



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ДСТУ 4587:2023

ВИРОБИ БУЛОЧНІ

Загальні технічні умови

Відповідає офіційному тексту

З питань придбання

офіційного видання звертайтеся до національного органу
стандартизації (ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.gov.ua>)

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Хлібобулочні та макаронні вироби» (ТК 153), Всеукраїнська асоціація пекарів
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 18 вересня 2023 р. № 242 з 2024-05-01
- 3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленними в національній стандартизації України
- 4 НА ЗАМІНУ ДСТУ 4587:2006

Право власності на цей національний стандарт належить державі.

Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ», 2024

ЗМІСТ

- 1 Сфера застосування
- 2 Нормативні посилання
- 3 Терміни та визначення понять
- 4 Класифікація
- 5 Загальні технічні вимоги
- 6 Вимоги щодо безпеки
- 7 Вимоги щодо охорони довкілля
- 8 Маркування
- 9 Пакування
- 10 Транспортування та зберігання
- 11 Методи контролювання

12 Правила приймання

13 Гарантії виробника

Додаток А (довідковий) Коди згідно з Державним класифікатором продукції та послуг

Додаток Б (довідковий) Бібліографія

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ БУЛОЧНІ

Загальні технічні умови

BAKERY PRODUCTS

General technical conditions

Чинний від 2024-05-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на вироби булочні, вироби булочні заморожені, напівфабрикати заморожені (тістові та вироби високого ступеня готовності) та на випечені булочні вироби з них, які виробляють із борошна пшеничного вищого, першого і другого сорту чи їхньої суміші та із суміші пшеничного і житнього та цільнозернового борошна чи готових борошняних та зернових сумішей у різних співвідношеннях.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.2.2, 5.2.3, 9.4, а вимоги щодо безпеки й охорони довкілля — у розділах 6 та 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1009:2005 Цукор ванільний. Технічні умови

ДСТУ 2120:2021 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення понять

ДСТУ 2583-94 Машини та устаткування для хлібопекарської промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 2661:2010 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 3357-96 Цукор рідкий. Технічні умови

ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови

ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови

ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2019 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4275:2003 Консерви молочні. Молоко згущене з цукром та какао. Технічні умови

ДСТУ 4307:2004 Сіль йодована. 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 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4404:2005 Консерви молочні. Молоко згущене стерилізоване в банках. Загальні технічні умови

ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (Український асортимент). Технічні умови

ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4504:2005 Ядра бобів арахісу. Загальні технічні умови

ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови

ДСТУ 4598:2006 Олія гірчична. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361-2008, IDT)

ДСТУ 4637:2006 Зелень консервована. Технічні умови

ДСТУ 4660:2017 Напівфабрикати. Глазурі та маси для формування. Загальні технічні умови

ДСТУ 4665:2006 Ядро кунжуту смажене. Технічні умови

ДСТУ 4812:2007 Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови

ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 4843:2007 Ядро соняшникового насіння. Технічні умови

ДСТУ 4848:2007 Напівфабрикати кондитерські. Маси горіхові та шоколадно-горіхові. Загальні технічні умови

ДСТУ 4900:2007 Джеми. Загальні технічні умови

ДСТУ 4901:2007 Напівфабрикати овочеві пюреподібні швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови

ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови

ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови

ДСТУ 7044:2022 Вироби хлібобулочні. Правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання маси виробів

ДСТУ 7045:2009 Вироби хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників

ДСТУ 7046:2009 Вироби хлібобулочні. Укладання, зберігання і транспортування

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7276:2012 Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7515:2014 Сироватка молочна. Технічні умови

ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості

ДСТУ 7696:2015 Мак олійний. Загальні технічні вимоги

ДСТУ 7702:2015 Борошно гречане. Технічні умови

ДСТУ 7995:2015 Прянощі. Мускатний цвіт. Технічні умови

ДСТУ 8005:2015 Прянощі. Імбир. Технічні умови

ДСТУ 8006:2015 Прянощі. Кардамон. Технічні умови

ДСТУ 8007:2015 Прянощі. Коріандр. Технічні умови

ДСТУ 8010:2015 Консерви. Пасти фруктові та ягідні. Технічні умови

ДСТУ 8298:2015 Плоди та ядра фундука. Технічні умови

ДСТУ 8636:2016 Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умови

ДСТУ 8709:2017 Вироби хлібобулочні листкові. Загальні технічні умови

ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови

ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови

ДСТУ 8828:2019 Пожежна безпека. Загальні положення

ДСТУ 8900:2019 Горіхи волоські. Технічні умови

ДСТУ 9027:2020 Системи управління якістю. Настанови щодо вхідного контролю продукції

ДСТУ 9188:2022 Вироби хлібобулочні. Органолептичне оцінювання показників якості

ДСТУ ISO 6465:2003 Кмин цілий (*Cuminum cyminum* Linnaeus). Технічні умови (ISO 6465:1984, IDT)

ДСТУ OIML R 79:2017 (OIML R 79:2015, IDT) Вимоги до маркування фасованих товарів

ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87:2016, IDT) Кількість фасованого товару в упаковках

ДСТУ ISO 780-2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745-2003, IDT)

ДСТУ ГОСТ 15846:2003 Продукція, що постачається до районів Далекої Півночі та прирівняних до них місцевостей. Пакування, маркування, транспортування та зберігання (ГОСТ 15846-2002, IDT).

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання в цьому стандарті, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними показниками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, потрібно застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення позначених ними понять, наведені в ДСТУ 2120, ДСТУ 2887, ДСТУ 2890, ДСТУ 8709.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від способу виготовлення вироби булочні поділяють на:

— вироби подові;

— вироби формові.

4.1.1 Залежно від наявності начинки вироби булочні поділяють на:

— вироби з начинками та наповнювачами;

— вироби без начинок та наповнювачів.

4.1.2 Залежно від наявності оздоблення вироби булочні поділяють на:

— вироби з оздобленням;

— вироби без оздоблення.

4.2 Залежно від термічного оброблення вироби булочні поділяють на:

— вироби булочні (готові до споживання);

— вироби булочні заморожені;

— вироби булочні, випечені із заморожених напівфабрикатів;

— напівфабрикати заморожені (тістові та вироби високого ступеня готовності).

4.3 Коди ДКПП згідно з ДК 016 [12] наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Характеристики

Вироби булочні потрібно виготовляти згідно з цим стандартом за рецептурами і технологічними інструкціями та відповідно до вимог чинного законодавства України щодо безпеки та показників якості харчових продуктів. Параметри безпеки виробів булочних регламентовано санітарними заходами, затвердженими в установленому порядку.

5.1.1 За органолептичними показниками вироби булочні мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники виробів булочних

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: Форма: подових формових	Відповідає виду виробу — різноманітна. Відповідає формі, у якій випікали, без бокових впливів. Допустимо складання виробу з окремо випечених частинок
Поверхня	Відповідає виду виробу, без забруднення. Глянсувата, гладенька або шорсткувата. Для виробів із висівками, зерновими сумішами тощо, з наявністю висівок, зерен, насіння тощо. Поверхня може бути з надрізами, наколами, оздоблена, глазурована, із посипкою або без посипки, для виробів із відкритою начинкою — із наявністю начинки на поверхні. Для упакованих виробів допустимою є незначна зморшкуватість; для нарізаних виробів — зі слідами розрізів

Колір	Від світло-жовтого до коричневого, від світло-коричневого до коричневого — для виробів із додаванням житнього борошна, висівок, солоду тощо, з відповідним кольором оздоблення/начинки для виробів з оздобленням/із відкритою начинкою. З бокових сторін і в місцях надрізів або складок — світліший. Без підгорілості
Стан м'якушки	Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу з розвинутою пористістю; рогаликових виробів — шарувата на зламі; для виробів, у рецептуру тіста яких входять зернові та круп'яні продукти, ядра горіхів, насіння, висівки, сушені овочі та фрукти тощо — із включенням відповідних добавок. У виробках із начинкою, на межі з начинкою — дещо зволожена та ущільнена. Допустимими є нерівномірна пористість та порожнини для виробів, наявність яких є їхньою характерною особливістю та передбачена затвердженою рецептурою
Смак	Властивий цьому виду виробів, без стороннього присмаку
Запах	Властивий цьому виду виробів, без стороннього запаху
<p>Примітка 1. Допустимо форму у вигляді виробу або частини його, нарізаного скибками, або у вигляді ненарізаної частини виробу.</p> <p>Примітка 2. Органолептичні показники виробів булочних заморожених визначають після розморожування.</p> <p>Примітка 3. Органолептичні показники виробів булочних, випечених із напівфабрикатів заморожених, визначають після допікання.</p>	

5.1.2 За органолептичними показниками вироби булочні заморожені та напівфабрикати заморожені мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених

Назва показника	Характеристика		
	Вироби булочні заморожені	Напівфабрикати заморожені	
		вироби високого ступеня готовності	тістові
Зовнішній вигляд: Форма	Різноманітна. Відповідає виду виробу		
Поверхня	Відповідає виду виробу, без забруднення. Шорсткувата або гладенька. Для виробів із відкритою начинкою — із наявністю начинки. Для тістових напівфабрикатів — без оздоблення		
Колір	Від світло-жовтого до жовто-коричневого. Для виробів із додаванням житнього борошна, висівок, солоду тощо — від світло-коричневого до коричневого	Від світло-сірого до світло-жовтого. Для виробів із додаванням житнього борошна, висівок, солоду тощо — світло-коричневого	
Консистенція	Тверда		

Примітка 1. Заморожують/швидко заморожують напівфабрикати та вироби булочні у морозильних установках за режимом згідно з технічними характеристиками устаткування з дотриманням гігієнічних вимог до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною згідно з [13].

Примітка 2. У розрізі виробів високого ступеня готовності всередині не повинно бути непропеченого тіста.

Примітка 3. Параметри розморожування виробів та напівфабрикатів заморожених та умови випікання виробів високого ступеня готовності залежно від їхніх виду та маси — відповідно до вимог технологічних інструкцій на цю продукцію.

5.1.2.1 Температура в товщі виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених має бути не вище ніж мінус 7 °С згідно з 11.5.

5.1.3 Конкретну характеристику органолептичних показників для кожної назви булочного виробу має бути наведено в рецептурі, затвердженій в установленому порядку.

5.1.4 У булочних виробках недопустимими є сторонні вкраплення, хруст від мінеральної домішки, ознаки хвороб і плісняви.

5.1.5 За фізико-хімічними показниками вироби булочні мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники виробів булочних

Назва показника	Норма			
	Для виробів із пшеничного борошна			Для виробів із суміші пшеничного і житнього та цільозернового борошна або готових борошняних та зернових сумішей
	вищого гатунку	першого та суміші вищого і першого гатунку	другого гатунку	
Вологість, %, не більше ніж	45,5	46,5	46,5	46,5
Кислотність, град, не більше ніж	3,5	4,0	5,0	6,0
Пористість, %, не менше ніж	66,0	63,0	60,0	60,0
Масова частка цукру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до установленного вмісту згідно з рецептурою із допустимим відхилом $\pm 1,0$			
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Відповідно до установленного вмісту згідно з рецептурою із допустимим відхилом $\pm 0,5$			

Примітка 1. Конкретний максимальний показник вологості для кожної назви виробів установлюють відповідно до зазначеного в таблиці 3 або менший.

Примітка 2. Конкретний максимальний показник кислотності для кожної назви виробів установлюють відповідно до зазначеного в таблиці 3 або менший.

Примітка 3. Конкретний мінімальний показник пористості для кожної назви виробів установлюють відповідно до зазначеного в таблиці 3 або більший.

Примітка 4. Допустимим є перевищення зазначеної в рецептурі кислотності на 0,5 град (для виробів, виготовлених із пшеничного борошна вищого сорту) і на 1 град (для виробів, виготовлених із борошна пшеничного першого та другого сорту, суміші борошна пшеничного вищого та першого сорту, суміші борошна пшеничного і житнього та цільнозернового борошна або готових борошняних та зернових сумішей) у разі застосування під час виробництва рідких дріжджів, суміші пресованих і рідких дріжджів, молочнокислих заквасок або кисломолочних продуктів, а також, за потреби, для запобігання «картопляній хвороби» із застосуванням харчових добавок.

Примітка 5. Розрахункові показники масової частки цукру та жиру порівнюють із результатами лабораторного випробування готової продукції, після чого приймають остаточне рішення щодо числових значень цих показників, які установлюють і зазначають у рецептурі.

Примітка 6. Допустимим є перевищення установлених норм показників масової частки цукру, масової частки жиру та не є бракеражним показником.

Примітка 7. Фізико-хімічні показники виробів булочних заморожених визначають після їх розморожування.

Примітка 8. Фізико-хімічні показники виробів булочних, випечених із напівфабрикатів заморожених, визначають після допікання.

Примітка 9. У виробів нарізаних та упакованих пористість визначають до стадії нарізування.

Примітка 10. Пористість не нормують: у виробках із начинкою, у виробках, у яких технологічним процесом передбачено шарування тіста, та у виробках, до складу яких входять фрукти та овочі сушені, ядра горіхів, насіння, зернові добавки, а також у виробках, у яких затвердженою рецептурою передбачено нерівномірну пористість і наявність порожнин, тощо.

Примітка 11. У виробках булочних із начинками показники нормують лише для випеченої основи з тіста.

Примітка 12. Допустимо, за потреби, у рецептурі на вироби конкретної назви доповнювати перелік нормованих показників.

5.1.6 Конкретні граничні значення фізико-хімічних показників для кожної назви виробів булочних наводять у затвердженій рецептурі.

5.1.6.1 Під час розроблення технологічної документації та встановлення норм фізико-хімічних показників якості для конкретного виробу потрібно враховувати нижчезазначене:

— сумарна маса цукру та жиру в рецептурі виробів булочних має бути менше ніж 14,0 кг на 100 кг борошна;

— масову частку цукру та жиру нормують за умови, коли рецептурний вміст цих компонентів понад 2 кг на 100 кг борошна;

— для виробів, у яких тонкий шар м'якушки неможливо відокремити від начинки, не нормують масову частку цукру та масову частку жиру;

— у виробках, у яких технологічним процесом передбачено шарування тіста, не нормують масову частку жиру;

— пористість нормують для виробів масою понад 0,2 кг (шлетінок масою понад 0,3 кг);

— у розрахунку мінімального виходу продукції використовують нормативний показник вологості конкретного виробу;

— у разі використання (у тісті) солоду, висівок, крохмалю, клейковини, зернових і круп'яних продуктів їхня маса має входити в 100 кг витраченого борошна.

5.1.7 Енергетичну цінність та кількість поживних речовин для кожної назви виробу має бути наведено у затвердженій рецептурі.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовлення виробів булочних використовують таку сировину:

— борошно пшеничне — згідно з чинним нормативним документом;

— воду питну — згідно з ДСТУ 7525 та ДСанПіН 2.2.4-171 [7];

— борошно житнє хлібопекарське — згідно з ДСТУ 8791;

— борошно гречане — згідно з ДСТУ 7702;

— борошно цільозернове або обойне — згідно з чинним нормативним документом;

— борошно вівсяне — згідно з чинним нормативним документом;

— борошно кукурудзяне — згідно з чинним нормативним документом;

— борошно рисове — згідно з чинним нормативним документом;

— пластівці вівсяні — згідно з чинним нормативним документом;

— висівки харчові пшеничні — згідно з чинним нормативним документом;

— клейковину пшеничну — згідно з чинним нормативним документом;

— дріжджі хлібопекарські сухі — згідно з чинним нормативним документом;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 та іншими чинними нормативними документами;

— сіль йодовану — згідно з ДСТУ 4307;

— цукор білий — згідно з ДСТУ 4623;

— масло вершкове — згідно з ДСТУ 4399;

— маргарини м'які — згідно з ДСТУ 4330 та іншими чинними нормативними документами;

— маргарин — згідно з ДСТУ 4465 та іншими чинними нормативними документами;

— жири хлібопекарські — згідно з ДСТУ 4335 та іншими чинними нормативними документами;

— олію соняшникову — згідно з ДСТУ 4492;

— сир кисломолочний — згідно з ДСТУ 4554;

— сири м'які — згідно з ДСТУ 4395;

— сири тверді (український асортимент) — згідно з ДСТУ 4421;

— сири тверді — згідно з ДСТУ 6003;

— олію гірчичну — згідно з ДСТУ 4598;

— молоко коров'яче — згідно з ДСТУ 3662;

- молоко коров'яче питне — згідно з ДСТУ 2661;
- молоко згущене — згідно з ДСТУ 4404;
- молоко та вершки сухі — згідно з ДСТУ 4273;
- молоко незбиране згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- молоко згущене з цукром та какао — згідно з ДСТУ 4275;
- мед натуральний — згідно з ДСТУ 4497;
- дріжджі хлібопекарські пресовані — згідно з ДСТУ 4812;
- яйця курячі харчові — згідно з ДСТУ 5028;
- напівфабрикати м'ясні — згідно з ДСТУ 4437;
- зелень консервовану — згідно з ДСТУ 4637;
- напівфабрикати овочеві швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 4901;
- патоку крохмальну — згідно з ДСТУ 4498;
- фрукти та ягоди швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 4837;
- овочі швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 8636;
- фрукти сушені — згідно з чинним нормативним документом;
- виноград сушений — згідно з чинним нормативним документом;
- кондитерські глазури — згідно з ДСТУ 4660;
- напівфабрикати кондитерські — згідно з ДСТУ 4848;
- повидло — згідно з ДСТУ 6072;
- джеми — згідно з ДСТУ 4900;
- сироватку молочну — згідно з ДСТУ 7515;
- мак олійний — згідно з ДСТУ 7696;
- мускатний цвіт — згідно з ДСТУ 7995;
- імбир — згідно з ДСТУ 8005;
- кардамон — згідно з ДСТУ 8006;
- коріандр — згідно з ДСТУ 8007;
- пасти фруктові та ягідні — згідно з ДСТУ 8010;
- плоди та ядра фундука — згідно з ДСТУ 8298;
- ванілін — згідно з чинним нормативним документом;
- цукор ванільний — згідно з ДСТУ 1009;
- цукор рідкий — згідно з ДСТУ 3357;
- кмин — згідно з ДСТУ ISO 6465 або іншим чинним нормативним документом;
- корицю — згідно з чинним нормативним документом;

- ядра соняшникового насіння — згідно з ДСТУ 4843;
- солод житній ферментований — згідно з чинними нормативними документами;
- спирт етиловий — згідно з ДСТУ 4221;
- ядра бобів арахісу — згідно з ДСТУ 4504;
- ядра кунжуту смаженого — згідно з ДСТУ 4665;
- ядра мигдалю — згідно з чинним нормативним документом;
- ядра горіха волоського — згідно з ДСТУ 8900;
- ядра горіхів фундука — згідно з чинним нормативним документом;
- начинку макову — згідно з чинним нормативним документом;
- продукти яєчні — згідно з ДСТУ 8719;
- солодові екстракти — згідно з чинним нормативним документом;
- суміші готові для оздоблення — згідно з чинним нормативним документом;
- поліпшувачі борошна — згідно з чинним нормативним документом;
- ароматизатори харчові — згідно з чинним нормативним документом;
- харчові добавки — згідно з чинним нормативним документом;
- напівфабрикати готових борошняних сумішей — згідно з чинними нормативними документами.

Допустимо використовувати інші види сировини, що відповідають чинному законодавству України щодо безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

Сировина, що надходить для виробництва виробів булочних, повинна відповідати вимогам чинних нормативних документів, і її супроводжують документом, що підтверджує її якість та безпечність. Сировина іноземного виробництва має відповідати чинному законодавству України щодо безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

5.2.2 Якість сировини, що надходить для виробництва виробів булочних, під час вхідного контролювання контролюють у кожній партії згідно з ДСТУ 9027.

5.2.3 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів, призначених для виробництва виробів булочних, здійснюють вхідне контролювання згідно з процедурами, заснованими на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва виробів булочних потрібно дотримуватися правил безпеки згідно з [11].

6.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам ДСТУ 2583.

6.3 Контроль технологічного процесу здійснюють згідно з чинними нормативними документами.

6.4 Повітря робочої зони має відповідати вимогам чинних нормативних документів.

6.5 Робочі місця мають відповідати вимогам чинних нормативних документів.

6.6 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, установлені згідно з ДСН 3.3.6.037 [8].

6.7 Вібраційна безпека та санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039 [9].

6.8 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [10].

6.9 Освітлення приміщень має відповідати вимогам ДБН В.2.5-28 [5].

6.10 Вимоги електробезпеки під час роботи з устаткуванням — згідно з ДСТУ 7237.

6.11 Пожежна безпека має відповідати вимогам згідно з ДСТУ 8828 та іншим чинним нормативним документом.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, що утворюються в процесі санітарного оброблення приміщень, тари та устаткування, мають відповідати вимогам «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами» [4].

7.2 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з вимогами чинних нормативних документів.

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими, промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами [6].

7.4 Утилізація, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції — згідно з вимогами [2].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування споживчої тари для виробів булочних, виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених має відповідати вимогам [1], ДСТУ OIML R 79 та іншим нормативно-правовим актам щодо маркування харчових продуктів і мати текст маркування державною мовою.

8.2 Маркування виконують наклеюванням етикетки на пакет або нанесенням безпосередньо на пакувальний матеріал виразного відбитка трафаретом чи штампувальною фарбою, яка не змивається і не має запаху.

8.3 Транспортне маркування — згідно ДСТУ ISO 780 із нанесенням маніпуляційних знаків «Крихке», «Берегти від дощу», «Оберегти від сонячного світла» та «Обмеження температури» — для виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених. На кожен одиницю транспортної тари штампом або наклеюванням ярлика наносять маркування згідно з 8.1, а також:

— масу бруто, кг;

— кількість фасованих (упакованих) одиниць і масу нетто фасованої (упакованої) одиниці (для фасованої продукції).

8.4 Номер укладальника, зміни чи бригади зазначають на ярлику, вкладеному всередину коробок, пачок, пакетів, ящиків тощо, чи проставляють штемпелем на зовнішній стороні тари або зазначають у будь-який спосіб на пакуванні.

8.5 Вироби булочні, вироби булочні заморожені та напівфабрикати заморожені, які підлягають відвантаженню в регіони з особливими кліматичними умовами чи на експорт, маркують згідно з ДСТУ ГОСТ 15846 або відповідно до контракту.

8.6 Допустимо наносити іншу інформацію, що не суперечить чинному законодавству України.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Вироби булочні виробляють упакованими або не упакованими, штучними чи ваговими, упакованими по декілька штук виробів однієї або різних назв.

Конкретну масу виробів зазначають в уніфікованій рецептурі та регулюють у встановлених підприємством-виробником межах.

9.2 Відхили маси окремого неупакованого виробу в бік зменшення від установленої маси наприкінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати:

— мінус 5,0 % — для виробів масою до 200 г включно;

— мінус 3,0 % — для виробів масою понад 200 г.

Відхили маси виробів у бік збільшення від установленої маси не обмежено.

Відхили середньої маси 10 штук неупакованих виробів від установленої маси одного виробу наприкінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати:

— мінус 3,0 % — для виробів масою до 200 г включно;

— мінус 2,5 % — для виробів масою понад 200 г.

Примітка. Для виробів, виготовлених на комплексно-механізованих лініях, допустимим є перевищення встановленого для окремого виробу мінусового відхилу маси на 1 %.

9.3 Укладання виробів булочних упакованих або неупакованих — згідно з ДСТУ 7046.

9.4. Охолоджені вироби пакують у пакети з поліетиленової харчової плівки або з поліетиленової термозсідальної плівки та з полімерних і комбінованих матеріалів — згідно з ДСТУ 7275, із полімерних металізованих плівок — згідно з ДСТУ ГОСТ 745, у блістери — згідно з чинним нормативним документом, у пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів — згідно з ДСТУ 7276 та в інші пакувальні матеріали, що відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів або нормативних документів та допустимі для контакту з харчовими продуктами.

9.5 Маса нетто упакованого виробу булочного має відповідати масі, зазначеній у маркуванні споживчої тари.

9.6 Вироби булочні вагові укладають у коробки з картону згідно з чинним нормативним документом та обтягують термозсідальною плівкою згідно з чинним нормативним документом.

9.7 Допустимі нестачі кількості розфасованої та вагової продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від границі допустимих нестач, зазначених у таблиці 4 згідно з ДСТУ OIML R 87 або згідно з [3].

Таблиця 4 — Допустимі нестачі маси нетто пакувальної одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, $Q_{\text{ном}}$, г	Значення границі відхилу від номінального значення, Т	
	відсотки від $Q_{\text{ном}}$	г
Від 0 до 50 включ.	9	—
Понад 50 до 100	—	4,5
» 100 » 200	4,5	—
» 200 » 300	—	9
» 300 » 500	3	—
» 500 » 1 000	—	15
» 1 000 » 10 000	1,5	—
» 10 000 » 15 000	—	150
» 15 000	1	—

Примітка 1. Значення Т має бути округлено до наступного значення, кратного 0,1 г, якщо $Q_{\text{ном}}$ не більше ніж 1 000 г, та до наступного цілого грама, якщо $Q_{\text{ном}}$ більше ніж 1 000 г.

Примітка 2. Граничне значення плюсової нестачі маси нетто від номінального значення маси нетто не обмежено.

9.8 Вироби булочні упаковують або фасують після повного вистигання. Крізь пакувальний матеріал не повинен просочуватися жир.

9.9 Вироби булочні заморожені та напівфабрикати заморожені упаковують у споживчу тару з поліетиленової харчової плівки, із поліетиленової плівки високого тиску згідно з чинними нормативними документами чи інші

вологонепроникні пакувальні матеріали, після чого укладають у ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом або іншу транспортну тару.

Допустимим є укладання виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених неупакованих безпосередньо у транспортну тару, вистелену всередині полімерною плівкою, пергаментом, підпергаментом або іншими вологонепроникними матеріалами.

Пакувальні матеріали, споживча і транспортна тара, яку використовують для пакування виробів булочних, мають відповідати вимогам чинних нормативних документів, згідно з якими їх виготовлено, а імпортовані — вимогам чинного законодавства України щодо контакту з харчовими продуктами та забезпечувати збереження якості та безпечності продукту під час транспортування, зберігання та реалізації.

Допустимими є нестачі маси нетто виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених, упакованих у споживчу чи транспортну тару згідно ДСТУ OIML R 87 або згідно з [3].

Примітка. Вироби булочні та напівфабрикати (тістові та вироби високого ступеня готовності) перед пакуванням заморожують у морозильних установках за режимом згідно з технічними характеристиками устаткування.

9.10 Упаковані вироби, які підлягають відвантаженню на експорт, упаковують відповідно до умов контракту.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Зберігання та транспортування виробів булочних — згідно з ДСТУ 7046.

10.2 Транспортування напівфабрикатів заморожених та виробів булочних заморожених здійснюють автомобілями-рефрижераторами за температури не вище ніж мінус 18 °С.

Допустимим є перевезення напівфабрикатів заморожених та виробів булочних заморожених у критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення швидкокопсувних вантажів, що діють на транспорті відповідного виду. У процесі транспортування має бути забезпечено температуру, передбачену технологічним документом, відповідно до якого виготовлено вироби конкретної назви.

10.3 Температура швидкозаморожених виробів та напівфабрикатів має бути стабільною та її підтримують на рівні не вище мінус 18 °С із можливими короткочасними підвищеннями температури під час перевезення не більше ніж на 3 °С згідно з [13].

Зберігання на підприємстві та в місцях реалізації виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених здійснюють у холодильних пристроях, що забезпечують необхідну температуру, яка зазначена в супровідній нормативній документації до певної назви виробу чи напівфабрикату.

Термін придатності до споживання виробів булочних заморожених без начинки та напівфабрикатів заморожених без начинки від дати виготовлення становить не більше ніж:

12 місяців — за температури не вище ніж мінус 18 °С.

Термін придатності для виробів булочних заморожених із начинкою та напівфабрикатів заморожених із начинкою від дати виготовлення становить не більше ніж:

3 місяці — за температури не вище ніж мінус 18 °С.

Після розморожування не допустимо повторне заморожування та подальше розморожування виробів булочних та напівфабрикатів тістових і виробів високого ступеня готовності.

Виробник чи замовник реалізує безпосередньо вироби булочні заморожені чи напівфабрикати заморожені або, за потреби, розморожує їх, допікає і реалізує як вироби булочні, готові до вживання.

10.4 Термін максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі виробів булочних неупакованих — не більше ніж 10 год, упакованих виробів — не більше ніж 20 год.

10.5 Термін придатності з моменту виймання з печі виробів булочних неупакованих масою до 0,2 кг включно — не більше ніж 16 год (упакованих — не більше ніж 32 год), неупакованих масою понад 0,2 кг — не більше ніж 24 год

(упакованих виробів та фасованих дрібноштучних — не більше ніж 72 год).

10.6 Зберігання виробів булочних здійснюють у сухих, чистих, добре провітрюваних приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів, за температури не нижче ніж +6 °С та не вище ніж +28 °С.

10.7 Термін придатності та умови зберігання готових виробів булочних, розморожених виробів булочних та випечених із напівфабрикатів заморожених — згідно з 10.1, 10.5 та 10.6.

10.8 Термін придатності упакованих виробів булочних може бути збільшено підприємством-виробником і встановлено у затвердженій рецептурі на підставі позитивного висновку спеціалізованої дегустаційної комісії та має бути підтверджено результатами проведених додаткових досліджень (випробувань) уповноваженими установами.

10.9 Реалізують неупаковані вироби булочні у роздрібній торговельній мережі за наявності інформації згідно з вимогами [1]. Форма подання інформації — за узгодженням із торговельним підприємством.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб для контролювання органолептичних та фізико-хімічних показників, стану пакування, маркування і маси упакованих готових виробів, виробів та напівфабрикатів заморожених — згідно з ДСТУ 7044.

11.2 Визначання органолептичних показників готових виробів, виробів та напівфабрикатів заморожених, стану пакування та маркування і маси виробів — згідно з ДСТУ 7044 та ДСТУ 9188.

11.3 Якість пакування та маркування виробів булочних перевіряють візуально.

11.4 Визначання фізико-хімічних показників готових виробів: вологості, кислотності, пористості, масової частки цукру та жиру — згідно з ДСТУ 7045.

11.5 Визначення температури виробів та напівфабрикатів заморожених

11.5.1 Засоби та допоміжні пристрої

11.5.1.1 Термометр скляний рідинний спиртовий у металевій оправі з діапазоном вимірювання від 0 °С до мінус 50 °С із ціною поділки 1 °С, межа допустимої похибки ± 1 °С — згідно з чинним нормативним документом;

— свердло з неіржавної сталі діаметром, що відповідає розміру термометра, — згідно з чинним нормативним документом;

— годинник — згідно з чинним нормативним документом.

11.5.1.2 Термометр електронний контактний штиковий із діапазоном вимірювання від 0 °С до мінус 30 °С із ціною поділки 0,5 °С, межа допустимої похибки $\pm 0,5$ °С — згідно з чинним нормативним документом.

Допустимо використання інших приладів для вимірювання температури, які забезпечують зазначену точність.

11.5.2 Виконання вимірювань

11.5.2.1 У центрі виробу або напівфабрикату замороженого за допомогою свердла роблять канал до центра виробу, занурюють у нього термометр і залишають не менше ніж на 3 хв. Після вилучення термометра температуру одразу зчитують із похибкою не більше ніж 1,0 °С.

11.5.2.2 У разі використання засобу для вимірювання згідно з 11.5.1.2 у центр виробу або напівфабрикату замороженого вміщують термометр електронний контактний штиковий і поворотними рухами направляють до центра виробу. Після встановлення фіксованої температури здійснюють зчитування показників із похибкою не більше ніж 0,5 °С.

11.5.2.3 За кінцевий результат беруть середньоарифметичне значення двох паралельних вимірювань, виконаних в один із вищезазначених способів.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ДСТУ 7044.

Відповідність партії виробів булочних, виробів та напівфабрикатів заморожених вимогам цього стандарту засвідчують штампом на товарно-транспортній накладній.

Для кожної партії виробів у товарно-транспортній накладній зазначають номер цього стандарту, дату виготовлення та час виймання готових виробів із печі.

У разі комп'ютерної системи оформлення в товарно-транспортну накладну вносять у спеціально відведене місце (рамку) таку інформацію: «Штамп про якість. Продукція відповідає вимогам стандарту. Контролер, прізвище або номер контролера».

12.2 Органолептичні показники, якість пакування і маркування, масу (нетто) виробів булочних, виробів та напівфабрикатів заморожених визначають у кожній партії продукції.

12.3 Періодичність контролювання фізико-хімічних показників — згідно з планом-графіком підприємства-виробника, який повинен гарантувати відповідність зазначених показників вимогам цього стандарту.

12.4 Періодичність контролювання за показниками безпечності виробів булочних регламентують відповідно до плану контролю за безпечністю харчових продуктів, розробленого та затвердженого оператором потужності згідно зі встановленим порядком.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

Виробник гарантує відповідність виробів булочних, виробів булочних заморожених та напівфабрикатів заморожених вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання.

ДОДАТОК А

(довідковий)

КОДИ ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

Таблиця А.1 — Коди продукції згідно з ДК 016 [12]

Назва продукції	Код ДКПП
Вироби хлібобулочні, нетривалого зберігання	10.71
Вироби кондитерські та кулінарні, борошняні, високого ступеня готовності та тістові, зокрема швидкозаморожені напівфабрикати	10.71.12-00.20

ДОДАТОК Б

(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

2 Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»

3 Постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2015 № 1193 «Про затвердження Технічного регламенту щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку»

4 Постанова Кабінету Міністрів України від 25.03.1999 № 465 «Про затвердження правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»

5 ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення, затвержені наказом Міністерства регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України від 03.10. 2018 № 264

6 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 № 145, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 05.04.2011 за № 457/19195

7 ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12.05.2010 № 400, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 01.07.2010 за № 452/17747

8 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 37

9 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 39

10 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 42

11 НПАОП 15.8-1.27-02 Правила безпеки для виробництва хліба, хлібобулочних та макаронних виробів, затверджені наказом Міністерства праці України від 28.02.2002 № 125

12 ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

13 Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Гігієнічних вимог до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною» від 14.09.2022 № 682.

Код згідно з НК 004: 67.060

Ключові слова: вироби булочні, вироби булочні заморожені, вимоги до сировини, вимоги щодо безпеки, гарантії, класифікація, маркування, методи контролювання, напівфабрикати заморожені, пакування, правила приймання, технічні вимоги, транспортування.