

**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ****ДСТУ 9188:2022****ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ****Органолептичне оцінювання
показників якості***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 13 вересня 2022 р. № 189 з 2023-01-01

3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленними в національній стандартизації України

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням ДСТУ 7044:2009 у частині методів визначання органолептичних показників)

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», 2023

ЗМІСТ

- 1 Сфера застосування
- 2 Нормативні посилання
- 3 Терміни та визначення понять
- 4 Загальні положення
- 5 Апаратура, матеріали та допоміжні пристрої
- 6 Вимоги до приміщення
- 7 Вимоги до дегустаційної комісії
- 8 Методи визначання органолептичних показників
- 9 Оцінювання якості виробів на засіданні дегустаційної комісії
- 10 Оформлювання результатів

11 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля

Додаток А (довідковий) Форма дегустаційного листа

Додаток Б (довідковий) Форма акта дегустаційної комісії

Додаток В (довідковий) Бібліографія

ДСТУ 9188:2022

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ
ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ
Органолептичне оцінювання показників якості

BAKERY PRODUCTS
Organoleptic evaluation of quality indices

Чинний від 2023-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на хлібобулочні вироби та вироби хлібобулочні зниженої вологості (далі — вироби) та встановлює загальні методи визначення їхніх органолептичних показників якості.

Ці методи використовують для оцінювання якості виробів на підприємствах хлібопекарської галузі й роздрібною торгівлі, засіданнях дегустаційних комісій, а також для проведення товарознавчої експертизи виробів.

Вимоги щодо безпеки та навколишнього середовища викладено в розділі 11.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 367-91 Ножі господарські. Загальні технічні умови

ДСТУ 2120:2021 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення понять

ДСТУ 2295-93 (ГОСТ 16317-95) Прилади холодильні електричні побутові. Загальні технічні умови (IEC 60335-2-24:1984, NEQ; ISO 5155:1983, NEQ; ISO 7371:1985, NEQ;)

ДСТУ 3946:2018 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Настанови щодо розроблення і поставлення на виробництво нових та новітніх харчових продуктів

ДСТУ 4582:2006 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Хліб та хлібобулочні вироби. Основні положення

ДСТУ 7044:2009 Вироби хлібобулочні. Правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання маси виробів

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

ДСТУ ГОСТ 16371:2016 (ГОСТ 16371-2014, IDT) Меблі. Загальні технічні умови

ДСТУ ISO 386:2018 (ISO 386:1977, IDT) Термометри рідинні скляні лабораторні. Принципи проектування, конструкція та використання

ДСТУ ISO 3972:2004 Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості (ISO 3972:1991, IDT)

ДСТУ ISO 5492:2006 Дослідження сенсорне. Словник термінів (ISO 5492:1992, IDT)

ДСТУ ISO 6658:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови (ISO 6658:1985, IDT).

Примітка. Чинність стандартів, посилання на які є 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 використано терміни та визначення позначених ними понять, наведені в ДСТУ 2120, ДСТУ ISO 3972, ДСТУ ISO 5492, ДСТУ ISO 6658, а також інші терміни та їх визначення :

3.1 органолептичне оцінювання

Процедура оцінювання якості хлібобулочних виробів на основі інформації, отриманої за допомогою органів чуття: зору, дотику, нюху та смаку

3.2 сенсорне досліджування

Оцінювання органолептичних властивостей продукту за допомогою органів чуття дегустаторами із застосуванням методів та умов, які гарантують точність і відтворюваність результатів

3.3 дегустація

Комплексне оцінювання якості харчових продуктів за допомогою органів чуття

3.4 дегустатор

Кваліфікований випробувач, який оцінює органолептичні властивості харчового продукту за допомогою органів чуття

3.5 смак хлібобулочного виробу

Органолептична властивість, яку визначають за допомогою органів смаку

3.6 присмак хлібобулочного виробу

Смакове відчуття, що з'являється після видалення хлібобулочних виробів з рота і відрізняється від тих відчуттів, які сприймаються під час перебування виробу в ротовій порожнині

3.7 запах хлібобулочного виробу

Органолептичний показник якості хлібобулочного виробу, який оцінюють рецепторами органа нюху

3.8 зовнішній вигляд хлібобулочного виробу

Органолептична характеристика, яка відображає загальне зорове враження або сукупність видимих параметрів продукції, що охоплює такі показники як колір, форма, блиск, вигляд у розрізі тощо

3.9 вигляд у розрізі хлібобулочного виробу

Властивість виробу, яка характеризує сукупність ознак, особливостей у площині розрізу і яку визначають за допомогою органу зору

3.10 стан м'якушки хлібобулочного виробу

Характеристика м'якушки хлібобулочного виробу, яка охоплює проміс, пропеченість, еластичність і пористість

3.11 проміс хлібобулочного виробу

Стан м'якушки хлібобулочного виробу, який характеризує відсутність непромішаної сировини

3.12 пропеченість хлібобулочного виробу

Стан м'якушки хлібобулочного виробу, який характеризує його еластичність та відсутність липкості (крім хлібобулочних виробів, для яких невелика липкість є характерною)

3.13 колір хлібобулочного виробу

Властивість виробу, яка характеризує світловий тон відповідного забарвлення і яку визначають за допомогою органа зору.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

4.1 Органолептичне оцінювання проводять для визначання відповідності органолептичних показників якості виробів вимогам чинних нормативних документів на них, а також для оцінювання нових видів хлібобулочних виробів під час поставлення їх на виробництво згідно з ДСТУ 4582 та ДСТУ 3946.

4.2 Органолептичне оцінювання проводять дегустатори за допомогою органів чуття за такими показниками: зовнішній вигляд (форма), стан поверхні, колір, стан м'якушки, смак, запах тощо.

4.3 Органолептичне оцінювання здійснюють дегустатори, які мають досвід роботи з оцінювання якості хлібобулочних виробів, індивідуально або у складі дегустаційних комісій.

5 АПАРАТУРА, МАТЕРІАЛИ ТА ДОПОМІЖНІ ПРИСТРОЇ

Для проведення органолептичного оцінювання використовують такі апаратуру, матеріали та допоміжні пристрої:

5.1 Термометр рідинний скляний — згідно з ДСТУ ISO 386 або інші термометри — згідно з чинними нормативними документами.

5.2 Холодильник побутовий — згідно з ДСТУ 2295 або інші холодильники — згідно з чинними нормативними документами.

5.3 Шафа для посуду — згідно з ДСТУ ГОСТ 16371 або інші шафи — згідно з чинними нормативними документами.

5.4 Стіл — згідно з ДСТУ ГОСТ 16371 або інші столи — згідно з чинними нормативними документами.

5.5 Стілець — згідно з ДСТУ ГОСТ 16371 або інші стільці — згідно з чинними нормативними документами.

5.6 Дошка обробна (дерев'яна чи пластмасова) — згідно з чинними нормативними документами.

5.7 Олівці або ручки — згідно з чинними нормативними документами.

5.8 Тарілки (білі, (чорні) без малюнка) — згідно з чинними нормативними документами.

5.9 Склянки або чашки — згідно з чинними нормативними документами.

5.10 Ножі з нержавкої сталі — згідно з ДСТУ 367 або інші ножі — згідно з чинними нормативними документами.

5.11 Серветки — згідно з чинними нормативними документами.

5.12 Посуд для відходів — згідно з чинними нормативними документами.

5.13 Мийка для посуду з гарячою та холодною водою — згідно з чинними нормативними документами.

5.14 Засоби нейтралізувальні для відновлення смакової чутливості (негарячий, неміцний чай, мінеральна негазована вода тощо) — згідно з чинними нормативними документами.

5.15 Шпатель — згідно з чинними нормативними документами.

5.16 Бланки дегустаційних аркушів.

Дозволено використовувати іншу апаратуру та пристрої, які за своїми технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством.

6 ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

6.1 Для проведення дегустації зразків виробів потрібно мати два ізольованих приміщення: спеціально обладнане для проведення дегустації та підготовче, призначене для підготовки зразків до дегустації.

6.2 Приміщення для проведення дегустації має бути:

- захищеним від шуму та вібрації;
- добре вентиляваним, але без протягів;
- достатньо просторим (із розрахунку від 2 м² до 3 м² на одного дегустатора);
- добре освітленим, переважно розсіяним денним світлом без проникнення прямих сонячних променів. Освітленість має бути рівномірною та становити не менше ніж 500 лк. Освітлення не має спотворювати кольорів оцінюваного виробу;
- пофарбованим у світлі, спокійні для сприйняття очима тони;
- з температурою повітря в приміщенні (20 ± 2) °С, відносною вологістю від 50 % до 80 %;
- чистим, без сторонніх запахів.

6.3 Робочі місця дегустаторів потрібно розташовувати так, щоб дегустатори не могли впливати один на одного під час приймання рішення щодо оцінювання якості продуктів.

Примітка. Якщо дегустація відкрита, то можна спілкуватися.

6.4 На столі дегустатора мають бути:

- дегустаційний лист (додаток А);
- олівець або ручка;
- тарілки, склянки або чашки;
- серветки;
- ніж і виделка, за потреби;
- посуд для відходів;
- засоби, що нейтралізують смакову чутливість.

Рекомендовано обладнати робочі місця електричними або електронними індикаційними та передавальними пристроями, а місце голови дегустаційної комісії — додатково пристроєм для оброблення інформації.

6.5 Підготовче приміщення має бути оснащено:

- шафами для зберігання посуду, столових приладів, робочого інвентарю тощо;
- робочими столами для підготування зразків;
- холодильником;
- мийкою для посуду з гарячою та холодною водою;
- посудом і столовими приладами, що не окислюються;
- обробними дошками та ножами;
- приладами й посудом для зразків.

7 ВИМОГИ ДО ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ

7.1 Дегустаційну комісію створюють на основі відбору дегустаторів згідно з Положенням про дегустаційну комісію з урахуванням їхньої індивідуальної чутливості, які повинні мати здатність тривалий час зберігати у пам'яті сенсорні характеристики еталонних зразків, досконало володіти методологією оцінювання, а також мати високу професійну підготовку, володіти глибокими знаннями з технічних і технологічних аспектів виробництва, особливості використання сировинних інгредієнтів і харчових добавок, уміти передбачати зміни сенсорних характеристик виробів залежно від змін у рецептурі або технології та під час зберігання.

7.2 Кількість дегустаторів у комісії має бути непарною і становити щонайменше сім осіб.

7.3 Для отримання достовірних результатів дегустації, члени комісії:

— не повинні використовувати речовини з міцним запахом (наприклад, парфуми, лосьйони після гоління, дезодоранти тощо) і напередодні дегустації уникати вживання сильно ароматизованих харчових продуктів (наприклад, дуже приправлених спеціями) тощо;

— не повинні палити, їсти або пити нічого, окрім води, за півгодини перед проведенням оцінювання.

7.4 Склад дегустаційної комісії затверджують в організації, де її створено. Строк діяльності затвердженої комісії не повинен перевищувати 5 років.

8 МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ

8.1 Суть методів

Методи ґрунтуються на оцінюванні якості виробів за допомогою органів чуття за такими показниками: зовнішній вигляд (форма), стан поверхні, колір, стан м'якушки (пропеченість, колір, структура пористості, еластичність), смак, запах та розжовуваність м'якушки виробу, крихкість та внутрішній стан (для виробів зниженої вологості).

8.2 Проведення випробування

Органолептичні показники визначають на підставі оцінювання якості проб, відібраних згідно з ДСТУ 7044.

Показники якості виробів визначають спочатку на цілому, а потім на розрізаному зразку виробу.

Показники якості виробів рекомендовано визначати у такій послідовності: спочатку оцінюють показники якості, які сприймають органами зору (зовнішній вигляд — форму, стан поверхні й колір). Потім органом нюху оцінюють запах. Далі органами дотику визначають стан м'якушки (пропеченість, еластичність) і органами зору оцінюють колір м'якушки, структуру пористості. Після цього оцінюють властивості, які визначають в ротовій порожнині: смак, запах, розжовуваність м'якушки.

8.2.1 Зовнішній вигляд виробів (форму, стан поверхні, колір) визначають, оглядаючи їх за денного розсіяного світла чи за достатнього штучного освітлення, при цьому звертають увагу на стан поверхні, її обробку, колір і стан скоринки, відсутність відшаровування скоринки від м'якушки, товщину та форму виробів.

Результати огляду зовнішнього вигляду порівнюють із рисунками, зразками чи з описами, що викладені в чинних нормативних документах на вироби.

Візуально визначають також наявність сторонніх включень, ознаки хвороб і плісняви.

Для визначення інших показників вироби розрізають гострим ножом по ширині навпіл або на скибочки завтовшки не менше ніж 20 мм, зберігаючи характерну для виробу пористість м'якушки, його вигляд і структуру.

8.2.2 Запах

Запах сприймають нюховими рецепторами, розташованими у верхній частині носової порожнини та рецепторами гортані.

Запах визначають дво-, триразовим глибоким вдиханням повітря через ніс з якомога більшої поверхні спочатку цілого, а потім розрізаного виробу одразу після його розрізання.

Запах виробу частково уловлюють і під час його з'їдання. При цьому відчуття запаху поєднуються зі смаковими властивостями продукції.

Запах виробів порівнюють з вимогами, зазначеними в чинних нормативних документах на цей виріб.

8.2.3 Стан м'якушки хлібобулочних виробів визначають його пропеченістю, кольором, структурою пористості й еластичністю. Її порівнюють із вимогами, зазначеними в чинних нормативних документах на цей виріб.

Пропеченість визначають легким натисканням пальцями на поверхню м'якушки в центрі розрізаного виробу чи скибочки.

Колір м'якушки рекомендовано визначати за денного розсіяного світла. Потрібно виявляти рівномірність забарвлення м'якушки, стан м'якушки щодо промісу.

Пористість м'якушки характеризують величиною пор: дрібна, середня, крупна; за рівномірністю розташування пор: рівномірна, нерівномірна; за товщиною міжпорових стінок: тонкостінна, середня, товстостінна й наявність пустот.

Еластичність визначають двома способами: легким натисканням великим пальцем на поверхню м'якушки до його ущільнення від 5 мм до 10 мм в різних місцях за відстані не менше ніж 3 см від скоринки чи нетривалим стисканням розрізаного виробу двічі або тричі обома руками.

Після припинення натискання (стискання) спостерігають, наскільки швидко і повно м'якушка набуває початкового стану.

Якщо м'якушка деформується незначно, то її характеризують як щільну чи ущільнену. М'якушку, яка легко вдавлюється й швидко відновлюється, не залишаючи сліду, характеризують як еластичну.

Якщо м'якушка легко піддається натисненню пальців, проте після зняття навантаження не відновлює своєї первинної структури (залишається заглиблення), то її оцінюють як нееластичну або недостатньо еластичну.

У заварних сортів хліба м'якушка може бути із незначною липкістю і дещо ущільненою.

У виробів зниженої вологості (сухарі, бубличні вироби, соломка) додатково оцінюють такі властивості як крихкість та внутрішній стан. Баранки мають бути крихкими чи ламкими, соломка, сухарі, сушки — крихкими. За внутрішнім станом виробу бубличні та соломка мають бути розрихленими, пропеченими, без ознак непромісу.

8.2.4 Смак визначають розжовуванням. Органолептично розрізняють чотири основні смаки: солодкий, кислий, солоний, гіркий. Ці смакові відчуття сприймають під час оцінюванні якості виробу одночасно й в різних поєднаннях інтенсивності окремих із цих відчуттів.

Смакові відчуття протікають із різною швидкістю. Першим за швидкістю появи й найкоротшим за тривалістю відчуттям є відчуття солоності, потім, послідовно, зі зменшенням швидкості та збільшенням тривалості, виникають відчуття солодкості, кислоти й гіркоти. Відчуття гіркоти особливо тривале, й виникає воно повільніше за інші.

Гіркий смак уловлюють після ретельного розжовування виробу, просування його в порожнині рота до кореня язика, причому для висновку про наявність гіркого смаку потрібний певний час.

Хруст від мінеральної домішки визначають також розжовуванням.

Оцінюють такі властивості розжовуваної маси: грудкувата, липка, крошкувата або клейкувата, неоднорідної консистенції.

Для нейтралізації смаку попереднього зразка використовують не надто міцний чай (2—3 чайні ложки на 1 л окропу) без цукру й температурою від 20 °С до 40 °С. Потрібно енергійно прополіскувати рот і гортань таким часем негайно після випробування дефектних зразків або зразків із різким смаком. Якщо досліджують достатньо нейтральний і доброякісний зразок, то очищення рота краще проводити змиванням частинок їжі слиною або водою.

8.2.5 Черговість проведення випробування встановлює голова дегустаційної комісії.

В першу чергу оцінюють вироби, що мають слабкий запах, потім — помірний і далі — сильно виражений.

Такого самого порядку дотримуються під час оцінювання смаку.

9 ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИРОБІВ НА ЗАСІДАННІ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ

9.1 Члени дегустаційної комісії, яка функціонує згідно із затвердженим Положенням, здійснюють індивідуально органолептичне оцінювання якості виробів, керуючись вимогами цього стандарту за 5-ти бальною системою та наведеними в чинних нормативних документах показниками якості на певний вид виробу.

Кожний показник якості має п'ять ступенів якості, виражених у балах так:

5 — відмінна якість;

4 — добра якість;

3 — задовільна якість;

2 — незадовільна якість;

1 — погана якість.

Оцінка «5 балів» відповідає виробам без дефектів. Органолептичні показники мають відповідати вимогам чинної нормативної документації.

Оцінка «4 бали» відповідає виробам із незначними дефектами чи вадами, які легко виправити.

Оцінка «3 бали» відповідає виробам із більш значними дефектами, але придатними для реалізації без перероблення.

Бракують вироби, якщо хоча б один із органолептичних показників оцінюють у «2 бали».

Залежно від властивостей виробів, після проведення оцінювання 15—17 зразків роблять перерву не менше ніж на 10 хв.

Рекомендовано дегустувати не більше ніж 35 зразків під час одного засідання.

9.2 У процесі дегустації член комісії записує в дегустаційний лист (додаток А) дану ним оцінку кожного зразка за окремими показниками якості виробів, а також виявлені дефекти виробів, зауваження та пропозиції.

9.3 Для оцінювання якості виробів дегустаційні комісії підприємств та організацій можуть використовувати 5-ти бальну шкалу.

У разі оцінюванні якості виробів за 5-ти бальною шкалою розраховують середнє арифметичне значення оцінок усіх членів комісії з точністю до першого десяткового знака після коми.

9.4 Опрацювання результатів дегустаційного оцінювання якості виробів проводять за такою схемою. Опрацюють кожний дегустаційний лист, в якому вираховують персональне бальне оцінювання якості виробів за формулою:

$$B_{\text{по}} = \frac{B_{\text{ф}} + B_{\text{п}} + B_{\text{к}} + B_{\text{см}} + B_{\text{с}} + B_{\text{з}}}{6}, \quad (1)$$

де $B_{\text{по}}$ — персональна оцінка якості виробу, бал;

$B_{\text{ф}}$, $B_{\text{п}}$, $B_{\text{к}}$, $B_{\text{см}}$, $B_{\text{с}}$, $B_{\text{з}}$ — оцінка одиничних показників якості виробу відповідно за формою, станом поверхні, кольором, станом м'якшки, смаком і запахом, бал.

Потім розраховують загальну оцінку виробу як середньоарифметичне значення персональних оцінок якості виробу за формулою:

$$B_{\text{з}} = \frac{\sum B_{\text{по}}}{n}, \quad (2)$$

де $B_{\text{з}}$ — загальна оцінка якості виробу, бал;

$\sum B_{\text{по}}$ — сума персональних оцінок якості виробу, бал;

n — кількість членів комісії.

Загальна оцінка якості відображає загальне враження від виробу, але не є середнім арифметичним окремих показників.

9.5 Результати органолептичного оцінювання якості виробу із використанням бальної шкали, установленої в 9.1, порівнюють із показниками якості, наведеними в чинних нормативних документах на певний вид виробу, визначаючи при цьому відповідність або невідповідність виробу їхнім вимогам.

9.6 За результатами розгляду поданих матеріалів і дегустації зразків нових видів виробів секретар дегустаційної комісії складає протокол щодо прийняття одного з рішень:

— рекомендувати до поставлення на виробництво, а технологічну документацію до затвердження;

— рекомендувати доопрацювати технологічну документацію, а за потреби — повторно подати вироби на дегустацію;

— відхилити поставлення цього виду виробу на виробництво із зазначенням причин.

Позитивне рішення щодо поставлення продукції на виробництво приймають лише за оцінки якості «відмінно» (середньоарифметична оцінка не нижче ніж 4,6 бала за 5-ти бальною шкалою) чи «добре» (середньоарифметична оцінка не нижче ніж 4,0 бала — за 5-ти бальною шкалою).

10 ОФОРМЛЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

10.1 Звіт за результатами проведення органолептичного оцінювання заносять до протоколу, який має містити такі дані:

— дата проведення дегустації;

— персональний склад присутніх членів дегустаційної комісії (ПШБ, посада, місце роботи);

— мета проведення дегустації;

— перелік поданих на дегустацію зразків хлібобулочних виробів із зазначенням їхньої назви та підприємства (організації)-виробника;

— бальну оцінку зразків за результатами дегустації;

— основні зауваження та пропозиції дегустаторів, висловлені під час обговорення;

— рекомендації та заходи щодо підвищення якості хлібобулочних виробів, за потреби;

10.2 Рішення дегустаційної комісії оформлюють протоколом, який підписує головуючий на засіданні комісії та секретар на підставі аналізу дегустаційних листів (див. 9.4).

10.3 У разі дегустації нових видів хлібобулочних виробів результати дегустації оформлюють актом дегустаційної комісії згідно з додатком Б цього стандарту, який підписують члени дегустаційної комісії.

10.4 Копії акту засідання дегустаційної комісії і два примірники технологічної документації направляють на підприємство (організацію), яке подало продукцію на дегустацію.

11 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

11.1 Під час визначання органолептичних показників виробів потрібно дотримуватися правил безпеки, передбачених [4], та згідно з чинним законодавством України.

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

11.3 Приміщення, де проводять досліджування, мають відповідати вимогам пожежної безпеки згідно з чинною нормативною документацією.

11.4 Стічні води, що утворюються в процесі санітарного оброблення приміщень, мають відповідати вимогам «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами» [1].

11.5 Освітлення приміщень має відповідати вимогам ДБН В.2.5-28 [2].

11.6 Повітря робочої зони має відповідати вимогам «Гігієнічного регламенту хімічних та біологічних речовин у повітрі робочої зони» [3].

ДОДАТОК А (довідковий)

ФОРМА ДЕГУСТАЦІЙНОГО ЛИСТА (5-ТИ БАЛЬНА СИСТЕМА)

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Хліб

Прізвище, ініціали дегустатора _____ Дата «____» _____ р.

Організація _____

Назва виробу	Показники якості, бали						Персональна оцінка, бал (не заповнюється)	Дефекти виробу, зауваги та пропозиції
	Форма	Поверхня	Колір	Стан м'якушки	Смак	Запах		
	Оцінка, бал	Оцінка, бал	Оцінка, бал	Оцінка, бал	Оцінка, бал	Оцінка, бал		

Примітка. Оцінювання проводять за 5-ти бальною системою:

- 5 — відмінна якість;
- 4 — добра якість;
- 3 — задовільна якість;
- 2 — незадовільна якість;
- 1 — погана якість.

Підпис _____

ДОДАТОК Б (довідковий)

ФОРМА АКТА ДЕГУСТАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Голова дегустаційної комісії

«_____» 20__ р.

АКТ № _____

дегустаційної комісії

Дегустаційна комісія, призначена (затверджена) наказом (постановою, розпорядженням)

назва організації			
від _____ № _____, розглянувши зразки _____			
назва продукції			
технологічні документи —			
назва документів			
подані _____			
назва підприємства (організації)-розробника			
ВВАЖАЄ:			
1) Розроблена продукція за показниками якості відповідає (не відповідає) вимогам споживача і промисловості.			
2) Показники якості продукції, що їх містить рецептура, відповідають			
(назва нормативного документу на цю продукцію)			
РЕКОМЕНДУЄ:			
1) Продукцію _____ (до виробництва, передати замовнику для доопрацювання і повторного подання, не виробляти тощо)			
2) Документи _____ (технологічні, нормативні документи тощо)			
до затвердження.			
Додаток. У додатку можна наводити особисті думки членів дегустаційної комісії, перелік недоліків продукції та документів тощо.			
Члени комісії:			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border-top: 1px solid black; text-align: center;">Посада, організація</td> <td style="width: 33%; border-top: 1px solid black; text-align: center;">Особистий підпис</td> <td style="width: 33%; border-top: 1px solid black; text-align: center;">Розшифрування підпису</td> </tr> </table>	Посада, організація	Особистий підпис	Розшифрування підпису
Посада, організація	Особистий підпис	Розшифрування підпису	

ДОДАТОК В (довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Постанова Кабінету Міністрів України від 25.03.1999 р. № 465 «Про затвердження правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»
- 2 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
- 3 Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 1596 від 14.07.2020 «Про затвердження гігієнічних регламентів допустимого вмісту хімічних і біологічних речовин у повітрі робочої зони»
- 4 НПАОП 15.8-1.27-02 Правила безпеки для виробництва хліба, хлібобулочних та макаронних виробів, затвержені наказом Міністерства праці України від 28.02.2002 № 125.

Коди згідно з НК 004: 67.240; 67.060

Ключові слова: вироби, дегустатор, дегустаційна комісія, органолептичне оцінювання, показники якості, проба, хлібобулочні вироби.