НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СХІДНІ СОЛОДОЩІ БОРОШНЯНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4618:2006

Видання офіційне

БЗ № 3– 2006/212

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет зі стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (№ 152) спільно із Закритим акціонерним товариством «Укркондитер»

РОЗРОБНИКИ: **В. Назаренко; С. Бут; Ю. Кожанов** (керівник розробки)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 червня 2006 р. № 177

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

С.

1 Сфера застосування 1

2 Нормативні посилання 1

3 Терміни та визначення понять 3

4 Класифікація 4

5 Технічні вимоги 4

6 Маркування 6

7 Пакування 7

8 Вимоги щодо безпеки 9

9 Вимоги щодо охорони довкілля 9

10 Правила приймання 9

11 Методи контролювання 10

12 Правила транспортування та зберігання 10

13 Гарантії виробника 10

Додаток А Код продукції згідно з ДК 016 11

Додаток Б Бібліографія 11

ДСТУ 4618:2006

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СХІДНІ СОЛОДОЩІ БОРОШНЯНІ
Загальні технічні умови

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ
Общие технические требования

FLOUR TURKISH SWEETIES
General specifications

Чинний від 2007–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на східні солодощі борошняні, виготовлені з борошна з доданням цукру, жиру, горіхів, сухих фруктів, прянощів та інших видів сировини і призначені для реалізації в торговельній мережі.

Вимоги щодо безпечності продукції, процесу виробництва, охорони довкілля викладено у 5.3.2—5.3.5, 8, 9.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2296–93 Система сертифікації УкрСЕПРО. Знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2630:2007 Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення

ДСТУ 2633:2007 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення

ДСТУ 3145–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 3984–2000 Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Загальні технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і підготовляння проб

ДСТУ 4660:2007 Глазурі та кондитерські маси для формування. Загальні технічні умови

ДСТУ 4672:2006 Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки золи і металомагнітних домішок

Видання офіційне

ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод визначення *Salmonella*

ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру

ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання вологи та сухих речовин

ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання цукру

ДСТУ* Какао терте. Загальні технічні умови

ДСТУ* Какао-масло. Загальні технічні умови

ДСТУ* Замінники какао-масла. Загальні технічні умови

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.012–90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин підприємствами)

ГОСТ 171–81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживчої тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і дерев'яних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.12–94 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів плісеневих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 13741–91 Коньяки. Общие технические условия (Коньяки. Загальні технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

*Буде видано.

ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)

ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіха волоського. Технічні умови)

ГОСТ 16835–81 Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундука. Технічні умови)

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги до заготовок і поставок)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26968–86 Сахар. Методы микробиологического анализа (Цукор. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупи, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали, реактиви і живильні середовища для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявляння та визначання бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

3.1 Терміни та визначення вжиті в цьому стандарті згідно з ДСТУ 2633 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення, ДСТУ 2630 Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від рецептур та способу виготовляння східні солодощі борошняні поділяють так:

— східні солодощі борошняні, що їх випікають зі здобного тіста з доданням хімічних розпушувачів;

— східні солодощі борошняні, що їх випікають зі здобного тіста без додання хімічних розпушувачів;

— східні солодощі борошняні, що їх випікають із дріжджового тіста.

4.2 Код продукції відповідає ДК 016 і зазначений в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Східні солодощі борошняні виготовляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком, із додержанням санітарних правил для підприємств кондитерської промисловості [1].

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовляння східних солодощів борошняних використовують такі основні види сировини:

— борошно пшеничне згідно з чинними нормативними документами;
— цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
— молоко та вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
— молоко незбиране згущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
— крохмаль картопляний згідно з ДСТУ 4286;
— масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
— какао терте згідно з ДСТУ* Какао терте. Загальні технічні умови;
— какао-масло згідно з ДСТУ* Какао-масло. Загальні технічні умови;
— ядра горіха мигдалю згідно з ГОСТ 16831;
— ядра горіха фундука згідно з ГОСТ 16835;
— ядра горіхів волоських згідно з ГОСТ 16833;
— арахіс згідно з ГОСТ 17111;
— кава натуральну смажену згідно з ГОСТ 6805;
— кислота лимонну згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
— жири кондитерські згідно з ДСТУ 4335;
— припаси і підварки згідно з ДСТУ 3984;
— продукти яєчні згідно з ГОСТ 30363;
— крохмаль кукурудзяний згідно з ДСТУ 3976;
— замінники какао-масла згідно з ДСТУ* Замінники какао-масла. Загальні технічні умови;
— пюре фруктово-ягідне згідно з чинними нормативними документами;
— жири рослинні тверді згідно з чинними нормативними документами;
— глазурі згідно з ДСТУ 4660;
— патока крохмальна згідно з ДСТУ 4498;
— сіль кухонна згідно з ДСТУ 3583;
— яйця курячі згідно з ГОСТ 27583;
— меланж яєчний згідно з чинними нормативними документами;
— мед бджолиний згідно з ДСТУ 4497;
— какао-порошок згідно з ДСТУ 4391;
— дріжджі хлібопекарські пресовані згідно з ГОСТ 171 або іншими чинними нормативними документами;
— коньяки згідно з ГОСТ 13741;
— сухофрукти згідно з чинними нормативними документами.

Можуть бути використані інші види сировини, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для використання у харчовій промисловості.

*На розгляді.

5.2.2 Сировина, напівфабрикати, харчові добавки, ароматичні речовини, допоміжні матеріали, що їх використовують для виготовляння східних солодощів борошняних, повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації.

На використання нових видів сировини повинен бути дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

5.2.3 Сировина, що надходить для виробництва східних солодощів борошняних за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, нітратів, повинна відповідати МБТ № 5061 [2], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [3], радіонуклідів — ГН.6.6.1.1-130 [4].

5.3 Характеристики

5.3.1 За органолептичними показниками східні солодощі борошняні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники східних солодощів борошняних

Назва показника	Характеристика
Смак та запах	Властивий конкретній назві виробу без стороннього присмаку та запаху. Вироби, що містять жир, не повинні мати салистого або прогірклого присмаку
Колір	Властивий даному виробу
Форма	Різноманітна, властива конкретній назві виробу без деформації. Допускають надломлені вироби — одна штука в одиниці пакування для фасованих виробів і не більше ніж 3 % до маси нетто вагових виробів
Поверхня	Глянсова або обсипана цукром, цукровою пудрою, цукром з корицею чи іншими видами сировини або напівфабрикатів відповідно до рецептури з малюнком або без малюнка на поверхні. Для східних солодощів глазурованих — покрита гладким або хвилястим шаром глазурі без «посивіння» або пошкодження глазурі
Вигляд у розломі	Добре пропечені вироби без слідів непромісу, з прошарком або начинкою залежно від сорту або із включеннями горіхів, маку, родзинок та іншої сировини, якщо вони передбачені рецептурами

5.3.2 За фізико-хімічними показниками східні солодощі борошняні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники східних солодощів борошняних

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %	Відповідно до рецептури з урахуванням допустимих відхилів	Згідно з ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання вологи та сухих речовин
Масова частка загального цукру (за сахарозою), в перерахунку на сухі речовини, %	Відповідно до рецептури з відхилом 2 % у бік зменшення. За верхньою межею відхил не обмежено	Згідно з ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання цукру
Масова частка жиру в перерахунку на сухі речовини, %	Відповідно до рецептури з відхилом у бік зменшення: — для листкових виробів з горіховою або жировою начинкою — 4 %; — для інших виробів — 3 %. За верхньою межею відхил не обмежено	Згідно з ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання жиру
Масова частка золи нерозчинної у 10-відсотковому розчині соляної кислоти, %, не більше ніж	0,1	Згідно з ДСТУ 4672

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Примітка 1. Масова частка шоколадної, кондитерської, молочної, помадної, жирової глазурі та інших оздоблювальних напівфабрикатів у глазурованих східних солодощах борошняних повинна відповідати розрахунковому вмісту за рецептурою з відхилами ± 3,0 % і контролювати згідно з ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. **Примітка 2.** Форма і кількість штук в 1 кг східних солодощів борошняних повинні відповідати вимогам, що зазначені в рецептурі. **Примітка 3.** Харчову та енергетичну цінність 100 г східних солодощів борошняних розраховують на кожну назву відповідно до рецептури.		
*Буде видано.		

5.3.3 Вміст токсичних елементів у східних солодощах борошняних не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, передбачені МБТ № 5061 [2] і зазначені в таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі рівні токсичних елементів у східних солодощах борошняних

Назва токсичного елемента	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
Миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931, ГОСТ 30178
Цинк	30,0	Згідно з ГОСТ 26934, ГОСТ 30178
Афлатоксин B_1	0,005	Згідно з МР № 2273 [5]

5.3.4 Вміст пестицидів, мікотоксинів та радіонуклідів у східних солодощах борошняних не повинен перевищувати рівні, передбачені МБТ № 5061 [2] і ГН.6.6.1.1-130 [4] та регламентовано у сировині.

5.3.5 За мікробіологічними показниками східні солодощі борошняні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимий вміст мікроорганізмів у східних солодощах борошняних

Назва показника	Допустимий рівень	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$5{,}0 \times 10^4$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г, не більше ніж	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, в 25 г, не більше ніж	Не дозволено	Згідно з інструкцією № 1135 [6] та ДСТУ EN 12824
Плісеневі гриби в 1 г, не більше ніж	$1{,}0 \times 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі в 1 г, не більше ніж	$5{,}0 \times 10$	Згідно з ГОСТ 10444.12

6 МАРКУВАННЯ

6.1 На кожному пакованні (коробках, банках тощо) повинно бути маркування українською мовою, що містить:

— загальну та власну назву продукту;

— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;

— масу нетто, у грамах або кілограмах;

— склад продукту в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів;

— харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність у 100 г продукту;

— кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;

— номер партії;

— застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення, якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я під час його споживання;
— умови зберігання;
— штриховий код (за наявності) згідно з ДСТУ 3145;
— товарний знак (за наявності) згідно з ДСТУ 2296;
— позначення цього стандарту.

Дозволено маркування на пакетах з целофану та полімерних плівках замінювати вкладеним усередину ярликом із маркуванням, нанесеним друкарським способом.

Дозволено відсутність товарного знака на пакованні масою нетто до 50 г включно.

6.2 Транспортне маркування треба виконувати згідно з ГОСТ 14192, з нанесенням маніпуляційних знаків «Крихке», «Обережно», «Берегти від вологи», «Берегти від нагрівання».

На кожну одиницю транспортної тари наносять українською мовою маркування, що характеризує продукцію:
— загальну та власну назву продукту;
— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
— масу нетто, у кілограмах;
— склад продукту в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів;
— кількість паковальних одиниць і масу нетто одного паковання (для фасованого продукту);
— харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність у 100 г продукту;
— кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
— номер партії;
— застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення, якщо такий продукт може негативно впливати на їх здоров'я під час його споживання;
— умови зберігання;
— штриховий код (за наявності) згідно з ДСТУ 3145;
— товарний знак (за наявності) згідно з ДСТУ 2296;
— позначення цього стандарту.

6.3 У разі маркування східних солодощів борошняних на експорт, за узгодженням із замовником, інформацію для споживачів можна дублювати мовою, зазначеною у договорі-контракті.

6.4 Маркування виконують наклеюванням ярлика або виразним відбиванням через трафарет штемпельною фарбою, що не змивається і не має запаху.

6.5 Номер пакувальника чи зміни вказують на ярлику, вкладеному в середину коробки, пачки, пакета або ящика з виробами або ставлять номер штемпелем на зовнішньому боці тари.

6.6 Для продукції, яка пройшла державну сертифікацію, на кожному пакованні позначають знак відповідності згідно з ДСТУ 2296.

6.7 Вимоги до показників якості продукції, художнього оформлення, пакування, маркування встановлюють відповідно до вимог цього стандарту і угоди на постачання.

6.8 Дозволено на маркованні наносити рекламні знаки, маркувати продукцію іншими мовами поряд з державною та наносити іншу інформацію, що не суперечить нормативно-правовим актам України.

7 ПАКУВАННЯ

7.1 Східні солодощі борошняні випускають фасованими і ваговими.

7.2 Східні солодощі борошняні фасують у коробки з картону згідно з ГОСТ 7933, бляшані або з полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами та інші види тари, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Коробки всередині вистилають одним із таких матеріалів: парафінованим папером згідно з ГОСТ 9569, пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, пергаміном, целофаном згідно з ГОСТ 7730 або іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Такими самими матеріалами накривають верхній ряд виробів.

Вільні місця над папером чи плівкою заповнюють паперовою стружкою, подушкою із загортального, гофрованого чи тисненого паперу.

Коробки обв'язують кольоровою паперовою або галунною, або віскозною, або шовковою стрічкою; або заклеюють клейовою маркою, стрічкою чи клапаном; або обтягують термозсідальною плівкою з подальшим пакуванням у дощаті ящики згідно з ГОСТ 11354, фанерні — згідно з ГОСТ 10131, в ящики з гофрованого картону згідно ГОСТ 13512 чи за іншим чинним нормативним документом або іншу тару, дозволену до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Коробки мають бути художньо оформлені та забезпечувати збережність та якість виробів.

7.3 Східні солодощі борошняні вагові укладають в дощаті ящики згідно з ГОСТ 11354, фанерні згідно з ГОСТ 10131, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13512 або за іншим чинним документом, ящики із полімерних матеріалів, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, масою нетто не більше ніж 5 кг.

Ящики всередині вистилають одним із таких матеріалів: парафінованим папером, пергаментом, підпергаментом, пергаміном, целофаном або іншими полімерними матеріалами згідно з чинними нормативними документами, які зазначені у 7.2, так, щоб матеріал закривав верхній ряд виробів.

Цими самими матеріалами перестилають ряди виробів.

Під час укладання в ящики східні солодощі борошняні укладають рядами на ребро або плазом.

Вироби типу «Кихелах ванільний», «Крендель з корицею», «Земелах» дозволено упаковувати насипом.

Під час укладання східних солодощів борошняних вагових у ящики з гофрованого картону місця стикування клапанів кришки повинні бути обклеєні клейовою стрічкою.

Для внутрішньоміських перевезень дозволено упаковувати східні солодощі борошняні, фасовані в коробки, пачки масою нетто не більше ніж 10 кг, загорнутими в два шари щільного обгорткового паперу згідно з ГОСТ 8273, або масою не більшою ніж 15 кг у лотки.

Дозволено поставляти в торгову мережу пахлаву всіх видів на багатообігових металевих листах, на яких проводилось випікання. Листи повинні бути укладені в лотки.

Лотки можуть бути алюмінієві, металеві з антикорозійним покривом, дерев'яні, покриті харчовим лаком, з полімерних або інших матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Лотки повинні бути забезпечені кришками, що щільно прилягають, з алюмінію, металевими з антикорозійним покривом, дерев'яними, покритими харчовим лаком, з полімерних або інших матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Лотки всередині повинні бути вистелені одним з матеріалів, що зазначені у 7.2, так, щоб матеріал закривав верхню поверхню виробів. Цими самими матеріалами перестилають ряди виробів.

Поштучні вироби, а також вироби, поверхня яких оздоблена відповідно до рецептури, повинні бути укладені рядами.

7.6 Тара і пакувальні матеріали, що їх використовують для пакування східних солодощів борошняних, повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

7.7 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці для фасованих та вагових східних солодощів борошняних наведено у таблиці 5 (згідно з Р 50-056 [7]).

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці

Номінальне значення кількості продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 до 100 »	—	4,5
» 100 до 200 »	4,5	—

Кінець таблиці 2

Номінальне значення кількості продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилу від номінального значення	
	%	г
» 200 до 300 »	—	9,0
» 300 до 500 »	3,0	—
» 500 до 1000 »	—	15,0
» 1000 до 10000 »	1,5	—
» 10 000 до 15000 »	—	150,0
Примітка. Відхил маси нетто за верхньою межею не обмежено.		

8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

8.1 Під час виробництва східних солодощів борошняних треба дотримуватися вимог безпеки, які встановлені правилами безпеки згідно з ДНАОП 1.8.10-1.14 [8] і санітарними правилами [1].

8.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

8.3 Ведення технологічного процесу потрібно здійснювати згідно з ГОСТ 12.3.002.

8.4 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

8.5 Рівні шуму на робочих місцях повинні відповідати санітарним нормам ДНАОП 0.03-3.14 [9].

8.6 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.012.

8.7 Освітлення робочих місць повинно відповідати санітарним нормам [10].

9 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

9.1 Стічні води під час виробництва східних солодощів борошняних очищають відповідно до вимог СанПиН 4630 [11].

9.1.2 Викиди гранично допустимих рівнів концентрацій шкідливих речовин в атмосферу контролюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [12].

9.1.3 Ґрунт від забруднення побутовими і промисловими відходами охороняють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [13].

10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

10.1 Правила приймання, методи відбирання і готування проб треба здійснювати згідно з ДСТУ 4619.

10.2 Масову частку золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, підприємство-виробник визначає на вимогу споживачів та контролювальних органів, але не менше одного разу на півріччя.

10.3 Періодичність визначання вмісту токсичних елементів та радіонуклідів установлюють відповідно до методичних рекомендацій МР 4.4.4.-108 [14].

10.4 Періодичність санітарно-бактеріологічного контролювання має бути погоджена з місцевими органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

10.5 Періодичність контролювання мікробіологічних показників встановлює підприємство-виробник та узгоджує з територіальним органом Держсанепідемнагляду.

10.6 Для східних солодощів борошняних, які відправляють на експорт, підприємство-виробник видає документ про якість згідно з вимогами організації замовника.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання і готування проб треба виконувати згідно з ДСТУ 4619.

11.2 Визначання маси нетто, органолептичних показників треба виконувати згідно з ДСТУ 4683, фізико-хімічних показників — відповідно до таблиці 2 цього стандарту згідно з ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру, ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання вологи та сухих речовин, ДСТУ 4672, ДСТУ* Вироби кондитерські. Методи визначання цукру.

11.3 Мінералізацію проб для визначання токсичних елементів треба виконувати згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — відповідно до таблиці 3 цього стандарту згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178.

11.4 Відбирання і готування проб для мікробіологічного дослідження треба виконувати згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669; методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670; апаратуру та живильні середовища застосовують згідно з ГОСТ 27543; мікробіологічне контролювання здійснюють згідно з ГОСТ 26968, ГОСТ 26972, ГОСТ 30518, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, СанПиН 42-123-4940 [15].

11.5 Вміст патогенних мікроорганізмів треба контролювати за порядком державного санітарно-епідеміологічного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями відповідно до затверджених методів та ДСТУ EN 12824.

11.6 Афлатоксин B_1 треба визначати згідно з МР № 2273 [5].

12 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

12.1 Східні солодощі борошняні транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на даному виді транспорту.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати східні солодощі борошняні разом з продуктами, що мають специфічний запах.

12.2 Під час перевезення, завантажування та розвантажування східні солодощі борошняні повинні бути захищені від атмосферних опадів.

Східні солодощі борошняні не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів.

12.3 Східні солодощі борошняні треба зберігати у сухих, чистих, добре провентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури (18 ± 5) ^{o}C та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

12.4 Ящики з продукцією під час зберігання на складах повинні бути розміщені на стелажах штабелем висотою, що не перевищує 2 м.

Між штабелями та стіною залишають проходи, ширина яких не менша ніж 0,7 м.

Відстань від джерел тепла, водопровідних і каналізаційних труб повинна бути не менша ніж 1 м.

Під час зберігання продукції на піддонах висота стосу не повинна перевищувати:

— для ящиків з гофрованого картону — 3 м;

— для дощатих і фанерних ящиків — 4 м.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність східних солодощів борошняних вимогам цього стандарту за дотримуванням умов транспортування та зберігання.

13.2 Гарантійний строк придатності до споживання східних солодощів борошняних з дня виготовлення, не більше ніж:

— східні солодощі борошняні з вмістом жиру до 10 % включно — 45 діб;

— східні солодощі борошняні з вмістом жиру від 10 % до 20 % — 30 діб;

*Буде видано.

— східні солодощі борошняні з вмістом жиру понад 20 % — 15 діб;
— бісквіту з корицею — 5 діб.

13.3 Виробник може встановлювати збільшений строк придатності до споживання певного виду східних солодощів борошняних за наявності санітарно-гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я згідно з рішенням Центральної галузевої дегустаційної (приймальної) комісії.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП

Назва продукції	Код ДКПП
Тістечка та здобні хлібобулочні вироби	15.81.12
Бісквіти та печиво	15.82.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості), затверджені Мінхарчопромом СРСР 27.12.71, № 945а–71

2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89, № 5061–89

3 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000:2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені постановою Міністерства охорони здоров'я України № 131 від 20.09.2001

4 ГН.6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} і Sr^{90} у продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я № 256 від 03.05.2006 р.

5 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я № 2273–80

6 ИН 1135–77 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-епидемиологической службы при пищевых отравлениях (Інструкція щодо порядку розслідування, обліку і проведення лабораторних випробувань в організаціях санітарно-епідеміологічної служби при харчових отруєннях), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.12.73

7 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держспоживстандартом 18.07.96, № 30

8 ДНАОП 1.8.10-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджені наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці 22.04.97, № 101

9 ДНАОП 0.03-3.14–85 Санітарні норми допустимих рівнів шуму на робочих місцях, затверджені наказом Мінохорони здоров'я СРСР № 3223–85

10 СНиП 11-4–79 Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение (Норми проектування. Природне та штучне освітлення), затверджені Держбудом СРСР 27.06.79

11 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88, № 4630

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 09.07.97, № 201

13 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населённых мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.88, № 4690

14 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004, № 329

15 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні нормативи і методи аналізування продуктів дитячого, лікувального і дієтичного харчування та їх компонентів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.12.88, № 4940.

Код УКНД 67.060

Ключові слова: східні солодощі борошняні, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, пакування, маркування, методи контролювання.

Редактор **О. Чихман**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Писаренко**
Верстальник **Р. Дученко**

Підписано до друку 15.11.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний
і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647