



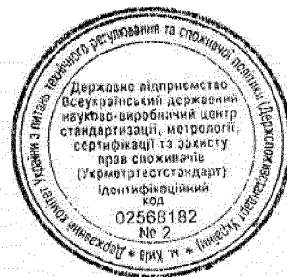
НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ

Правила приймання, методи відбирання проб,
методи визначання органолептичних показників
і маси виробів

ДСТУ 7044:2009

Видання офіційне



ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Хлібобулочні та макаронні вироби» (ТК 153) спільно з ЦКВЛ Укоопспілки, Всеукраїнською асоціацією пекарів
РОЗРОБНИКИ: **Л. Білічак; М. Бондар; Г. Кулічкін** (науковий керівник); **О. Погоріла; Т. Пшенична; Г. Рябець; Б. Шестопалов**, канд. екон. наук
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 25 червня 2009 р. № 233
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 5667-65)

ЗМІСТ

	С.
1. Сфера застосування.....	1
2. Нормативні посилання.....	1
3. Терміни та визначення понять	2
4. Правила приймання.....	2
5. Методи відбирання проб.....	2
6. Методи визначання органолептичних показників	4
7. Методи визначання маси	4
8. Вимоги щодо безпеки.....	5
9. Вимоги щодо охорони довкілля	5
10. Додаток А Бібліографія	5

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ

**Правила приймання, методи відбирання проб,
методи визначання органолептичних показників
і маси виробів**

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

**Правила приемки, методы отбора проб,
методы определения органолептических показателей
и массы изделий**

BAKERY PRODUCTS

**Rules of accepting, methods of selecting samples,
methods of defining organoleptic indexes
and mass products**

Чинний від 2010-01-01**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на вироби хлібобулочні і встановлює правила їх приймання, методи відбирання проб для визначання органолептичних, фізико-хімічних показників, стану пакування і маркування та методи визначання органолептичних показників і маси виробів. Вимоги щодо безпеки викладено у розділах 8 та 9.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека, загальні вимоги)

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

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

ГОСТ 12.2.061-81 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки робочих місць)

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 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции (Статистичний контроль якості. Методи випадкового відбирання вибірок штучної продукції)

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загальної призначеності та зразкові. Загальні технічні умови).

видання офіційне

*

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, установлені в ДСТУ 2120, а також:

3.1 представницька вибірка

Визначена кількість одиниць пакування або не упакованих виробів хлібобулочних, яку відібрано з однієї партії для контролювання і яка достатньо відображає властивості цієї партії виробів хлібобулочних

3.2 точкова проба

Кількість виробів хлібобулочних, відібраних від представницької вибірки одночасно для отримання об'єднаної проби

3.3 об'єднана проба

Проба, що складається з декількох точкових проб

3.4 лабораторна проба

Визначена кількість виробів хлібобулочних, яку відібрано від об'єднаної проби для лабораторних досліджень продукції.

4 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

4.1 Вироби хлібобулочні приймають партіями.

Партією вважають:

на виробничому підприємстві у разі безперервного процесу приготування тіста — вироби однієї назви, виготовлені однією бригадою протягом однієї зміни на одній технологічній лінії; у разі порційного процесу приготування тіста — вироби однієї назви, виготовлені однією бригадою протягом однієї зміни з однієї порції тіста;

у торгівельній мережі — вироби однієї назви, які одержано за однією товарно-транспортною накладною.

4.2 Для перевіряння якості виробів на відповідність вимогам стандарту проводять приймально-здавальні і періодичні випробовування.

Приймально-здавальним випробовуванням підлягає кожна партія продукції за органолептичними показниками, масою нетто, станом пакування та маркування.

Періодичні випробовування проводять для визначання фізико-хімічних показників згідно з нормативним документом на відповідний вид продукції.

5 МЕТОДИ ВІДБИРАННЯ ПРОБ

5.1 Методи відбирання проб хліба та булочних виробів

5.1.1 Показники: форму, поверхню, колір і масу, стан пакування і маркування контролюють на 2—3 лотках від кожної вагонетки, контейнера, стелажа або 10 % виробів від кожної полиці. Результат-ти контролювання розповсюджують на вагонетку, контейнер, стелаж, полицю, від яких відбирали продукцію. У разі отримання незадовільних результатів проводять контроль із розбраковуванням.

5.1.2 Для контролювання органолептичних показників (крім форми, поверхні, кольору та стану пакування і маркування) і фізико-хімічних показників складають об'єднану пробу способом «розсип» згідно з ГОСТ 18321.

5.1.3 Об'єднану пробу відбирають так: з вагонеток, контейнерів, стелажів, полиць, корзин, лотків або ящиків відбирають точкові проби у вигляді окремих виробів у кількості:

0,2 % від усієї партії, але не менше ніж 5 штук — якщо маса окремого виробу становить від 1 до 3 кг;

0,3 % від усієї партії, але не менше ніж 10 штук — якщо маса окремого виробу становить менше ніж 1 кг.

5.1.4 Органолептичні і фізико-хімічні показники визначають на výroбах від об'єднаної проби відібраної відповідно до 5.1.3, методом «наосліп» згідно з ГОСТ 18321.

5.1.5. Для контролювання органолептичних показників (крім форми, поверхні, кольору та стану пакування і маркування), а також наявності сторонніх включень, хрусту від мінеральної домішки, ознак хвороб і плісняви відбирають від об'єднаної проби п'ять одиниць продукції.

5.1.6. Для контролювання фізико-хімічних показників від об'єднаної проби відбирають лабораторну пробу відповідно до таблиці 1.

Таблиця 1 — Об'єм лабораторної проби залежно від маси виробу

Маса виробу, г	Лабораторна проба (кількість, шт.)
Понад 400	1
Від 400 до 200 включ.	Не менше ніж 2
» 200 » 100 »	» 3
100 і менше	» 6

5.1.7 Фізико-хімічні показники визначають протягом установленого строку придатності продукції, але не раніше ніж через 1 год для дрібноштучних виробів масою 200 г і менше, і не раніше ніж через 3 год. для інших виробів після виймання з печі.

5.1.8 Результати оцінювання лабораторної проби розповсюджують на всю партію.

5.2 Методи відбирання проб виробів зниженої вологості

5.2.1 Для контролювання органолептичних і фізико-хімічних показників, стану пакування, маркування і маси нетто фасованої продукції складають представницьку вибірку методом «розсип» згідно ЗГОСТ18321.

5.2.2 Кількість одиниць транспортного пакування, що складає представницьку вибірку, зазначено у таблиці 2.

Таблиця 2 — Об'єм представницької вибірки залежно від маси партії

Маса партії, т	Кількість одиниць транспортного пакування, шт.
Для бубличних і сухарних виробів:	
до 1,0 включ.	5
понад 1,0 » 3,0 »	10
» 3,0	15
Для соломки та паличок хлібних:	
до 0,4 включ.	5 ящиків, 10 пачок або пакетів
понад 0,4	10 ящиків, пачок або пакетів

У разі отримання незадовільних результатів щодо форми, поверхні, кольору, маси, стану пакування та маркування провадять контроль із розбраковуванням.

5.2.3. Органолептичні (крім форми, поверхні, кольору та стану пакування і маркування) і фізико-хімічні показники визначають на виробі від представницької вибірки, відібраної згідно з 5.2.2, методом «наосліп» згідно з ГОСТ18321.

5.2.4 Для отримання об'єднаної проби з кожної одиниці транспортного пакування вагових виробів відбирають точкові проби, а з кожної одиниці транспортного пакування фасованих виробів відбирають не менше ніж 2 одиниці спожиткового пакування, з яких відбирають точкові проби.

Загальна маса об'єднаної проби повинна бути не менше ніж 1,0 кг.

5.2.5. В об'єднаній пробі визначають: кількість виробів в одному кілограмі, розміри соломки, масову частку лому, крихти та паличок, що злиплися, кількість лому, крайців і сухарів меншого розміру, внутрішній стан, крихкість, смак і запах.

5.2.6. З об'єднаної проби для визначання фізико-хімічних показників, коефіцієнта набухання бубличних виробів, розмірів соломки, хрусткості сухарів відбирають лабораторну пробу, в штуках, не менше ніж:

- для бубликів — 3;
- для баранок — 8;
- для сушок — 12;
- для сухарів — 15;
- для соломки, паличок хлібних — 10.

5.2.7. Для визначання вологості і кислотності з лабораторної проби відбирають, у штуках, не менше ніж:

- для бубликів — 2;
- для баранок — 3;
- для сушок — 6;
- для сухарів — 8;
- для соломки, паличок хлібних — 8.

5.2.8. Фізико-хімічні показники визначають протягом установленого строку придатності продукції, але не раніше ніж через 3 год для бубликів і не раніше ніж через 6 год — для баранок, сушок, сухарів, соломки та паличок хлібних після виймання з печі.

5.2.9. Результати оцінювання об'єднаної або лабораторної проби розповсюджують на всю партію.

5.3. Під час перевіряння якості виробів контролювальними організаціями відбирають три лабораторні проби:

на виробничому підприємстві дві з них пакують у папір і обв'язують шпагатом, пломбують або опечатують і відправляють у лабораторію контролювальної організації, третю — аналізують у лабораторії підприємства-виробника;

у торгівельній мережі пакують аналогічно всі три лабораторні проби, дві з яких відправляють у лабораторію контролювальної організації, третю — в лабораторію підприємства-виробника продукції.

У лабораторії контролювальної організації аналізують одну пробу, другу, упаковану, зберігають, якщо виникне розбіжність в оцінці якості. У цьому разі пробу аналізують разом із представником підприємства-виробника за дотримання вимог 5.1.7 і 5.2.8.

5.4. Лабораторні проби потрібно супроводжувати актом відбирання, в якому зазначають:

- позначення цього стандарту;
- назву виробу та позначення стандарту, згідно з яким продукцію вироблено;
- назву та повну адресу і телефон виробника;
- дату і місце відбирання проб;
- масу нетто і номер партії;
- час виймання виробу з печі;
- показники, які потрібно визначити у пробах;
- прізвища, посади і підписи посадових осіб, які відібрали проби.

6. МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ

6.1. Органолептичні показники: форму, поверхню, колір та стан пакування і маркування, — визначають огляданням усього хліба та булочних виробів, відібраних згідно з 5.1.1, та усіх виробів зниженої вологості, відібраних згідно з 5.2.2.

6.2. Органолептичні показники (крім форми, поверхні, кольору та стану пакування і маркування) визначають за допомогою органів чуття (смаку, нюху, дотику, зору) на виробих, відібраних згідно з 5.1.5 для хліба та булочних виробів, на підставі оцінки якості виробів, відібраних згідно з 5.2.3 для виробів) зниженої вологості.

7. МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ МАСИ

7.1 Під час визначання маси виробу застосовують:

— ваги лабораторні четвертого класу точності з найбільшою межею зважування 1,0 кг — згідної з ГОСТ24104;

7.2. Перед проведенням вимірювань перевіряють правильність установлення вагів.

7.3. Середню масу 10 штук виробів або масу нетто 10 одиниць пакування визначають поштучним зважуванням 10 виробів або 10 одиниць без пакування, які відібрані згідно з 5.1.1. Середню масу (нетто) виробу визначають як середньоарифметичну величину за результатами окремих зважувань.

Дозволено одночасне зважування 10 виробів або 10 одиниць без пакування, або по декілька виробів або одиниць без пакування на тих самих вагах із підсумовуванням результатів окремих зважувань.

7.4. Масу окремого виробу або масу нетто окремої одиниці пакування визначають поштучним зважуванням не менше ніж 10 виробів або 10 одиниць без пакування, які відібрані згідно з 5.1.1.

7.5. Відхили середньої маси 10 штук виробів або середньої маси нетто 10 одиниць пакування, а також відхили маси окремого виробу або маси нетто окремої одиниці пакування визначають як різницю між результатами зважувань згідно із 7.3 та 7.4 і установленною масою одного виробу або масою нетто однієї одиниці пакування, яку віднесено до установленної маси (нетто) і виражено у відсотках.

7.6. Відхили маси (нетто) повинні відповідати установленим стандартам на хлібобулочні вироби.

8. ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

8.1. Під час приймання, відбирання проб, визначання органолептичних показників і маси виробів потрібно дотримуватися правил безпеки, передбачених [1] і [2].

8.2. Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

8.3. Робочі місця мають відповідати вимогам ГОСТ 12.2.061.

8.4. Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівнів, установлених ГОСТ 12.1.003 і [3].

8.5. Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ГОСТ 12.1.012 і [4].

8.6. Мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам [5].

8.7. Пожежна безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

8.8. Освітлення приміщень має відповідати вимогам [6].

9. ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

9.1. Стічні води, що утворюються, потрібно очищувати і вони мають відповідати вимогам [7].

9.2. Охорона атмосферного повітря населених пунктів — згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і [8].

9.3. Охорону ґрунту від забруднення побутовими, промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами [9].

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Правила безпеки для виробництва хліба, хлібобулочних та макаронних виробів, затверджені Державним комітетом України по нагляду за охороною праці України 28.02.02 № 125.

2. Санітарні правила для підприємств хлібопекарської промисловості (Санітарні правила для Підприємств хлібопекарської промисловості), затверджені Міністерством харчової промисловості СРСР 32.10.69 №823.

3. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 37.

4. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 39.

5. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 42.

6. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення, затверджені Держбудом України 15.05.2006 № 168.

7. СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88 № 4630.

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

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

Код УКНД 67.060

Ключові слова: булочні вироби, вироби зниженої вологості, лабораторна проба, маса, методи відбирання проб, правила приймання, представницька вибірка, хліб.

Редактор І. Дьячкова
Технічний редактор О. Касіч
Коректор І. Недогарко
Верстальник С Павленко

Підписано до друку 09.10.2009. Формат 60 x 84 1/8.
Ум. друк. арк. 0,93. 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, серія ДК, № 1647