

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ  
ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ"**

**Технические условия**

**СТ РК 993-96**

**Издание официальное**

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации  
Республики Казахстан**

**Алматы**

## Предисловие

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН** Акционерной компанией "Хлебпром"

Разработчики: Кузнецов С.М. Президент АК "Хлебпром",

Маркова Н.М. Начальник производственно-технологического отдела  
АК "Хлебпром",

Фомина С.В. ведущий специалист АК "Хлебпром"

**2 УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ**

Постановлением Госстандарта Республики Казахстан  
от 19.12.96 г. №46

**3 ВВЕДЁН** впервые

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** 2001 год

Периодичность проверки **5 лет**

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространён  
без разрешения Госстандарта Республики Казахстан

## Содержание

1	Область применения	I
2	Нормативные ссылки	I
3	Технические требования	2
4	Приёмка	8
5	Методы анализа	8
6	Транспортирование и хранение	9
7	Гарантии изготовителя	10

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

---

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ  
ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ "КАЗАХСТАНСКОЙ"**  
**Технические условия**

---

Срок действия с

**I Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной "Казахстанской" с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.

Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 3,4,5 являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасности для жизни и здоровья населения изложены в 3.2.5, 2.8.6, 3.2.7, 3.2.8, 3.3.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия;

ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приёмки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий;

ГОСТ 6668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира;

ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара;

ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия;

ГОСТ 7730-89 Плёнка целлюлозная. Технические условия;

СТ РК 993-96

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия;

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия;

ГОСТ 10354-82 Плёнка полиэтиленовая. Технические условия;

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия;

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия;

ГОСТ 12303-80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия;

ГОСТ 13511-91 Е 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 условия;

ГОСТ 14192-77 Маркировка грузов;

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции;

ГОСТ 26927-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути;

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;

ГОСТ 26931-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения меди;

ГОСТ 26932-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца;

ГОСТ 26933-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия;

ГОСТ 26934-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка;

ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия;

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утверждённые Минздравом СССР 1 августа 1989г. №5061-89.

### 3 Технические требования

3.1 Бараночные хлебобулочные изделия из муки пшеничной "Казахстанской" должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утверждённых в установленном порядке.

#### 3.2 Характеристики

3.2.1 Количество бараночных хлебобулочных изделий в 1 кг должно

быть: в баранках - 25-60 изделий, в сущках - 90-115 изделий. Масса одного бублика - 0,1-0,05 кг.

Конкретное количество изделий в 1 кг должно быть приведено в рецептуре. Количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного бублика для бубликов без упаковки - в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи и для упакованных бубликов - в конце срока реализации не должно превышать 5,0% массы отдельного изделия и 3,0% средней массы 10 изделий.

3.2.2 По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия из муки пшеничной "Казахстанской" должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма	Соответствующая виду изделия: в виде кольца, овальная или округлая. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.
- поверхность	Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость.
- цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

## Продолжение таблицы I

Наименование показателя	!	Характеристика
Количество лома		В фасованных сушках массой 0,2 - 0,5кг I-3 изделия - лома, в фасованных баранках массой 0,3-0,5кг - I-2 изделия лома.
Внутреннее состояние		Разрыхленные, пропечённые, без признаков непромеса. У горчичных изделий цвет в изломе жёлтый.
Вкус		Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса.
Запах		Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесённых специй.
Хрупкость		Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими.

Примечание - Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования бараночных изделий должна быть приведена в рецептуре.

3.2.3 По физико-химическим показателям изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской" должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Наименование показателей				
	баранки	!	сушки	!	бублики
Влажность, %	I2-I9		9-I3		22-27
Кислотность, град.	3,0-3,5		2,5-3,0		3,0-3,5
Массовая доля сахара в пересчёте на сухое вещество, %	0-I4,5		0-I3,5		2,5-I5,0
Массовая доля жира в пересчёте на сухое вещество, %	0-8,0		0-7,5		2,5-7,5

## Примечания

I Допускается увеличение кислотности на I град. в изделиях, вырабатываемых по ускоренной технологии, с применением молочнокислых

продуктов.

2 Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

3 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования бараночных изделий должны быть приведены в рецептуре.

**3.2.4 Коэффициент набухаемости бараночных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.**

Таблица 3

Наименование изделия	Коэффициент набухаемости, не менее
Баранки	2,0
Сушки	2,6

3.2.5 В изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в изделиях бараночных не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, указанные в таблице 4.

Таблица 4

Токсичные элементы	Предельно-допустимые концентрации (уровни), мг/кг, не более
Свинец	0,5
Кадмий	0,1
Мышьяк	0,2
Ртуть	0,02
Медь	10,0
Цинк	30,0

3.2.7 Содержание радионуклидов в изделиях бараночных не должно превышать уровней, установленных Министерством здравоохранения Республики Казахстан и указанных в таблице 5.

Таблица 5

Радионуклиды	Предельно-допустимые уровни, Ки/кг
Цезий-134, 137	$1 \times 10^{-10}$
Стронций-90	$1 \times 10^{-11}$

3.2.8 Содержание пестицидов и микотоксинов регламентируется в соответствии с Медико-биологическими требованиями № 5061-89 в сырье.

### 3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырьё и другие добавки, применяемые при изготовлении изделий бараночных, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Казахстан, по качеству они должны соответствовать требованиям нормативной документации.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

### 3.4 Упаковка

3.4.1 Изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской" выпускают весовыми, фасованными и штучными.

Сушки фасуют в пакеты из полиэтиленовой пищевой плёнки марки Н по ГОСТ 10354, пакеты из бумаги по ГОСТ 12302, целлофана по ГОСТ 7730 или пачки по ГОСТ 12303 массой нетто 0,2; 0,5 кг.

Баранки фасуют в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пищевой плёнки по ГОСТ 10354 массой нетто 0,3 и 0,5 кг.

Бублики фасуют в пакеты из полиэтиленовой пищевой плёнки марки Н по ГОСТ 10354, целлофана по ГОСТ 7730 массой нетто 0,3 и 0,5 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы отдельного пакета или пачки не должны превышать при фасовании на автоматах 6% массы пакета или пачки и 4,5% средней массы 10 пакетов или пачек.

3.4.2 Весовые бараночные хлебобулочные изделия, нарезанные на шпагат, и фасованные должны упаковываться в дощатые фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511 или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

При использовании возвратной тары для упаковки **весовых бараночных хлебобулочных изделий тару выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.**

**3.4.3 Бараночные изделия могут быть упакованы россыпью в жесткую или мягкую тару (ящики фанерные или из гофрированного картона, мешки бумажные по ГОСТ 2226, мешки тканевые по ГОСТ 19317).**

**Бублики, не нанизанные на шпагат, допускается укладывать в лотки по ГОСТ 11354 рядами; баранки и сушки, нанизанные на шпагат - связками.**

**Масса упаковочной единицы не должна превышать в кг:**

**15 - в мешке,**

**10 - в ящике.**

**Допускаемые отклонения от массы нетто для весовых бараночных изделий, упакованных в мешки или ящики, не должны превышать  $\pm 0,5\%$ .**

### **3.5 Маркировка**

**3.5.1 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Осторожно, хрупкое!", "Боится сырости". На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:**

**наименование предприятия и его местонахождение;**

**наименование продукции;**

**масса брутто;**

**масса нетто (для весовой продукции);**

**количество единиц фасовки (для фасованной продукции);**

**дата выпуска и срок реализации продукции;**

**обозначение настоящего стандарта.**

**Допускается не наносить транспортную маркировку на лотки с бубликами.**

**3.5.2 При внутригородских перевозках бараночных хлебобулочных изделий в связках специализированным транспортом маркировку указывают в сопроводительном документе.**

**3.5.3 При фасовании сушек, баранок и бубликов непосредственно на пакет или пачку наносят маркировку с указанием:**

**наименования предприятия и его местонахождение;**

**наименования продукции;**

**массы;**

**информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;**

**обозначения настоящего стандарта;**

срока реализации.

В пакет или пачку вкладывают ярлык с указанием даты выработки и номера смены.

При фасовании сухек, баранок и бубликов в пакеты или пачки без нанесённой маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет или пачку.

3.5.5 Маркировка товаров (на ярлыках, этикетках, таре) выполняется на казахском и русском языках.

3.6 Срок максимальной выдержки бубликов на предприятии после выемки из печи - не более 6ч, упакованных - не более 10 ч.

#### 4 Измерения

4.1 Определение партии изделий хлебобулочных бараночных из муки пшеничной "Казахстанской" по ГОСТ 7128.

4.2 Для контроля качества бараночных хлебобулочных изделий, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом "россыпь" по ГОСТ 18321, объём её определяют по ГОСТ 7128.

4.3 Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

4.4 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества изделий бараночных между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

4.5 Определение токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в изделиях бараночных проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора республики, но не реже одного раза в квартал.

#### 5. Методы анализа

5.1 Определение средней массы фасованной продукции в представительной выработке - по ГОСТ 5667.

5.2 Отбор проб для определения качества бараночных хлебобулочных изделий проводят от выборки, отобранной по п.4.2 методом "вслепую" по ГОСТ 18321 не ранее, чем через 3 ч для бубликов и не ранее чем через 6 часов - для баранок и сухек после выемки из печи.

Из каждой, отобранной по п. 4.2 упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединённой пробы массой не менее 1,0 кг.

Правила отбора и упаковывания проб для отправки в лабораторию для проведения анализов - по ГОСТ 5667.

5.3 По объединённой пробе определяют: количество изделий в одном килограмме, внешний вид, количество лома в фасованных изделиях, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах.

5.4 Отбор лабораторного образца по ГОСТ 7128.

5.5 Методы анализа:

- |                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| - определение влажности            | по ГОСТ 7128;  |
| - определение кислотности          | по ГОСТ 7128;  |
| - определение набухаемости         | по ГОСТ 7128;  |
| - определение массовой доли сахара | по ГОСТ 5672;  |
| - определение массовой доли жира   | по ГОСТ 5668;  |
| - определение ртути                | по ГОСТ 26927; |
| - определение мышьяка              | по ГОСТ 26930; |
| - определение меди                 | по ГОСТ 26931; |
| - определение свинца               | по ГОСТ 26932; |
| - определение кадмия               | по ГОСТ 26933; |
| - определение цинка                | по ГОСТ 26934; |

5.6 Содержание микотоксинов, пестицидов и радионуклидов определяют по методам, утверждённым органами здравоохранения.

## 6 Транспортирование и хранение

6.1 Изделия хлебобулочные бараночные из пшеничной муки "Казахстанской" транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующих на соответствующем виде транспорта

6.2 Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха 65-75%.

6.3 Срок реализации бубликов в розничной торговле с момента выемки из печи 16 ч, упакованных - 72 ч.

Срок реализации со дня изготовления: баранок - 25 суток, ошек - 45 суток. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, - 15 суток.

6.4 Реализация бараночных изделий в розничной торговой сети

должна осуществляться при наличии сертификата соответствия.

6.4.1 Реализация неупакованных и весовых бараночных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят её до потребителя.

## 7. Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие изделий хлебобулочных бараночных из муки пшеничной "Казахстанской" требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

---

ОКН 91 1700

№ 32

УДК 664.87

**Ключевые слова:** изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской", органолептические и физико-химические показатели, правила приёмки, методы анализа, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя, пищевая и энергетическая ценность.

---

СТ РК 993-96

Организация разработчик  
Акционерная компания "Хлебпром"

Президент Акционерной компании  
"Хлебпром"

 С.М. Кузнецов

Руководитель разработки темы  
Начальник производственно-  
технологического отдела Акци-  
онерной компании "Хлебпром"

 Н.М. Маркова

Исполнитель

Ведущий специалист производственно-  
технологического отдела Акционерной  
компании "Хлебпром"

 С.В. Фомина

Согласовано

Заместитель Главного Государст-  
венного санитарного врача Респуб-  
лики Казахстан Спатаев М.В.

письмо от 30 июля 1996г.

Заместитель председателя Государ-  
ственного комитета Республики  
Казахстан по ценовой и антимоно-  
польной политике

письмо от 17.07.96г.

№ 05-14/906

## ПОПРАВКИ

Код МКС 67.060

СТ РК 993-96 «Изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной "Казахстанской". Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 3, 4, 5 являются обязательными. Требования к продукции, направленные на обеспечение её безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8, 3.3. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)

(ИУС № 4-2011 г.)