ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ПАЛОЧКИ КУКУРУЗНЫЕ

Технические условия

МАККАЖЎХОРИ ҚАЛАМЧАЛАРИ

Техникавий шартлар

CORN STICKS

Specification

Дата введения с «_____» _____ 2019 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на палочки кукурузные (далее по тексту – палочки), изготавливаемые путем термической обработки крупы кукурузы в экструдере-выпекателе, с применением различных добавок, предназначенные для реализации в торговые сети и для непосредственного употреблению в пищу.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте даны ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.026-2015	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная. Назначение и правила применения. Общие технические требования и характеристики. Методы испытаний
ГОСТ 17.2.3.02-2014	Правила установления допустимых выбросов загрязняющих веществ промышленными предприятиями

Издание официальное

ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-2014	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 7247-2006	Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8050-85	Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия
ГОСТ 9142-2014	Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9293-74	Азот газообразный и жидкий. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 10444.8-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacilluscereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С
ГОСТ 10444.12-2013	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количество мезофильных и аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13512-91	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические изделия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 15113.0-77	Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
ГОСТ 15113.1-77	Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
ГОСТ 15113.3-77	Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии
ГОСТ 15113.4-77	Концентраты пищевые. Методы определения влаги
ГОСТ 15113.6-77	Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.7-77	Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23452-2015	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 24297-2013	Верификация закупленной продукции. Организация и проведение методов контроля
ГОСТ 24370-80	Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31895-2012	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 32049-2013	Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 33781-2016	Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
O’z DSt 8.022:2002	Государственная система обеспечения единства измерений РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.
O’z DSt 816:2015	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия.
O’z DSt 1091:2017	Соль пищевая йодированная. Технические условия.
UzTR.476-021:2017	ОТР. О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией
UzTR.490-022:2017	ОТР. О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов (классификаторов), составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен) то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замен, то положение, в котором дана ссылка на него применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Палочки кукурузные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

3.2 В зависимости от рецептуры и вкусовых добавок, наполнителей изделия вырабатываются:

- со вкусоароматическими добавками;
- солеными или сладкими.

3.3 Характеристика

3.3.1 По органолептическим показателям палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	**Характеристика**
Внешний вид	Различные по форме и размеру. В зависимости от резки (в виде палочек, шариков, баранок, многоугольников и т.д.).
Консистенция	Пористая, хрустящая, пропеченная, негрубая.
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию с выраженным вкусом и запахом применяемого сырья. Посторонние привкус и запах не допускаются.
Цвет	От белого до желтого. Допускаются различные оттенки в зависимости от примененных добавок.
Количество лома и крошки	Допускается наличие ломаных изделий не более 10%, крошки не более 4%.

3.3.2 По физико-химическим показателям палочки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Массовая доля сахара (для сладких), %, не менее	10,0
Массовая доля поваренной соли, % (для соленых)	от 1,5 до 3,0
Массовая доля мелочи, %, не более	10,0

Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

3.3.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в готовой продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные [1]

3.4 Требования к сырью, материалам.

3.4.1 Сырьё, применяемое для производства палочек, должно проходить входной контроль по ГОСТ 24297 и иметь сертификаты соответствия.

3.4.2 Для производства палочек используется следующее сырье:

- крупа кукурузы - по ГОСТ 6002;
- сахар песок - по ГОСТ 31361, ГОСТ 31895;
- масло хлопковое рафинированное - по O`z DSt 816;
- масло подсолнечное - по ГОСТ 1129;
- соль йодированная пищевая - по O’z DSt 1091;
- ароматизаторы пишевые натуральные - ГОСТ 32049 или импортного производства по сертификату соответствия в дозах, разрешенные к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан, по сертификату соответствия.
- вкусоароматические добавки - импортного производства по сертификату соответствия в дозах, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия.

3.4.3 Не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов и зараженные вредителями хлебных запасов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.5 Упаковка

3.5.1 Упаковка должна соответствовать требованиям UzTR.476-021.

3.5.2 Палочки выпускается фасованными и весовыми.

3.5.3 Фасованная продукция должна выпускаться массой нетто от 10 до 500 g и от 600 g до 1,0 kg в пакеты:

- из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- из комбинированных материалов на основе бумаги ГОСТ 7247, ГОСТ 24370;
- из пленки полипропиленовой по действующей НД;
- из ламинированной фольги по сертификату соответствия;
- из целлофана целлюлозного по ГОСТ 7730;
- из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354;

или других термоспаивающихся, жиронепроницаемых материалов отечественного или импортного производства, разрешенные к применению Минздравом РУз. Потребительскую тару заклеивают способом термосварки, обеспечивающим сохранность продукта.

3.5.4 Также изделия упаковывают от 40,0 g до 1,0 kg в коробки по ГОСТ 33781, коробки из картона по ГОСТ 7933.

3.5.5 Допускается фасованные изделия упаковывать в герметичной среде углекислого газа по ГОСТ 8050 или азота газообразного ГОСТ 9293 (в газовой модифицированной среде).

3.5.6 Все виды упаковочных материалов должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики.

3.5.7 Фасованную продукцию укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512. Допускается использование мешков из полимерных материалов, разрешенных Минздравом РУз для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.8 Ящики изнутри должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофаном по ГОСТ 7730 или полиэтиленовыми пленками по ГОСТ 10354 или другими материалами, разрешенными к применению Минздравом РУз.

3.5.9 Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, скотч или другими клеевыми лентами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5.10 Весовые изделия реализуются массой не более 6 kg в коробки из гофрированного картона по ГОСТ 13511 с вкладышами, выстланными внутри пергаментом по ГОСТ 1341.

3.5.11 Допустимые отрицательные отклонения от массы для отдельных упаковочных единиц согласно O• z DSt 8.022.

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркировка должна соответствовать требованиям UzTR.490-022.

3.6.2 На каждой фасовочной единице – потребительской таре с кукурузной палочкой должна быть маркировка, нанесенная типографическим, литографическими способами, офсетной печатью или путем наклеивания этикетки, содержащие:

- наименование предприятия-изготовителя и товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименование продукции;
- масса нетто, g;
- состав продукции;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g. продукта;
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надпись «O´zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации палочек в пределах Республики и «Made in Uzbekistan» при отправке за пределы Республики.

3.6.3 Транспортная маркировка тары производится по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» и должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя и товарный знак (при наличии), адрес, телефон;
- наименование продукции;
- количество и масса нетто упаковочной единицы, шт., kg;
- дата выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- условия хранения;
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;
- штрих код с указанием регистрационного номера (при необходимости);

- надпись «O’zbekistonda ishlab chiqarilgan» при реализации палочек в пределах Республики и «Made in Uzbekistan» при отправке за пределы Республики.

3.6.4 Информация о пищевой и энергетической ценности кукурузной палочки указана в технологической инструкции.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

4.1 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий консервной промышленности.

4.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.3 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005.

4.4 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности, в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026, плакатами по технике безопасности и пожарной безопасности.

4.5 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

4.6 К работе по производству допускается лица, достигшие совершеннолетия, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда и сдавшие экзамен по санминимуму.

4.7 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно гигиеническим нормам и правилам [2], [3] [4].

4.8 Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны должны соответствовать [5].

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Отбор и подготовка проб по ГОСТ 15113.0.

5.2 Для проверки соответствия палочки требованиям настоящего стандарта предприятие - изготовитель проводит приёмо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

5.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, правильность маркировки и качество упаковки проводят по каждой партии продукции.

При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю, проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными, и они распространяются на всю партию. При неудовлетворительных повторных испытаниях вся партия бракуется, а забракованная партия утилизируется в установленном порядке.

5.4 Периодичность контроля токсичных элементов, пестицидов и микробиологических показателей, устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом РУз, но не реже одного раза в полгода.

5.5 Каждая партия готового продукта должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия или другой аккредитованной или аттестованной лабораторией, согласно заключенным договорам на соответствие требованиям настоящего стандарта.

5.6 Сертификационные испытания проводятся на соответствие всех показателей настоящего стандарта и нормативной документации в национальной системе сертификации РУз.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 15113.0.

6.2 Определение органолептических показателей по ГОСТ 15113.3.

6.3 Определение массы нетто по ГОСТ 15113.1.

6.4 Качества упаковки и правильности маркировки проверяется – визуально.

6.5 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 15113.4.

6.7 Определение массовой доли сахара по ГОСТ 15113.6.

6.8 Определение массовой доли поваренной соли по ГОСТ 15113.7.

6.9 Определение массовой доли мелочи по ГОСТ 15113.1.

6.10 Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов определяется по ГОСТ 15113.2.

6.11 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелла по ГОСТ 31659.

6.12 Определение B.cereus по ГОСТ 10444.8.

6.13 Определение колиформных бактерий по ГОСТ 31747.

6.14 Определение плесени по ГОСТ 10444.12.

6.15 Определение КМАФА и М по ГОСТ 10444.15.

6.16 Определение содержания радионуклидов: цезия - 137 по ГОСТ 32161; стронция - 90 по ГОСТ 32163.

6.17 Определение содержания микотоксинов осуществляют по методикам Минздрава, утвержденным в установленном порядке.

6.18 Определение пестицидов - по ГОСТ 23452 или по методикам Минздрава РУз, утвержденным в установленном порядке.

6.19 Отбор проб для токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

6.20 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- меди по ГОСТ 26931;
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178;
- цинка по ГОСТ 26934.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Палочки транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки действующими на данном виде транспорта.

7.2 Палочки должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20^0С и относительной влажности воздуха не более 70%.

7.3 Палочки не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить палочки вместе с продуктами обладающими специфическим запахом.

8 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие палочки требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Срок годности для палочки со дня изготовления:

- фасованные - не более 3 месяцев;
- весовые - не более 1,5 месяцев;
- соленые и со вкусоароматическими добавками - не более 4 месяцев.

БИБЛИОГРАФИЯ

[1] СанПиН 0366-19	Гигиенические нормативы безопасности пищевой продукции
[2] Сан ПиН 0324-16	Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений
[3] Сан ПиН 0325-16	Санитарные нормы допустимых уровни шума на рабочих местах.
[4] Сан ПиН 0326-16	Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.
[5] СанПиН 0294-2011	Гигиенические нормативы. Перечень предельно-допустимых концентраций загрязняющих веществ в воздухе рабочей зоны

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 919621 ОКС 67.060

Ключевые слова: кукурузные палочки, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов				Всего листов (страниц) в докум.)	№ докум.	Входящий № сопроводительного док. и дата.	Подп.	Дата
	Измененных	Заменённых	Новых	Анулированных					