



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТОРТИ І ТІСТЕЧКА

Загальні технічні умови

ДСТУ 4803:2007

Видання офіційне

БЗ № 8– 2006/511

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр» Міністерства аграрної політики України

РОЗРОБНИКИ: **М. Янчук; М. Барська; О. Марченко** (керівник розробки)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 липня 2007 р.
№ 144

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	5
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	5
6 Вимоги щодо безпеки	12
7 Вимоги щодо охорони довкілля	13
8 Маркування	13
9 Пакування	14
10 Транспортування та зберігання	16
11 Методи контролювання	17
12 Правила приймання	18
13 Гарантії виробника	18
Додаток А Код за Державним класифікатором продукції та послуг ДК 016 [1]	21
Додаток Б Бібліографія	21

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТОРТИ І ТІСТЕЧКА

Загальні технічні умови

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Общие технические условия

CAKES AND PIROZHENYE

General specifications

Чинний від 2009-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на торти, тістечка та на їх напівфабрикати, що їх реалізують як готові вироби (далі — напівфабрикати), які виготовляють механізованим або ручним способами.

Торти, тістечка, напівфабрикати призначені для реалізації в торговельній мережі та підприємствами ресторанного господарства.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.5, 5.6, 5.7 і розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1009:2005 Цукор ванільний. Технічні умови

ДСТУ 2435-94 Сливи сушені. Технічні умови

ДСТУ 2450:2006 Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови

ДСТУ 2630-94 Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення

ДСТУ 2633:2007 Кондитерське виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення

ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

ДСТУ 2905-94 (ГОСТ 30287-95) Джем, варення, повидло для діабетиків. Загальні технічні умови

ДСТУ 3099-95 Спирт етиловий ректифікований із меляси високоякісний. Технічні умови

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

ДСТУ 3662-97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі (в частині вимог до молока для дитячого харчування)

ДСТУ 3845-99 Барвники натуральні харчові. Загальні технічні умови

ДСТУ 3924-2000 Шоколад. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

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

ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. 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 4306:2004 Олія пальмова. Загальні технічні умови
ДСТУ 4330:2004 Маргарини м'які. Загальні технічні умови
ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості.

Загальні технічні умови

ДСТУ 4336:2004 Жири переетерифіковані. Загальні технічні умови
ДСТУ 4380:2005 Крохмаль модифікований. Загальні технічні умови
ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови
ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови
ДСТУ 4404:2005 Консерви молочні. Молоко згущене стерилізоване в банках. Загальні технічні

умови

ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови
ДСТУ 4487:2005 Майонези. Загальні технічні умови
ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови
ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови
ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови
ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове. Технічні умови
ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови
ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови
ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745–2003, IDT)
ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови
РСТ УССР 1215–84 Консерви. Вишня в вишневому соке. Вишневый десерт. Технические условия (Консерви. Вишня у вишневому соку. Вишневий десерт. Технічні умови)
РСТ УССР 1595–86 Пюре плодово-ягідне з цукром заморожене. Технічні умови
РСТ УССР 2013–91 Яєчна маса, білок і жовток. Технічні умови
ДСТУ ISO 1003:2005 Прянощі та приправи. Імбир цілий, кусочками або мелений. Технічні умови
ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (ISO 12824:1997, IDT)
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 промисловими підприємствами)
ГОСТ 171–81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови)
ГОСТ 490–79 Кислота молочная пищевая. Технические условия (Кислота молочна харчова. Технічні умови)
ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)
ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)
ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)
ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)
ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)
ГОСТ 5531–70 Орехи лещины (Горіхи ліщини)
ГОСТ 5897–90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто та складових частин)
ГОСТ 5899–85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира (Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру)
ГОСТ 5900–85 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (Вироби кондитерські. Методи визначання вологи та сухих речовин)

- ГОСТ 5903–89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (Вироби кондитерські. Методи визначання цукру)
- ГОСТ 5904–82 Изделия кондитерские. Правила приёмки, методы отбора и подготовки проб (Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання та готування проб)
- ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)
- ГОСТ 6929–88 Повидло. Общие технические условия (Повидло. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 7009–88 Джемы. Общие технические условия (Джеми. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 7045–90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия (Борошно житнє хлібопекарське. 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 спожиткової 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 та деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості *Staphylococcus aureus*)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів і 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 11293–89 Желатин. Технические условия (Желатин. Технічні умови)
- ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини та деревних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)
- ГОСТ 12094–76 Мак масличный для переработки. Технические условия (Мак олійний для переробляння. Технічні умови)
- ГОСТ 12095–76 Кунжут для переработки. Технические условия (Кунжут для переробляння. Технічні умови)
- ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки з картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)
- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 14176–69 Мука кукурузная. Технические условия (Борошно кукурудзяне. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 16280–88 Агар пищевой. Технические условия (Агар харчовий. Технічні умови)
- ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия (Поліетилен високого тиску. Технічні умови)
- ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдаля 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. Технические условия (Арахіс. Вимоги під час заготівлі та поставок. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 18510–87 Бумага писчая. Технические условия (Папір писальний. Технічні умови)

ГОСТ 18992–97 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия (Дисперсія полівінілацетатна гомополімерна грубодисперсна. Технічні умови)

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 25268–82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита (Вироби кондитерські. Методи визначання ксиліту і сорбіту)

ГОСТ 26181–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты (Продукти перероблення плодів і овочів. Методи визначання сорбінової кислоти)

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

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

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

ГОСТ 26811–86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты (Вироби кондитерські. Метод визначання масової частки загальної сірчистої кислоти)

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26996–86 Полипропилен и сополимеры пропилена. Технические условия (Поліпропілен і сополімери пропілену. Технічні умови)

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 28483–90 Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські сухі. Технічні умови)

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия (Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови)

ГОСТ 28538–90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия (Концентрат квасного сусла, концентрати і екстракти квасів. Технічні умови)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29046–91 Пряности. Имбирь. Технические условия (Прянощі. Імбир. Технічні умови)

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний і білий. Технічні умови)

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

ГОСТ 29054–91 Пряности. Бадьян. Технические условия (Прянощі. Бадьян. Технічні умови)

ГОСТ 29272–92 Солод ржаной сухой. Технические условия (Солод житній сухий. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та 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 виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, установлені ДСТУ 2630, ДСТУ 2633, ДСТУ 2887, ДСТУ 2890.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від рецептури та способу виготовлення випеченого (відформованого) напівфабрикату виробу поділяють на:

— торти, тістечка, напівфабрикати, що їх реалізують як готові вироби: білкові, бісквітні, бісквітно-пісочні, вафельні, горіхові, дріжджові, діабетичні, желейні, желейно-фруктові, заварні, збивні, зефірні, комбіновані, крихтові, листові, медові, оригінальні, пісочні, повітряні, повітряно-горіхові, пралінові, сметанні, цукрові тощо;

— відформовані білково-збивні, желейні, желейно-фруктові, зефірні маси та маси типу суфле, що їх реалізують як готові вироби без оздоблення.

4.2 Коды ДКПП згідно з ДК 016 [1].

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Торти, тістечка, напівфабрикати виготовляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком.

5.2 Характеристику напівфабрикатів, які підлягають оздобленню або реалізації як готові вироби, зазначено у таблиці 1.

Таблиця 1 — Характеристика напівфабрикатів

Торти і тістечка, зокрема напівфабрикати	Характеристика напівфабрикатів, які підлягають оздобленню або реалізації як готові вироби
Білкові	Один або кілька шарів випечених напівфабрикатів із білкової маси з нерівномірною пористістю твердої консистенції з прошарком або без оздоблення
Бісквітні	Один або кілька шарів випеченого дрібнопористого, пишного, легкого, еластичного, покритого тонкою скоринкою напівфабрикату без слідів непромішування, промочені або непромочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без нього
Бісквітно-пісочні	Один або кілька шарів випеченого пишного, пористого напівфабрикату без слідів непромішування, промочені або непромочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без нього
Вафельні	Кілька шарів вафельних листів розсипчастих, пористих, тонких листів-пластинок без слідів непромішування, прошарованих оздоблювальним напівфабрикатом або без прошаркування
Горіхові	Випечені мигдальні або горіхові напівфабрикати з прошарком або без прошарку оздоблювального напівфабрикату
Дріжджові	Один або кілька шарів випечених пишних, пористих напівфабрикатів з дріжджового кондитерського тіста, без слідів непромішування, з прошарком або покриттям поверхні чи заповненням порожнини оздоблювальним напівфабрикатом
Діабетичні	Випечені один або кілька шарів напівфабрикатів, виготовлені з використанням ксиліту, сорбіту або інших замінників цукру
Желейні	Відформовані напівфабрикати із желейної маси
Желейно-фруктові	Відформовані напівфабрикати із желейно-фруктової маси
Заварні	Випечені напівфабрикати без слідів непромішування і великих наскрізних тріщин, з прошарком або заповненням порожнини оздоблювальним напівфабрикатом
Збивні	Відформовані напівфабрикати із білково-збивної або кремово-збивної маси
Зефірні	Відформовані напівфабрикати із зефірної маси
Комбіновані	Кілька шарів різних видів відформованих або випечених напівфабрикатів без слідів непромішування, з прошарком оздоблювального напівфабрикату
Крихтові	Відформовані з протертих обрізків тістечок, тортів та напівфабрикатів для тортів і тістечок або випечені, пористі, без слідів непромішування, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без нього
Листкові	Випечені листкуваті напівфабрикати з відокремлюваними тонкими шарами, які зв'язані між собою, з прошарком або заповненням порожнини оздоблювальним напівфабрикатом або без прошарку
Медові	Випечені один або кілька дрібнопористих, пишних напівфабрикатів з використанням натурального або штучного меду без слідів непромішування та наскрізних тріщин, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без прошарку
Оригінальні	Випечені один або кілька напівфабрикатів з використанням місцевих та нетрадиційних видів сировини (сметана, вершки, м'який сир, житнє борошно, концентрат квасного суслу, солод, інше) без слідів непромішування, промочені або не промочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без прошарку

Кінець таблиці 1

Торти і тістечка, зокрема напівфабрикати	Характеристика напівфабрикатів, які підлягають оздобленню або реалізації як готові вироби
Пісочні	Один або кілька шарів випеченого розсипчастого напівфабрикату без слідів непромішування з прошарком або заповненням порожнини оздоблювальними напівфабрикатами або без прошарку
Повітряні, повітряно-горіхові	Випечені крихкі напівфабрикати з добавками або без добавок, прошаровані оздоблювальними напівфабрикатами або без прошарків
Пралінові	Відформовані напівфабрикати з пралінової маси або типу пралінової маси, з добавками або без добавок подрібнених горіхів, вафельних листів і карамельної крихти та інших
Сметанні	Випечені один або кілька крупнопористих, пористих, розсипчастих напівфабрикатів, один або кілька шарів без слідів непромішування, з прошарками або заповненням порожнини оздоблювальним напівфабрикатом або без прошарку
Цукрові	Випечені один або кілька без слідів непромішування тонкостінних розсипчастих напівфабрикатів, заповнених оздоблювальним напівфабрикатом

5.3 За органолептичними показниками торти, тістечка, напівфабрикати повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники тортів, тістечок, напівфабрикатів

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Відповідає конкретній назві виробу
Форма	Різноманітна (кругла, прямокутна, овальна, фігурна тощо), відповідна конкретній назві виробу, правильна (крім заварних), без пошкоджень, зламів і ум'ятин, з рівним зрізом для нарізних виробів. Дозволено незначне короблення вафельних листів, яке не змінює форму виробу
Поверхня	Тортів, тістечок — художньо оздоблена кремом, глазур'ю (помадною, шоколадною, кондитерською) або іншими оздоблювальними напівфабрикатами, а також поверхня може бути прикрашена смаженими горіхами, цукатами, фруктами сушеними, свіжими, з компоту, зацукрованими та іншими, посипана цукровою пудрою, кокосовою стружкою, шоколадною крихтою відповідно до рецептури. Фрукти можна покривати глазур'ю або харчовим гелем для привабливого вигляду. Глазуровані вироби повинні мати: рівномірний розподіл глазури за товщиною; гладку, нелипку поверхню без оголених місць; на нижній стороні допускають відтиски касет. Для глазурованих тортів, тістечок допустимі невеликі напливи глазури. Для цукрових трубочок, виготовлених на механізованих лініях, дозволено нерівномірне забарвлення поверхні, без підгорілості. На нижній поверхні вафельних виробів дозволено сліди зрізів або накладки вафельних листів. Тістечок, тортів з простим оздоблюванням або без оздоблення — відповідно до рецептури. У виробів без оздоблення — гладка, шорстка, пориста з характерними тріщинами і при таманна цьому виду верхнього шару або відповідній добавці: маку, подрібнених обсмажених ядер горіхів, соняшникових зерен, кунжуту, зерен злакових та бобових, легких зерен крупів та інших добавок, посипана кокосовою стружкою, цукровою пудрою, шоколадною крупкою.

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика
	Бокові поверхні тортів повністю покриті оздоблювальними напівфабрикатами чи крихтою або без покриття, якщо це передбачено в рецептурі. Для вагових тортів і для виробів, виготовлених напівмеханізованим і механізованим способами або поштучно випечених без подальшого пошарового різання, або якщо оздоблення не передбачене рецептурою, бокові поверхні дозволено не оздоблювати. Дозволено на верхній та боковій поверхні виробів наявність незначних ділянок, не покритих оздоблювальним напівфабрикатом або крихтою для виробів, виготовлених потоково-механізованим способом. Не дозволено: розпливчастий малюнок з крему; посивіла шоколадна чи кондитерська глазур; липка, зацукрована з плямами помадна глазур, яка відстає від поверхні виробів; підгорілі поштучні вироби
Начинка	Начинка між шарами може бути такою: суфле, желе, фруктово-зефірна, зефірна, білково-збивна, білково-горіхова, фруктова, фруктово-ягідна, горіхова, желейна, фруктово-желейна, пралінова, кремова, кремова на рослинних жирах тільки для нових видів та інші, що передбачені рецептурою
Колір	Відповідає конкретній назві виробу. У глазурованих виробах — кольору глазури. Без добавок — білий до світло-кремового; золотисто-жовтий до темно-коричневого; з добавками — відповідає кольору добавок
Вид у розрізі	Відповідає цій назві виробу та виду напівфабрикатів, без слідів непромішування. Тортів — два або кілька шарів, випечених (відформованих) напівфабрикатів без слідів непромішування, промочені або непромочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без прошарку. Тістечок — один або кілька шарів випечених (відформованих) напівфабрикатів без слідів непромішування, промочених або не промочених сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без прошарку, а також у вигляді порожнини, заповненої оздоблювальним напівфабрикатом. У напівфабрикатів з доданням сушеного винограду, подрібненої кураги, чорносливу, арахісу, маку, подрібнених обсмажених ядер горіхів, соняшнику, кунжуту, арахісу тощо з доданням відповідної добавки. Дозволено ущільнення випеченого напівфабрикату у місцях, які межують з начинкою
Смак і запах	Відповідні конкретній назві виробу. Не дозволено наявність сторонніх домішок і хрусту, сторонніх присмаків і запахів

5.4 За фізико-хімічними показниками торти, тістечка, напівфабрикати повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники тортів, тістечок, напівфабрикатів

Назва показника	Норма для		Метод контролювання
	пралінових мас	випечених напівфабрикатів і готових виробів без оздоблення кремом чи іншими оздоблювальними напівфабрикатами після випікання	
Масова частка вологи, %	Відповідно до рецептур з урахуванням передбачених у них граничних відхилів		Згідно з ГОСТ 5900

Кінець таблиці 3

Назва показника	Норма для			Метод контролювання
	пралінових мас	випечених напівфабрикатів і готових виробів без оздоблення кремом чи іншими оздоблювальними напівфабрикатами після випікання	оздоблювальних напівфабрикатів	
Масова частка загального цукру (за сахарозою) у перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з граничним відхилом у бік зменшення не більше ніж 3,0 %			Згідно з ГОСТ 5903
Масова частка жиру у перерахунку на суху речовину (крім листових, желейних, фруктово-желейних, збивних), %	Відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з граничним відхилом у бік зменшення не більше ніж 3,0 %			Згідно з ГОСТ 5899
Масова частка загальної сірчистої кислоти, %, не більше ніж: — у плодкових — у листових (у разі додавання піросульфату)	— —	— 0,01	0,01 —	Згідно з ГОСТ 26811 і 11.8
Масова частка сорбінової кислоти (у разі її додавання), %, не більше ніж: — у плодкових — жирових	— —	— —	0,05 0,20	Згідно з ГОСТ 26181 і 11.11
Масова частка сахарози у водяній фазі крему, %, не менше ніж	—	—	60,0	Згідно з ГОСТ 5903
Масова частка замітника цукру (у діабетичних виробках), %	Відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з урахуванням передбачених нею відхилів			Згідно з ГОСТ 25268
<p>Примітка 1. Під час розроблення нових видів тортів (крім фігурних) і тістечок загальна масова частка вершкового крему за рецептурою не повинна перевищувати 35 %, дозволено за замовленням замовників — не більше ніж 45 % для виробів з кремом і начинками, виготовлених на основі рослинних жирів, та із сирними масами не повинна перевищувати 30 %. Загальна масова частка оздоблювальних напівфабрикатів повинна бути відповідною до рецептур з допустимим відхилом $\pm 5,0$ %.</p> <p>Примітка 2. Відсоток масової частки сахарози у водяній фазі крему не регламентується у: оздоблювальному збивному напівфабрикаті і начинках, виготовлених з використанням рослинних жирів, та в сирних масах; діабетичних виробках.</p> <p>Примітка 3. Фізико-хімічні показники оздоблювальних напівфабрикатів, які не підлягали додатковому обробленню на підприємстві (типу джем, повидло, сир тощо), повинні відповідати вимогам, що зазначені у нормативних документах на цю продукцію.</p> <p>Примітка 4. Оздоблювальний кондитерський напівфабрикат на жировій основі повинен відповідати вимогам згідно з чинними нормативними документами.</p> <p>Примітка 5. Фізико-хімічні показники випечених напівфабрикатів, які реалізують як готові вироби, повинні відповідати вимогам третьої колонки таблиці 3 «для випечених напівфабрикатів і готових виробів без оздоблення кремом чи іншими оздоблювальними напівфабрикатами після випікання».</p>				

5.5 Вміст токсичних елементів у тортах, тістечках, напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені МБТ № 5061 [2] і зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Вміст токсичних елементів у тортах, тістечках, напівфабрикатах

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, 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

5.6 Вміст мікотоксинів, мг/кг не більше ніж: афлатоксин β_1 — 0,005 згідно з МР 2273 [3], МУ 4082 [4]; дезоксиніваленол — 0,7 згідно з МР 2273 [3], МУ 4082 [4]; пестицидів: ГХЦГ (α , β , γ -ізомери) — 0,2, ДДТ та його метаболіти — 0,02 згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.7 За мікробіологічними показниками торти, тістечка, напівфабрикати повинні відповідати відповідним вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 — Мікробіологічні показники тортів, тістечок, напівфабрикатів

Група продуктів	КМАФАнМ КУО в 1 г, не більше ніж	Маса продукту, г, в якій не допускають			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж
		БГКП (коліформи)	<i>S. aureus</i>	Патогенні мікроорганізми, зокрема <i>Salmonella</i>		
Торти і тістечка бісквітні, пісочні, листкові, повітряні, заварні, крихтові з оздобленням, зокрема заморожені:						
— вершковим	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	100	50
— білковим збивним, типу суфле	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,01*	25	50	100
— помадним, фруктово-ягідним, з шоколадної глазури	$1 \cdot 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100
— жировим	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100
— сирно-вершковим	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1	25	—**	—***
— заварним кремом	$1 \cdot 10^4$	0,01*	1,0	25	50	100
Тістечка типу «картопля»	$5 \cdot 10^4$	0,01*	0,1	25	50	100
Напівфабрикати без оздоблення на основі маргаринів	$1 \cdot 10^4$	1,0	0,1	25	50	50
Торти і тістечка, напівфабрикати діабетичні	$5 \cdot 10^3$	0,1	1,0	50	50	50
Торти вафельні з начинкою:						
— жировою	$5 \cdot 10^3$	0,1	—	25	50	50
— праліновою і шоколадно-горіховою	$5 \cdot 10^4$	0,01	—	25	—	100
Торти глазуровані з маси праліне	$5 \cdot 10^4$	0,01	—	25	—	100
Трубочки з горіхами	$1 \cdot 10^3$	1,0	—	25	50	50

Примітка. У тортах, тістечках з вершковим кремом, виготовленим з кисло-вершкового масла, мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми (КМАФАнМ) не визначають.
 * Не допускають в 0,1 г продуктів зі строком придатності 5 і більше діб.
 ** Не більше ніж 50 КУО в 1 г продуктів зі строком придатності 5 і більше діб.
 *** Не більше ніж 100 КУО в 1 г продуктів зі строком придатності 5 і більше діб.

5.9 Вимоги до сировини

5.9.1 Для виробництва тортів, тістечок, напівфабрикатів застосовують такі основні види сировини, як:

- цукор ванільний згідно з ДСТУ 1009;
- пюре плодово-ягідне згідно з РСТ УССР 1595;
- суміші плодово-ягідні згідно з чинними нормативним документами;
- яєчна маса згідно з РСТ УССР 2013;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 4623;
- сливи сушені згідно з ДСТУ 2435;
- молоко коров'яче питне згідно з ДСТУ 2661;
- джем, варення, повидло згідно з ДСТУ 2905 (ГОСТ 30287), ГОСТ 7009;
- вишня у вишневому соку згідно з РСТ УССР 1251;
- припаси і підварки згідно з ДСТУ 3984;
- оцет спиртовий харчовий згідно з ДСТУ 2450;
- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 3099, ДСТУ 4228;
- сіль кухонна згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- молоко коров'яче незбиране згідно з ДСТУ 3662;
- барвники згідно з ДСТУ 3845;
- крохмаль кукурудзяний згідно з ДСТУ 3976;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
- дріжджі хлібопекарські пресовані згідно з ГОСТ 171;
- маргарини м'які згідно з ДСТУ 4330;
- маргарин згідно з чинними нормативними документами;
- кислота молочна згідно з ГОСТ 490;
- кислота лимонна згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- олія соняшникова згідно з ДСТУ 4492;
- натрій двовуглекислий згідно з ГОСТ 2156;
- вода питна згідно з ГОСТ 2874;
- молоко незбиране згущене згідно з ДСТУ 4274, ДСТУ 4404 та іншими чинними нормативними документами;
- молоко незбиране сухе згідно з ДСТУ 4273;
- патока крохмальна згідно з ГОСТ 5194;
- мед натуральний згідно з ДСТУ 4497 чи іншими чинними нормативними документами;
- кава натуральна смажена згідно з ГОСТ 6805;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- борошно житнє згідно з ГОСТ 7045;
- вино згідно з чинними нормативними документами [6] і [7];
- крохмаль картопляний згідно з ДСТУ 4286;
- желатин згідно з ГОСТ 11293;
- мак олійний згідно з ГОСТ 12094;
- коньяки згідно з ДСТУ 4700;
- борошно кукурудзяне згідно з ГОСТ 14176;
- агар харчовий згідно з ГОСТ 16280;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599;
- борошно пшеничне згідно з чинним нормативним документом [8];
- борошно соєве згідно з ДСТУ 4543 чи іншими чинними нормативними документами;
- борошно вівсяне згідно з чинними нормативними документами;
- яйця курячі згідно з ГОСТ 27583 чи іншими чинними нормативними документами;
- жири кондитерські згідно з ДСТУ 4336;
- дріжджі сухі згідно з ГОСТ 28483;

- фрукти згідно з ГОСТ 28501;
- концентрат квасного сусла згідно з ГОСТ 28538;
- солод житній сухий згідно з ГОСТ 29272;
- майонези згідно з ДСТУ 4487;
- продукти яечні згідно з ГОСТ 30363;
- мед штучний згідно з чинним нормативним документом [9] чи іншими чинними нормативними документами;
- какао-порошок згідно з ДСТУ 4391;
- шоколадна маса, шоколадна, кондитерська глазур згідно з чинними нормативними документами;
- олія обліпихи згідно з чинними нормативними документами;
- шоколад згідно з ДСТУ 3924;
- замінники цукру згідно з чинними нормативними документами;
- солі вуглеамонійні згідно з чинними нормативними документами;
- жири кондитерські та хлібопекарські згідно з ДСТУ 4335;
- жири рослинні згідно з чинними нормативними документами;
- олія пальмова згідно з ДСТУ 4306;
- сметана згідно з ГОСТ 4418;
- перець духмяний згідно з ГОСТ 29045;
- імбир згідно з ГОСТ 29046 чи ДСТУ ISO 1003;
- гвоздика згідно з ГОСТ 29047;
- мускатний горіх згідно з ГОСТ 29048;
- кориця згідно з ГОСТ 29049;
- перець чорний та білий згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- бадьян згідно з ГОСТ 29054;
- горіхи ліщини згідно з ГОСТ 5531;
- ядро мигдалю солодкого згідно з ГОСТ 16831;
- ядро горіха волоського згідно з ГОСТ 16833;
- ядра горіхів фундука згідно з ГОСТ 16835;
- арахіс згідно з ГОСТ 17111;
- насіння кунжуту згідно з ГОСТ 12095 чи іншими чинними нормативними документами;
- ядро соняшникове згідно з чинними нормативними документами.

Дозволено використовувати інші види сировини згідно з чинними нормативними документами або дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України відповідно до затверджених рецептур.

5.9.2 Не дозволено під час виробництва тортів, тістечок, напівфабрикатів, які реалізують як готові вироби, застосовувати не дозволені в установленому порядку харчові добавки та модифіковану сировину.

5.9.3 На переробку не допускають сировину, в якій залишкова кількість токсичних елементів, мікотоксинів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ № 5061 [2], пестицидів, встановлені ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.9.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені ГН 6.6.1.1-130 [10].

5.9.5 На сировину, що надходить для виробництва тортів, тістечок, напівфабрикатів, повинен бути документ, що підтверджує її якість і безпеку.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час виробництва тортів, тістечок, напівфабрикатів треба керуватися правилами безпеки для кондитерського виробництва, що передбачені ДНАОП 1.8.10-1.14 [11] і санітарними правилами ДСП 262 [12], [13].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, що утворюються під час виробництва тортів, тістечок, напівфабрикатів, треба очищати, і вони повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [14] і правилам [15].

7.2 Охороняти атмосферне повітря населених місць треба згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [16].

7.3 Охороняти ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами треба згідно з вимогами СанПіН 42-128-4690 [17].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На кожній пакованій одиниці (коробці, пачці, пакеті) повинно бути маркування, що містить:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- масу нетто, у грамах або кілограмах;
- кількість штук в одній пакованні (для випечених напівфабрикатів, що їх реалізують як готовий виріб);

— склад харчового продукту згідно з рецептурою у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що використовували у його виробництві;

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

— харчову (грам на 100 грам) та енергетичну (кілокалорій на 100 г) цінність продукту;

— спосіб готування, рецепт оздоблювального напівфабрикату або крему (для напівфабрикатів, що їх реалізують як готовий виріб);

— умови зберігання;

— позначення цього стандарту.

Маркують продукцію штриховими кодами відповідно до порядку, визначеного Кабінетом Міністрів України.

На спожитковій тарі з діабетичними виробами додатково зазначають:

— назву цукрозамінника та інформацію про нього;

— вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту: замінника цукру, загального цукру (у перерахунку на сахарозу), жиру;

— добову норму вживання замінника цукру (сорбіту, ксиліту) не більше ніж 30 г; іншого замінника цукру — відповідно до рекомендації центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

— символ, що характеризує належність продукту до групи діабетичних виробів.

8.2 У кожний ящик-лоток з тістечками, ваговими тортами треба укладати ярлик, який містить:

— назву продукту;

— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;

— склад харчового продукту згідно з рецептурою у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що використовували у його виробництві;

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

— харчову (грам на 100 г) та енергетичну (кілокалорій на 100 г) цінність продукту;

— умови зберігання;

— позначення цього стандарту.

У кожний ящик-лоток з діабетичними виробами треба укладати кілька ярликів, які додатково містять:

— вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту: замінника цукру, загального цукру (у перерахунку на сахарозу), жиру;

— добову норму вживання замінника цукру (ксиліту, сорбіту) не більше ніж 30 г; іншого замінника цукру — відповідно до рекомендації центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

— символ, що характеризує належність продукту до групи діабетичних виробів.

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

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що містить:

- назву продукції;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- масу нетто, у кілограмах;
- кількість пакованих одиниць і масу нетто пакованої одиниці (для фасованих виробів);
- склад харчового продукту згідно з рецептурою у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що використовували у його виробництві (для вагових виробів);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату та годину виготовлення та строк придатності;
- умови зберігання;
- символ, що характеризує належність продукту до групи діабетичних виробів (на тару з діабетичними виробами);
- позначення цього стандарту.

8.4 Датою і годиною виготовлення заморожених тортів, тістечок вважають дату і годину закінчення розморожування.

8.5 Під час маркування спожиткової і транспортної тари з продукцією згідно з 8.1, 8.2, 8.3 дозволено не вказувати годину виготовлення виробів, строк придатності яких перевищує 72 год.

8.6 Маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитка трафаретом або штампом фарбою, що не змивається і не має запаху та дозволено до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання під час маркування харчових продуктів.

8.7 Маркують спожиткову та транспортну тару державною мовою. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами, одна з яких українська.

8.8 Вироби для експорту маркують згідно з умовами договору або контракту.

8.9 Показники якості, художнє оформлення у разі постачання виробів на експорт можуть бути змінені на вимогу замовника.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Торти, тістечка випускають поштучними та фасованими. Набори дрібних тістечок випускають фасованими та ваговими. Торти відповідно до рецептури дозволено випускати ваговими.

Напівфабрикати, які реалізують як готові вироби, випускають поштучними, фасованими.

9.2 Торти та тістечка, випечені напівфабрикати випускають поштучними масою нетто:

- торти — від 30 г до 3000 г;
- тістечка — від 17 г до 110 г;
- випечені напівфабрикати — від 10 г і більше.

За погодженням із замовником дозволено виготовляти торти масою нетто понад 3000 г та тістечка масою нетто, зазначеною у рецептурі.

9.3 Поштучні вироби укладають у художньо оформлені коробки з картону згідно з ГОСТ 7933, пачки з коробкового картону, пачки з картону, паперу і комбінованих матеріалів згідно з ГОСТ 12303, пакети з целофану згідно з ГОСТ 7730, поліетиленової плівки згідно з ГОСТ 10354, поліпропіленових матеріалів згідно з ГОСТ 26996, з термозварних повітронепроникних полімерних і комбінованих матеріалів на основі алюмінієвої фольги або іншу художньо оформлену тару, виготовлену із матеріалів, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Коробки і пачки повинні бути художньо оформлені та забезпечувати збереженість і якість готових виробів.

Під час пакування тортів, крім тортів, виготовлених на потоково-механізованих лініях, дно коробки вистилають серветкою з пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760,

целофану згідно з ГОСТ 7730, парафінованого паперу згідно з ГОСТ 9569, полімерних плівок та інших пакувальних матеріалів, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Дозволено використовувати ці матеріали для накривання верхніх рядів виробів, а під час пакування вафельних тортів — письмового паперу згідно з ГОСТ 18510.

Під час пакування вафельних тортів розміри серветок повинні перевищувати розміри дна коробки з тим, щоб бокові поверхні тортів не торкалися стінок коробки.

У разі використання пакування, виготовленого з комбінованих жиростійких марок картону або полімерних матеріалів, дно такої тари можна не вистилати.

Коробки з тортами і тістечками перев'язують паперовою, шовковою, віскозною, целофановою, клейовою стрічкою, шовковим або галунним шнуром, або кришку і дно коробки з двох протилежних боків обклеюють паперовою, поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477, клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251 або коробки заклеюють ярликом із нанесеним товарним знаком.

Дозволено коробки із тортами і тістечками не перев'язувати за погодженням із замовником і у разі пакування їх у тару-устаткування.

Торти, виготовлені на потоково-механізованих лініях, пакують у художньо оформлені коробки та пакети з целофану згідно з ГОСТ 7730 або полімерних плівок базових марок поліетилену, дозволених для контактування з харчовими продуктами, згідно з ГОСТ 16337, іншими нормативними документами або які мають дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для застосування в контакт з харчовими продуктами.

У коробці з тортами і тістечками не допускають наявності незаповнених місць.

Під час пакування тортів на потоково-механізованих лініях допускають склеювати кришки і дно коробки полівінілацетатною дисперсією згідно з ГОСТ 18992.

Пачки з виробами заклеюють.

Пакети з целюлозної, полімерних плівок або комбінованих термозварювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги згідно з ДСТУ ГОСТ 745 під час пакування в них тортів повинні бути термічно запаяні або перев'язані стрічкою, галунним шнуром або заклеєні ярликом із нанесеним товарним знаком виробника.

Допускають пакування тортів, тістечок без оздоблення і заварних у пачки з картону із клапанами без заклеювання.

Допускають укладання в коробки і пачки тістечок однієї або різних назв.

9.4 Тістечка і вагові торти укладають в один ряд у дерев'яні або металеві ящики згідно з чинними нормативними документами.

Ящики треба закривати щільно прилеглими металевими кришками з антикорозійним покриттям або дерев'яними, покритими харчовим лаком або іншими матеріалами, які мають дозвіл на застосування центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Дозволено укладання вагових тортів, тістечок без оздоблення в ящики-лотки без кришок згідно з ГОСТ 11354 або іншими чинними нормативними документами з обов'язковим покриттям верхнього ряду виробів пергаментом, підпергаментом або парафінованим папером; цими самими матеріалами вистилають дно ящика-лотка.

У ящик має бути укладено не менше трьох різних назв тістечок. За погодженням з торговельною організацією і під час виготовлення тістечок на потоково-механізованих лініях допускають укладання в ящик тістечок однієї назви.

Тістечка дрібні («Десертні» або інші набори) укладають у коробки з картону або ящики так само, як і звичайні тістечка.

Тістечка поштучно формовані (крихтові типу «Картопля», повітряні, бісквітні типу «Буше», мигдальні типу «Ідеал») укладають у паперові капсули, а потім у коробки або ящики.

Допускають за погодженням із замовником укладання тістечок без капсул.

Допускають укладання «на ребро» тістечок без оздоблення у ящики не більше ніж 100 шт. у кожний.

9.5 Для внутрішньоміських перевезень дозволено пакування фасованих тістечок у два шари цупкого обгорткового паперу згідно з ГОСТ 8273 або мішкового паперу згідно з ГОСТ 2228 із пе-

рев'язуванням шпагатом або заклеюванням клейовою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251, ГОСТ 20477 масою нетто не більше ніж 7 кг.

9.6 Торти, фасовані тістечка, напівфабрикати пакують у тару-устаткування згідно з ГОСТ 24831 або іншими чинними нормативними документами, ящики з фанери згідно з ГОСТ 10131, дощаті і фанерні багатооборотні згідно з ГОСТ 11354, в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ящики-лотки згідно з ГОСТ 11354 або тару згідно з іншими чинними нормативними документами.

9.7 Для перевезення водним або змішаним транспортом коробки з тортами тривалого зберігання укладають у ящики дощаті, фанерні згідно з ГОСТ 10131 або з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

9.8 Дощаті ящики перед укладанням у них тортів, фасованих тістечок, напівфабрикатів повинні бути вистелені обгортковим папером згідно з ГОСТ 8273 або пергаментом, підпергаментом, целофаном, парафінованим папером, а в ящиках з гофрованого картону і фанери вистилають лише дно і верхній ряд продукції.

Вільні місця в ящиках повинні бути заповнені папером або паперовою стружкою.

9.9 Тара та пакувальні матеріали, які застосовують для пакування тортів, тістечок, напівфабрикатів, повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху.

9.10 Маса нетто фасованих тортів, тістечок, напівфабрикатів, що їх реалізують як готові вироби, повинна відповідати масі, зазначеній у маркованні спожиткової тари.

Значення допустимих мінусових відхилів кількості фасованої продукції в пакованій одиниці, заповненій за масою, від номінальної кількості повинне бути не більшим від границі допустимих мінусових відхилів згідно з Р 50-056 [18], значення яких наведено у таблиці 6.

Таблиця 6 — Границі допустимого мінусового відхилення кількості продукції в пакованій одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимого мінусового відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 3000 »	1,5	—
» 3000	1,5	—

Примітка 1. Відхил маси нетто поштучної і фасованої продукції в сторону збільшення не обмежено.
Примітка 2. У разі пакування вагових виробів відхил маси нетто повинен відповідати даним, наведеним у таблиці.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Торти, тістечка, напівфабрикати транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на даному виді транспорту.

Для доставки продукції в магазини, розташовані поза містом на відстані більше ніж 30 км, необхідно використовувати транспорт, що охолоджується (стосовно виробів, що повинні зберігатися за температури не вище ніж $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$).

Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та з різким запахом вантажі, а також транспортувати вироби разом із продуктами, які мають специфічний запах.

Під час перевезення, навантаження і розвантаження продукцію необхідно захищати від ударів, різких струшувань, атмосферних опадів і прямої дії сонячного світла.

10.2 Торти і тістечка з кремом або фруктовим оздобленням треба зберігати у холодильних шафах і камерах за температури $(6 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

У разі відсутності вказаних умов у торговельній мережі реалізацію тортів і тістечок не допускають.

10.3 Торти та тістечка без оздоблення кремом, тістечка з жировими і праліновими оздоблювальними напівфабрикатами треба зберігати за температури не вище ніж $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ і відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

Торти вафельні, шоколадно-вафельні, глазуrowані з мас праліне і тістечка «Сластьона» треба зберігати за температури $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ і відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

10.4 Допускають зберігати і транспортувати вироби, упаковані в коробки і пачки, в тарі-устаткованні згідно з ГОСТ 24831 або іншими чинними нормативними документами або в контейнерах для хлібобулочних виробів.

Торти, тістечка, напівфабрикати, що їх реалізують як готові вироби, не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів.

10.5 Ящики з продукцією під час зберігання на складах повинні бути встановлені на стелажах штабелями висотою не більше ніж 2 м.

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

— 3 м — для ящиків із гофрованого картону;

— 4 м — для ящиків дощатих і фанерних.

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

Між штабелями та стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають і готують проби згідно з ГОСТ 5904.

11.2 Визначають якість пакування, маркування, масу нетто, органолептичні показники згідно з ГОСТ 5897, визначають фізико-хімічні показники згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 3.

11.3 Масову частку замітника цукру у діабетичних виробих визначають згідно з ГОСТ 25268 та іншими чинними нормативними документами.

11.4 Мінералізацію проб для визначання токсичних елементів здійснюють згідно з ГОСТ 26929, визначають токсичні елементи згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 4.

11.5 Визначають афлатоксин β_1 , дезоксиніваленол, пестициди: ГХЦГ (α , β , γ -ізомери), ДДТ та його метаболіти згідно з МБТ № 5061 [2], МР 2273 [3], МУ 4082 [4], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.6 Відбирають і готують проби для мікробіологічного дослідження згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів здійснюють згідно з ГОСТ 26670, апаратура та живильні середовища — згідно з ГОСТ 27543, мікробіологічне контролювання — згідно з ГОСТ 26968, ГОСТ 26972, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ДСТУ ISO 12824.

11.7 Випробовують на виявлення наявності патогенних мікроорганізмів у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками згідно з інструкцією [19].

11.8 Масову частку загальної сірчистої кислоти визначають у випечених листових напівфабрикатах, виготовлених із доданням піросульфату натрію, і плодovих оздоблювальних напівфабрикатах.

11.9 Масову частку вологи, цукру і жиру в кремах з добавками визначають перед внесенням добавок (джему, повидла, варення, горіхів тощо).

11.10 Масову частку вологи, цукру та жиру у готових виробих, які випікали з начинками, та глазуrowаних, посипаних цукром, цукровою пудрою, крихтою, іншим, визначають без глазури, посипан-

ня та начинки, якщо їх можна легко відокремити від основи. При цьому із розрахунку нормативного вмісту цукру і жиру вилучають усю сировину начинки, глазурі, посипання та інші добавки.

11.11 Визначання масової частки сорбінової кислоти

Масову частку сорбінової кислоти в кремах, вироблених з доданням сорбінової кислоти, визначають згідно з ГОСТ 26181 з такими змінами:

Для випробовування відбирають від 1,5 г до 2,0 г проби крему згідно з 11.6.

Для побудови градуйованого графіка готують 6 розчинів порівняння. Для цього в 6 конічних колб вносять піпеткою 0, 1, 2, 3, 5, 10 см³ стандартного розчину згідно з 4.3.1 ГОСТ 26181 і доводять об'єм розчину в кожній колбі до 10 см³, додаючи піпеткою відповідно 10, 9, 8, 7, 5 і 0 см³ води, тобто у першу колбу не додають розчин порівняння, а в останню — воду. Одержані розчини відповідають концентрації сорбінової кислоти 0, 1, 2, 3, 5 і 10 мг в 1 дм³. Розчин у першій колбі є контрольним, в інших колбах розчини відповідно вміщують масову концентрацію сорбінової кислоти 1, 2, 3, 5 і 10 мг/дм³.

У кожній колбі розчини обробляють окислювальним розчином згідно з 4.4.4 ГОСТ 26181 і виміряють їх оптичну густина щодо контрольного розчину на фотоелектроколометрі за зеленого світлофільтра за довжини хвилі (532 ± 5) нм і кюветами робочою довжиною 10 мм.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання виконують згідно з ГОСТ 5904.

12.2 Фізико-хімічні показники тортів, тістечок визначають у напівфабрикатах і готових виробках без оздоблення.

12.3 Масову частку сорбінової кислоти в кремі виробник визначає періодично, але не рідше одного разу на півроку.

12.4 Масову частку жиру, загального цукру, загальної сірчистої кислоти виробник визначає періодично, але не рідше одного разу в квартал і на вимогу споживача.

Масову частку вологи, сахарози у водяній фазі виробник визначає періодично, але не рідше одного разу в 10 діб і на вимогу споживача.

12.5 Масову частку загального цукру в перерахунку на сахарозу і замінника цукру в діабетичних виробках виробник визначає в кожній партії.

12.6 Масову частку жиру і загального цукру в крихтових напівфабрикатах не визначають.

12.7 Масову частку жиру не визначають у бісквітних напівфабрикатах і напівфабрикатах, у яких жир не закладають у натуральному вигляді.

12.8 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів і мікотоксинів установлює виробник згідно з МР 4.4.4-108 [20].

12.9 Періодичність мікробіологічного контролювання встановлює виробник залежно від асортименту, потужності, санітарно-технічного стану та узгоджує з територіальними органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду згідно з МР 4.4.4-108 [20], і вона повинна гарантувати епідеміологічну безпечність продукції.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність тортів, тістечок, напівфабрикатів вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності тортів, тістечок, напівфабрикатів, що їх реалізують як готові вироби, не повинен перевищувати значень, наведених у таблиці 7.

Таблиця 7 — Строк придатності

Група продуктів	Одиниця вимірювання	Строк придатності з дати і години виготовлення, не більше ніж
Торти і тістечка:		
— із заварним кремом, із збитими вершками	година	6
— із сирим білковим кремом	година	12
— із сирним кремом	година	24
— із вершковим кремом, тістечок «Картопля»	година	36
— із вершковим кремом, який містить сорбінову кислоту, у разі відсутності холодильників і до температури не вище ніж 20 °С	година	36
— тістечок, що випікали разом із сирною начинкою	година	36
— із білковим (заварним), білково-збивним кремом, суфле, молочно-шоколадними, зефірними та фруктово-зефірними масами та іншим фруктовим оздобленням, що не проходять термічне оброблення разом із виробом або без оздоблення	доба	3
— із вершковим кремом, який містить сорбінову кислоту	доба	5
— із збивними масами на рослинних жирах	доба	5
— із вершковим кремом без фруктових добавок, який містить сорбінову кислоту	доба	5
— із білковим (заварним), білково-збивним кремом, суфле, зефірними масами та іншими подібними масами на основі сухого яєчного білка замість сирого	доба	6
— із пісочних тортів, тістечок з фруктовими джемами, вироблених на автоматах А2-ШКМ/1	доба	7
— із тістечок «Краківське», «Сластьона», тортів «Чародійка», «Оріон» та інших, вироблених на поточно-механізованих лініях	доба	10
Випечені бісквітні, пісочні, листкові, білково-горіхові, вафельні, горіхові, повітряно-горіхові напівфабрикати без оздоблення та виробі глазурані, з увареним згущеним молоком, фруктовою, горіховою начинкою, іншою (крім сирної), що проходить термічне оброблення разом із виробом	доба	7
Випечені пісочні, листкові, медові, вафельні, горіхові, повітряно-горіхові напівфабрикати на маргарині, що проходить термічне оброблення разом із виробом	доба	15
Торти, тістечка з марципаном, білкові (білково-горіхові) без крему	доба	10
Вироби, глазурані різними видами глазури з масами, що містять вершкове масло, а також желейні (фруктово-желейні)	доба	15
Вироби пісочні, медові, білково-горіхові, горіхові, повітряно-горіхові з використанням оздоблювальних напівфабрикатів без вершкового масла (конфітурів та плодоягідних наповнювачів із сорбіновою кислотою, увареного згущеного молока, суфлейних, пралінових та типу пралінових, желейних), герметично упаковані в пакети з полімерних повітронепроникних матеріалів або комбінованих термозварювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги	доба	25

Кінець таблиці 7

Група продуктів	Одиниця вимірювання	Строк придатності з дати і години виготовлення, не більше ніж
Випечені напівфабрикати без оздоблення: пісочні, вафельні, листові (виготовлені на жирах тривалого зберігання), білкові, медові, горіхові, повітряно-горіхові, білково-горіхові та білкові з додаванням кокосової стружки, цикорію, маку тощо, упаковані за допомогою термічного зварювання у повітронепроникні матеріали або комбіновані термозварювальні полімерні матеріали на основі алюмінієвої фольги	доба	40
Торти і тістечка шоколадно-вафельні, вафельні з фруктовими, желейними оздоблювальними напівфабрикатами	міс.	2
Торти і тістечка шоколадно-вафельні, вафельні з фруктовими, желейними оздоблювальними напівфабрикатами, упаковані за допомогою термічного зварювання у повітронепроникні матеріали або комбіновані термозварювальні полімерні матеріали на основі алюмінієвої фольги	міс.	4
Торт «Вірмаліне»	доба	15
Торти і тістечка шоколадно-вафельні, вафельні з праліновими та типу пралінових, жировими оздоблювальними напівфабрикатами, глазуровані кондитерською або шоколадною глазур'ю	міс.	3
Торти і тістечка шоколадно-вафельні, вафельні з праліновими та типу пралінових, жировими оздоблювальними напівфабрикатами, глазуровані кондитерською або шоколадною глазур'ю, упаковані за допомогою термічного зварювання у повітронепроникні полімерні матеріали на основі алюмінієвої фольги	міс.	6
Торти пралінові глазуровані глазур'ю: — шоколадною — кондитерською — жировою	доба доба доба	60 40 20
Торти збивні та фруктові-желейні глазуровані глазур'ю: — шоколадною, кондитерською — жировою	доба доба	40 20
Торти желейні глазуровані глазур'ю: — шоколадною, кондитерською та жировою	доба	20
Торти глазуровані різними видами глазурі із масами, що вміщують вершкове масло	доба	15
<p>Примітка 1. Строк придатності тортів і тістечок з комбінованими оздоблювальними напівфабрикатами визначають згідно зі строком придатності оздоблювального напівфабрикату з найменшим строком придатності.</p> <p>Примітка 2. Строк придатності елементів для оздоблення виробів повинен відповідати зазначеним у цьому стандарті строкам придатності готової продукції з аналогічними оздоблювальними напівфабрикатами та строкам придатності (згідно з чинними нормативними документами) напівфабрикатів, з яких виготовлено вказані оздоблювальні елементи.</p> <p>Примітка 3. Строк придатності інших видів тортів, тістечок, напівфабрикатів, які не зазначені у цьому стандарті, встановлює розробник нового виду продукції і затверджує Дегустаційна комісія за участю представників центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України або територіальних органів державного санітарно-епідеміологічного нагляду. Строк придатності повинен бути зазначений у рецептурі.</p>		

ДОДАТОК А
(довідковий)
**КОД ЗА ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ
ТА ПОСЛУГ ДК 016 [1]**

Таблиця А.1 — Код ДКПП

Назва продукції	Код ДКПП
Торти бісквітні	15.81.12.001
Торти пісочні	15.81.12.002
Торти вафельні	15.81.12.003
Торти мигдалеві, горіхові тощо	15.81.12.004
Торти листові	15.81.12.005
Торти комбіновані	15.81.12.006
Торти інші	15.81.12.007
Заготовки тортів	15.81.12.008
Тістечка бісквітні	15.81.12.009
Тістечка пісочні	15.81.12.011
Тістечка заварні	15.81.12.012
Тістечка листові	15.81.12.013
Тістечка мигдалеві, горіхові тощо	15.81.12.014
Тістечка «кошечки»	15.81.12.015
Тістечка інші	15.81.12.016
Бісквіти інші	15.82.12.600
Вироби борошняні кондитерські: тістечка бісквітні, тістечка мигдалеві, торти, рулети тощо та млинці, придатні для довготривалого зберігання	15.82.13

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції і послуг

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 від 01.08.89, № 5061–89

3 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80

4 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

6 ГСТУ 202.002–96 Вина тихі. Загальні технічні умови

7 ГСТУ 202.003–96 Вермути. Технічні умови

8 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови

9 ГСТУ 18.31–99 Мед штучний. Технічні умови

10 ГН 6.6.1.1-130 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 03.05.2006 № 256

11 ДНАОП 1.8.10-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджені Державним комітетом України з нагляду за охороною праці від 22.04.97 № 101

12 ДСП 262–97 Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.97

13 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (кроме предприятий, изготавливающих кремовые кондитерские изделия) (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості (крім підприємств, які виготовляють кремові кондитерські вироби)), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 27.12.71, № 945а-71

14 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.1988, № 4630

15 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 1999 р. № 465

16 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201

17 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.1988, № 4690

18 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 р., № 300

19 Инструкция «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (Інструкція «Про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень в установах санітарно-епідеміологічної служби при харчових отруєннях»), № 1135–73, М., 1975

20 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 02.07.2004, № 329.

Код УКНД 67.180.10

Ключові слова: торти, тістечка, напівфабрикати, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, токсичні елементи, мікробіологічні показники, вимоги щодо безпеки, вимоги щодо охорони довкілля, маркування, пакування, методи контролювання, правила приймання, гарантії виробника.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **О. Писаренко**
Верстальник **Т. Мосієнко**

Підписано до друку 12.12.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,79. 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