:					
томатных	10	10	10	10	10
остальных	4	4	6	4	4
Влажность, %, не более	28	28	28	28	28
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты, % на сухое вещество, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Зольность, % на сухое вещество, не более	0,9	1,2	1,9	0,55	0,75
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	95	95
Белок, % на сухое вещество, не менее	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3	3	3	3	3
	При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении				
Зараженность вредителями	Не допускается				

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в полуфабрикате макаронных изделий не должно превышать норм, установленных требованиями [1] или санитар-

ными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 По микробиологическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование макаронных изделий	КМАФ АнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются			Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более
		БГКП (колиформы)	B. cereus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
Полуфабрикат макаронных изделий	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	25	50

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении полуфабриката макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 31463;
- муку пшеничную высшего и первого сортов по ГОСТ 26574;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 При изготовлении полуфабриката макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- овощи сушеные по ГОСТ 7586, ГОСТ 7587, ГОСТ 7588, ГОСТ 7589, ГОСТ 16729, ГОСТ 16730, ГОСТ 16731, ГОСТ 16732;
- пищевые добавки (антиокислители, регуляторы кислотности), соответствующие требованиям санитарных правил и норм, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, в т. ч. ввозимое по импорту и отвечающее требованиям [1] настоящего стандарта, обеспечивающим безопасность продукции.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской тары макаронных изделий в соответствии с [2] и должна содержать:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массу нетто;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукта [при изготовлении полуфабриката макаронных изделий из смеси муки твердой и мягкой пшеницы в составе продукта указывают: «мука твердых и мягких сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки из твердых сортов); «мука мягких и твердых сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки мягких сортов)];
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- группу продукта, сорт;
- пищевую и энергетическую ценность;
- дату изготовления;

- время изготовления (для охлажденного полуфабриката макаронных изделий);
- срок годности;
- условия хранения в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- информацию о недопустимости повторного замораживания (для замороженных продуктов);
- при наличии вакуумной упаковки «упаковано под вакуумом»;
- способ термической обработки (при наличии);
- способ приготовления;
- информацию о содержании в рецептуре (составе) генетически модифицированного сырья;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.4.2 Информацию о маркировке располагают непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте. Информация должна быть четкой и легкочитаемой.

5.4.3 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары. Маркировка должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя;
- товарный знак (при его наличии);
- наименование товара, его группы и сорта (при изготовлении полуфабриката макаронных изделий из смеси муки твердой и мягкой пшеницы в составе продукта указывают: «мука твердых и мягких сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки из твердых сортов); «мука мягких и твердых сортов» (если произведены из смеси двух продуктов с преобладанием муки мягких сортов);
- массу нетто;
- массу брутто (для оптовой продукции);
- дату изготовления;
- время изготовления (для охлажденного полуфабриката макаронных изделий);
- срок годности;
- информацию о недопустимости повторного замораживания (для замороженных продуктов);
- при наличии вакуумной упаковки «упаковано под вакуумом»;
- способ термической обработки (при наличии).

Внутрь каждой единицы оптовой тары должен быть вложен лист-вкладыш с информацией в соответствии с ГОСТ 8.579 и 5.4.1.

На каждой единице транспортной тары указывают число упаковок с фасованной продукцией (потребительской тары).

Способы представления информации для потребителя на транспортной таре допускается согласовывать с оптовым покупателем при оформлении договора на поставку.

5.5 Упаковка

5.5.1 Полуфабрикат макаронных изделий фасуют в потребительскую и транспортную тару в соответствии с [3], обеспечивающую сохранность и безопасность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.2 Полуфабрикат макаронных изделий массой нетто не более 1 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303; коробки из картона по ГОСТ 7933; пакеты из бумаги по ГОСТ 13502, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730 или других термосвариваемых полимерных и комбинированных материалов.

Упаковку макаронных изделий могут проводить под вакуумом.

Консервированный полуфабрикат макаронных изделий фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, укупориваемые металлическими лакированными крышками, или в пакеты из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги, разрешенные для пищевой промышленности.

Стеклянные и металлические банки должны быть герметично укупорены.

Вся потребительская тара должна соответствовать нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Полуфабрикат макаронных изделий, фасованный в потребительскую тару, упаковывают в транспортную тару, обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.4 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы полуфабриката макаронных изделий должен соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.5 Допускается условия упаковки полуфабриката макаронных изделий согласовывать с потребителем при оформлении договора на поставку.

6 Правила приемки и методы отбора проб

6.1 Полуфабрикат макаронных изделий принимают партиями.

6.2 Правила приемки и методы отбора проб — в соответствии с нормативным документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Масса суммарной пробы — не менее 1500 г.

6.3 Периодичность контроля показателей безопасности полуфабриката макаронных изделий устанавливают в соответствии с установленным порядком.

6.4 Каждую партию полуфабриката макаронных изделий сопровождают удостоверением качества и безопасности. Удостоверение о качестве должно содержать:

- номер качественного удостоверения, дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;
- наименование продукции, группу, сорт, способ обработки;
- обозначение нормативных документов;
- массу нетто упаковочной единицы;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- результаты испытаний.

6.5 Отобранные пробы полуфабриката макаронных изделий хранят в холодильной камере при установленной температуре хранения.

7 Подготовка проб

7.1 Подготовленную в соответствии с нормативным документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт, суммарную пробу полуфабриката макаронных изделий освобождают от тары и отбирают 200 г для определения зараженности вредителями. Из остальной суммарной пробы составляют лабораторные пробы для проведения испытаний.

7.2 Для приготовления первой лабораторной пробы отбирают 200—250 г полуфабриката макаронных изделий и измельчают. От подготовленной лабораторной пробы отбирают пробы для анализов, масса которых указана в соответствующих методах определения кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, содержания белка, металломагнитной примеси, вкуса и запаха, а также содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели.

7.3 Для приготовления второй лабораторной пробы отбирают 700 г полуфабриката макаронных изделий, подсушивают. Из подготовленной лабораторной пробы производят анализ для определения содержания яичных продуктов и муки мягкой пшеницы.

7.4 Оставшаяся часть суммарной пробы составляет третью лабораторную пробу, из которой отбирают пробы для анализов при определении цвета, влажности, состояния изделий после варки, сохранности формы сваренных изделий.

8 Методы контроля

8.1 Определение цвета и формы полуфабриката макаронных изделий

Определение цвета и формы проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на лабораторной пробе, отобранной по 7.4.

8.2 Определение запаха и вкуса

Определение запаха и вкуса проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.3 Определение состояния изделий после варки

Определение состояния изделий после варки проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.4.

8.4 Определение кислотности

Определение кислотности проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.5 Определение влажности

Определение влажности проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.4.

8.6 Определение золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты

Определение золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.7 Определение сохранности формы сваренных макаронных изделий

Определение сохранности формы сваренных макаронных изделий проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, подготовленной по 7.4.

8.8 Определение содержания белка в полуфабрикате макаронных изделий

Определение содержания белка в полуфабрикате макаронных изделий проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на подготовленной по 7.2 пробе для анализа в количестве 1,0 г.

8.9 Определение зольности (общей золы) в полуфабрикате макаронных изделий

Определение зольности в полуфабрикате макаронных изделий проводят по ГОСТ 31750 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.10 Определение металломагнитной примеси

Определение металломагнитной примеси в полуфабрикате макаронных изделий проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа массой 50 г, отобранной из лабораторной пробы по 7.2.

8.11 Определение зараженности вредителями

Определение зараженности вредителями проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на суммарной пробе полуфабриката макаронных изделий, полученной по 7.1 и отобранной в количестве 200 г.

8.12 Определение содержания яичных продуктов

Определение содержания яичных продуктов проводят по ГОСТ 31750 на пробе для анализа, подготовленной по 7.3.

8.13 Определение муки мягкой пшеницы

Определение содержания муки мягкой пшеницы проводят по ГОСТ 31750 на пробе для анализа, подготовленной по 7.3.

8.14 Определение массовой доли токсичных элементов в полуфабрикате макаронных изделий

Определение массовой доли ртути проводят по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 31628, свинца и кадмия — по ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 31262 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.15 Определение содержания пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в полуфабрикате макаронных изделий

Определение содержания микотоксинов по ГОСТ 30711, пестицидов, радионуклидов проводят по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

8.16 Определение микробиологических показателей в полуфабрикате макаронных изделий

Определение микробиологических показателей проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747 на пробе для анализа, подготовленной по 7.2.

Признаки болезней и плесени в полуфабрикате макаронных изделий контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.1 в соответствии с нормативным документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Полуфабрикат макаронных изделий перевозят в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

9.2 При перевозке полуфабриката макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха.

Полуфабрикат макаронных изделий необходимо хранить с момента производства до продажи, включая транспортирование при температуре:

- охлажденный (в том числе и упакованный под вакуумом) — при температуре (4 ± 2) °С;
- замороженный — при температуре минус (18 ± 2) °С;
- пастеризованный (в том числе упакованный под вакуумом) — при температуре (4 ± 2) °С.

9.3 Помещения для хранения полуфабриката макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение полуфабриката макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

9.4 Срок годности полуфабриката макаронных изделий с использованием антиокислителей, регуляторов кислотности, новых видов упаковок, в том числе упакованных в регулируемой газовой среде или под вакуумом, может устанавливать изготовитель.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.694:006.354 МКС 67.060 Н35

Ключевые слова: полуфабрикат макаронных изделий, область применения, классификация, общие технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки и условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 13.10.2014. Подписано в печать 21.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 100 экз. Зак. 4318.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru