

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.
ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Общие технические условия

**ГОСТ Р
50366—92**

Dry food concentrates. Semi-processed dry flour products

ОКС 67.060
ОКП 91 9521, 91 9523

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий, представляющие собой сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и других компонентов, предназначенные для приготовления кексов, тортов, печенья и других изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6.

1 Ассортимент

1.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают следующих видов:

- смеси для приготовления кексов, тортов, печенья, коврижек;
- смеси для приготовления блинчиков и оладий.

1.2 Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- полуфабрикаты мучных изделий на сухом цельном молоке или сливках;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухом обезжиренном молоке;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухой молочной сыворотке или сывороточных концентратах;
- полуфабрикаты мучных изделий, не содержащие молочных компонентов.

1.3 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают с добавками и без добавок.

1.4 Коды ОКП на продукцию представлены в приложении.

2 Технические требования

2.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Характеристики

2.2.1 Внешний вид и цвет полуфабрикатов мучных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика мучных изделий | | Метод анализа |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------|
| | без добавок | с добавками | |
| Внешний вид | Порошкообразная сыпучая смесь | | По ГОСТ 15113.3 |
| Цвет | Кремовый различных оттенков | Соответствующий добавкам | По ГОСТ 15113.3 |

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

2.2.2 Физико-химические показатели полуфабрикатов мучных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Метод анализа |
|--|--------------------|-----------------|
| Массовая доля влаги, %, не более: | | По ГОСТ 15113.4 |
| смесей для приготовления кексов, тортов, печенья | 11,0 | |
| всех остальных смесей, а также смесей, в состав которых входят цукаты или сушеный виноград | 14,0 | |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | 3·10 ⁻⁴ | По ГОСТ 15113.2 |
| Посторонние примеси | Не допускаются | По ГОСТ 15113.2 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | То же | По ГОСТ 15113.2 |

2.2.3 Вкус и аромат, массовая доля сахарозы, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования полуфабриката мучных изделий в рецептуре, при этом допускаемые отклонения по сахарозе не должны быть более $\pm 0,5$ %.

2.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

2.2.5 Патогенные микроорганизмы не допускаются.

2.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

2.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

2.3.1 Сырье, вспомогательные материалы и добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов мучных изделий, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4 Упаковка, маркировка — по ГОСТ 24508.

3 Приемка

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

3.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4 Методы анализа

4.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

4.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.6, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в 2.2.1, 2.2.2 настоящего стандарта.

4.4 Содержание пестицидов, микотоксинов и патогенных микроорганизмов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

5.2 Срок хранения печенья «Овсяного», смеси для приготовления оладий с овсяной мукой, полуфабрикатов мучных изделий с кукурузной мукой — не более 4 мес со дня выработки; остальных видов полуфабрикатов мучных изделий — не более 6 мес со дня выработки.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
(обязательное)

Коды по общесоюзному классификатору

| Наименование группы | Код ОКП |
|---|---------|
| Смеси для приготовления тортов, печенья, кексов, коврижек | 91 9521 |
| Смеси для приготовления блинчиков и оладий | 91 9523 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением пищевконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21.10.92 № 1427

3 Срок проверки — 1998 г., периодичность проверки — 5 лет

4 ВЗАМЕН ОСТ 18—104—77

5 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта |
|---|-------------------------|
| ГОСТ 15113.0—77 | 3.1, 4.1 |
| ГОСТ 15113.1—77 | 4.2, 4.3 |
| ГОСТ 15113.2—77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 15113.3—77 | 2.2.1 |
| ГОСТ 15113.4—77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 15113.6—77 | 4.3 |
| ГОСТ 24508—80 | 2.4, 5.1 |
| ГОСТ 26929—94 | 4.1 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 4.3 |

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ