



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**ГАЛЕТИ**  
**Загальні технічні умови**

**ДСТУ 4429:2005**

*Видання офіційне*

БЗ № 3–2005/156

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Закрите акціонерне товариство «Укркондитер»

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Кожанов, С. Бут, О. Бобровник**

ВНЕСЕНО: Міністерство агропромислової політики України

2 ЗАТВЕРДЖЕНО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 червня 2005 р.  
№ 157

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 14032–68)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Класифікація .....	4
4 Технічні вимоги .....	4
5 Вимоги щодо безпеки .....	10
6 Вимоги щодо охорони довкілля .....	10
7 Правила приймання .....	10
8 Методи контролювання .....	10
9 Транспортування та зберігання .....	11
10 Гарантії виробника .....	11
Додаток А Код згідно з Державним класифікатором продукції та послуг ДК 016[1].....	12
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) .....	12
Додаток В Бібліографія .....	12



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

ГАЛЕТИ

Загальні технічні умови

ГАЛЕТЫ

Общие технические условия

GALETE

Specifications

---

Чинний від 2006–07–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на галети — борошняні кондитерські вироби, які виробляють із пшеничного борошна з використанням дріжджів та хімічних розпушувачів з додаванням або без додавання різних видів сировини.

Вимоги щодо безпечності продукції, а також до процесу виробництва, охорони довкілля викладено у 4.2.4—4.2.8, 5, 6.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3946:2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення.

ДСТУ 3976:2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4534:2006 Олія соєва. Технічні умови

ДСТУ ISO 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод визначання *Salmomella*

ДСТУ EN 12955:2001 Продукти харчові. Визначання афлатоксину — В<sub>1</sub> та суми афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G та G<sub>2</sub> у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

---

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 171–81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські пресовані. Технічні умови)

ГОСТ 490–79 Кислота молочная пищевая. Технические условия (Кислота молочна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2156–79 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 5897–90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей (Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто та складових частин)

ГОСТ 5898–87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности (Вироби кондитерські. Методи визначання кислотності та лужності)

ГОСТ 5899–85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира (Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру)

ГОСТ 5900–73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ (Вироби кондитерські. Методи визначання вологи і сухих речовин)

ГОСТ 5901–87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси (Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки золи та металомагнітних домішок)

ГОСТ 5903–89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара (Вироби кондитерські. Методи визначання цукру)

ГОСТ 5904–82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб (Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і готування проб)

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7625–86 Бумага этикеточная. Технические условия (Папір етикетковий. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір загортальний. Технічні умови)

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)

ГОСТ 10114–80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости (Вироби кондитерські борошняні. Метод визначання намочуваності)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов. (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів і пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини і деревних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства)

ГОСТ 11683–76 (ИСО 3627–76) Пиросульфит натрия технический. Технические условия (Піросульфит натрію технічний. Технічні умови)

ГОСТ 12094–76 Мак масличный для переработки. Технические условия (Мак олійний для переробляння. Технічні умови)

ГОСТ 12095–76 Кунжут для переработки. Технические условия (Кунжут для переробляння. Технічні умови)

ГОСТ 12120–82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия (Банки металеві та комбіновані. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка. Маркировка. Транспортирование и хранение (Продукція, яку поставляють в райони Крайньої Півночі та прирівняні до них місцевості. Пакування. Маркування. Транспортування та зберігання)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 18510–87 Бумага писчая. Технические условия (Папір писальний. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлені харчові. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням пристроїв для пакування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26811–86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты (Вироби кондитерські. Метод визначання масової частки загальної сірчистої кислоти)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26968–86 Сахар. Методы микробиологического анализа (Цукор. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупа, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали, реактиви та живильні середовища для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 28483–90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия (Дріжджі хлібопекарські сушені. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

ГОСТ 29184–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства *Enterobacteriaceae* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій сімейства *Enterobacteriaceae*)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти з яєць. Загальні технічні умови).

### 3 КЛАСИФІКАЦІЯ

Залежно від рецептури та способу виробництва галети поділяють на:

- галети прості без жиру;
- поліпшені із борошна вищого сорту;
- поліпшені з підвищеним вмістом жиру;
- поліпшені з пониженим вмістом жиру.

Прості галети поділяють на галети:

- із пшеничного борошна 1-го сорту;
- із пшеничного борошна 2-го сорту;
- із пшеничного обойного борошна;
- із суміші пшеничного обойного борошна та борошна 1-го сорту.

Коди ДКПП, згідно з ДК 016 [1], в додатку А.

### 4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**4.1** Галети виготовляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами і технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком із дотриманням чинних «Санитарных правил для предприятий кондитерской промышленности» [2].

#### 4.2 Вимоги до сировини

**4.2.1** Для виготовлення галет використовують такі види сировини:

- борошно пшеничне — згідно з чинними нормативними документами;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- ячмінно-солодовий екстракт — згідно з чинними нормативними документами;
- маргарин — згідно з ДСТУ 4465;
- жир тваринний харчовий — згідно з ГОСТ 25292;
- жири для кулінарії, кондитерської та хлібопекарської промисловості — згідно з ДСТУ 4335;
- олію соняшникову — згідно з ДСТУ 4492;
- олію соєву — згідно з ДСТУ 4534;
- натрій двовуглекислий (сода) — згідно з ГОСТ 2156;
- вуглеамонійну сіль — згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583;
- продукти з яєць — згідно з ГОСТ 30363;
- меланж яєчний — згідно з чинними нормативними документами;
- дріжджі хлібопекарські пресовані — згідно з ГОСТ 171 або з іншими чинними нормативними документами;
- дріжджі хлібопекарські сушені — згідно з ГОСТ 28483;



- кислоту лимонну — згідно з ГОСТ 908;
- перець червоний мелений — згідно з ГОСТ 29053;
- цибулю сушену — згідно з ГОСТ 7587;
- крохмаль кукурудзяний сухий — згідно з ДСТУ 3976;
- молоко незбиране згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- сироватку молочну суху — згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту молочну — згідно з ГОСТ 490;
- масло вершкове — згідно з ДСТУ 4399;
- молоко сухе незбиране — згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене — згідно з ДСТУ 4273;
- мак — згідно з ГОСТ 12094;
- кунжут — згідно з ГОСТ 12095;
- кмін — згідно з ГОСТ 29056;
- тверді рослинні жири — згідно з чинними нормативними документами;
- піросульфід натрію — згідно з ГОСТ 11683;
- ксиліт — згідно з чинними нормативними документами;
- сорбіт — згідно з чинними нормативними документами;
- фруктозу — згідно з чинними нормативними документами;
- бета-каротин — згідно з чинними нормативними документами;
- антиоксиданти — згідно з чинними нормативними документами;
- ароматизатори — згідно з чинними нормативними документами;
- ферментні комплекси — згідно з чинними нормативними документами.

Можуть бути використані інші види сировини, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**4.2.2** Сировина, напівфабрикати, допоміжні матеріали, ароматизатори, харчові добавки, які використовують для виготовлення галет, за вмістом солей важких металів, пестицидів, мікотоксинів, нітратів, залишків радіонуклідів та показників мікробіологічної чистоти повинні відповідати вимогам МБТ № 5061 [3] та ДР [11].

**4.2.3** За органолептичними показниками галети повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

**Таблиця 1** — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика та норми
Форма	Правильна, що відповідає формі, встановленій рецептурою Допустимо: — вироби із загнутими краями, якщо це не заважає пакувати їх у тару; — вироби з однобічним надривом (внаслідок розламування двох виробів, що злиплися ребрами під час випікання); — не більше ніж 2 шт. у паковальній одиниці для розфасованих галет; — не більше ніж 4 % від маси нетто вагових галет; — вироби надломлені — не більше ніж 7 % від маси вагових галет; — не більше ніж 4 % від маси нетто розфасованих галет.
Поверхня	Гладка з проколами, без сторонніх вкраплень і плям. Для простих галет із пшеничного борошна першого та другого сорту допустимі сліди борошна, а для простих галет із пшеничного обойного борошна і суміші обойного борошна і борошна першого сорту допустимі сліди борошна та вкраплення висівок. Допустимі на верхній поверхні галет окремі непошкоджені пухирці, наявність тріщин і надломів у кількості не більший ніж 10 %. Для галет зі смаковими добавками допустимі вкраплення смакових добавок. Нижня сторона галет — без сторонніх вкраплень і плям, допустимі вкраплення запеченого тіста не більше ніж 1 шт. у паковальній одиниці і не більше 3 % від маси нетто для вагових галет, незабруднені сліди від швів листів і стрічкового полотна під час випікання

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика та норми
Колір	Властивий галетам відповідної назви, різних відтінків. Верхньої сторони — нерівномірний, від солом'яно-жовтого до світло-коричневого з темнішим забарвленням пухирців, що виступають (але не підгорілих). Нижньої сторони — нерівномірний, темніший або світліший ніж верхня сторона, властивий пропеченим виробам. Загальний тон кольору окремих галет в одиниці упаковки повинен бути однаковий.
Вид у розломі	Пропечений без слідів здуття, непромісу та закалу Листкуватий з рівномірною пористістю.
Смак і запах	Властивий виробам відповідної назви, без сторонніх запахів та присмаків

**4.2.4** За фізико-хімічними показниками галети повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Фізико-хімічні показники галет

Назва показників	Норми для галет						Метод контролювання
	Простих із пшеничного борошна			Поліпшених із борошна вищого сорту	Поліпшених з підвищеним вмістом жиру	Поліпшених з пониженим вмістом жиру	
	1-го сорту	2-го сорту	обойного та суміші обойного борошна і борошна 1-го сорту				
Масова частка вологи, %, не більше ніж	11,0	11,0	11,0	10,0	9,0	10,0	Згідно з ГОСТ 5900
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %, не менше ніж	—	—	—	10,5	17,0	3,0	Згідно з ГОСТ 5899
Масова частка загального цукру по сахарозі в перерахунку на суху речовину, %, не менше ніж	—	—	—	—	12,0	14,0	Згідно з ГОСТ 5903
Лужність в перерахунку на суху речовину, градуси, не більше ніж	1,5	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	Згідно з ГОСТ 5898
Кислотність в перерахунку на суху речовину, градуси, не більше ніж	—	2,5	2,5	3,0	—	—	Згідно з ГОСТ 5898
Масова частка золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, %, не більше ніж	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	Згідно з ГОСТ 5901
Товщина, мм, не більше ніж	10,0	10,0	10,0	11,0	11,0	11,0	Згідно з ГОСТ 5897
Намочуваність, %, не менша ніж	170	150	130	200	—	—	Згідно з ГОСТ 10114
Масова частка загальної сірчистої кислоти, %, не більше ніж	—	—	0,01	0,01	—	—	Згідно з ГОСТ 26811
<p><b>Примітка 1.</b> Для поліпшених галет розміром не менше ніж 57 мм × 57 мм допустима намочуваність не менша ніж 180 %.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Намочуваність усіх груп галет, виготовлених із використанням поверхнево-активних речовин — не менша ніж 110 %.</p> <p><b>Примітка 3.</b> Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину по кожній назві галет повинна відповідати її розрахунковому значенню за рецептурою з граничним відхилом ± 1,5 %.</p> <p><b>Примітка 4.</b> Масова частка вологи в галетах кожної назви повинна відповідати рецептурі із урахуванням допустимих відхилів, передбачених рецептурами.</p> <p><b>Примітка 5.</b> Масова частка загального цукру в перерахунку на суху речовину (по сахарозі) повинна відповідати її розрахунковому значенню за рецептурою, з граничним відхилом ± 2 %.</p> <p><b>Примітка 6.</b> Для галет на хімічних розпушувачах визначають лужність, на дріжджах — кислотність.</p>							

**4.2.5** Вміст токсичних елементів у галетах не повинен перевищувати гранично допустимих концентрацій, згідно з СанПиН [4], зазначених у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назви токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	30,0	Згідно з ГОСТ 26934

**4.2.6** Вміст пестицидів та мікотоксинів у галетах не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБТ № 5061 [3] і регламентованих у сировині.

**4.2.7** Мікробіологічні показники галет повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Мікробіологічні показники

Назва показників	Галети, зокрема упаковані у повітронепроникні матеріали	Метод контролювання
Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми КУО в 1 г, не більше ніж	$5 \times 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Маса продукту (г), в якій недопустимі: — бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	0,1	Згідно з ГОСТ 30518 та
— патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>	25	Згідно з Інструкцією № 1135 (13) та ДСТУ ISO 12824
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	—	Згідно з ГОСТ 10444.12

**4.2.8** Вміст радіонуклідів у галетах не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених ДР [11].

### 4.3 Пакування

**4.3.1** Галети виготовляють розфасованими і ваговими.

**4.3.2** Галети фасують у коробки, металеві банки, пачки і пакети. У коробки фасують галети масою нетто до 2 кг і укладають рядами на ребро, лицьовою поверхнею в один бік. Під час механізованого фасування галет допустиме укладання окремих галет малюнком у різні боки.

Коробки виготовляють з коробкового картону, згідно з чинними нормативними документами, або з полімерних матеріалів, дозволених до використання центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Коробки зсередини вистилають пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, пергаміном, парафінованим папером, згідно з ГОСТ 9569, целофаном, згідно з ГОСТ 7730, підпергаментом, згідно з ГОСТ 1760, марок ЖВ, ПЖ або полімерною плівкою згідно з чинними нормативними документами.

Допустимо використовувати інші пакувальні матеріали, дозвалені для застосування центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**4.3.3** В металеві банки, згідно з ГОСТ 12120, або іншими нормативними документами, галети укладають масою нетто не більше ніж 1,5 кг.

Банки зсередини вистилають пергаментом, підпергаментом, пергаміном, парафінованим папером, целофаном чи полімерною плівкою згідно з чинними нормативними документами.

**4.3.4** Вільні місця в коробках, банках поверх паперу заповнюють паперовою чи целофановою стружкою, подушечкою з обгорткового паперу, згідно з ГОСТ 8273, гофрованим чи тисненим папером згідно з чинними нормативними документами.

**4.3.5** Коробки та банки повинні бути художньо оформлені та забезпечувати збереженість і якість галет.

**4.3.6** У пачки фасують галети масою нетто не більше ніж 400 г.

Галети загортають послідовно в два шари паперу:

1-й шар (підгортка) — пергамент, пергамін, підпергамент марок ЖВ, ПЖ, целофан, каширована фольга, полімерні чи металізовані плівки, дозволені для застосування центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

2-й шар — художньо оформлена етикетка чи бандероль з писального паперу, згідно з ГОСТ 18510, або етикеткового паперу, згідно з ГОСТ 7625.

Дозволено застосовувати всередині пачки додаткову обгортку з картону чи паперу і вставляти картонні денця.

У разі використання целофану, кашированої фольги або полімерних плівок з малюнком дозволено упаковувати галети в пачки без етикеток. Якщо використовують пакування без малюнка — пачку заклеюють ярликом або бандероллю з нанесеною інформацією згідно з пунктом 4.4.1. Допустимо пачки з полімерних матеріалів термічно спаювати.

**4.3.7** Галети, розфасовані в пачки, коробки, металеві банки пакують у дощаті та фанерні ящики, згідно з ГОСТ 10131, дощаті та фанерні багатообігові ящики, згідно з ГОСТ 11354, масою нетто не більшою ніж 12 кг, в ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13512, масою нетто не більшою ніж 10,5 кг та інші види ящиків із гофрованого картону, виготовлені за спеціальним замовленням масою нетто не більшою ніж 6 кг.

Дощаті ящики перед пакуванням у них коробок, пачок із галетами вистилають пергаментом, підпергаментом, пергаміном, обгортковим чи парафіновим папером або іншими жиронепроникними матеріалами, згідно з чинними нормативними документами, а в ящиках з гофрованого картону або фанерних ящиках застилають лише дно і верхній ряд галет.

У разі пакування галет, розфасованих у повітронепроникні матеріали, в ящики з гофрованого картону, дно і верхній ряд галет дозволено не вистилати.

Дозволено пакувати у багатообігову і зворотну тару лише галети розфасовані. Тара повинна бути чиста і перед укладанням у неї продукції її вистилають з усіх боків підпергаментом, пергаментом, обгортковим чи парафінованим папером.

Не дозволено упаковувати в ящики коробки та пакети з етикетками та товарними ярликами, які ще не просохли.

**4.3.8** У разі внутрішньоміських перевезень дозволено пакувати розфасовані галети в тару устатковану згідно з ГОСТ 24831 чи згідно з іншими нормативними документами.

**4.3.9** У разі транспортування водним транспортом, пов'язаним із перевантаженням, галети повинні бути упаковані в дощаті чи фанерні ящики. У разі перевезення у контейнерах галети допустимо пакувати в ящики із гофрованого картону.

**4.3.10** Галети для країн із тропічним кліматом упаковують у металеві, герметично запаєні банки, згідно з ГОСТ 12120, а потім у транспортну тару згідно з ГОСТ 15846. Допустимо використовувати іншу тару за погодженням із замовником.

**4.3.11** Галети для районів Крайньої Півночі і прирівняних до них районів упаковують згідно з ГОСТ 15846.

**4.3.12** Вагові галети укладають рядами на ребро в дощаті і фанерні ящики, згідно з ГОСТ 10131, дощаті і фанерні багатообігові ящики, згідно з ГОСТ 11354, ящики із гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13512, масою нетто не більшою ніж 9 кг та інші види ящиків із гофрованого картону, виготовлені за спеціальним замовленням масою нетто не більшою ніж 6 кг.

Кожен горизонтальний шар застилають пергаментом, підпергаментом, пергаміном або обгортковим папером.

Ящики всередині вистилають матеріалами, які дозволені для застосування центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Ящики із гофрованого картону можуть бути обладнані вкладишами по периметру.

У разі пакування галет у ящики із гофрованого картону клапани накривок дозволено змащувати шаром клею, а місця стикування клапанів накривок обклеювати клейовою стрічкою на паперовій основі, згідно з ГОСТ 18251, чи іншими плівками з клейовим шаром згідно з чинними нормативними документами.

**4.3.13** Допустимі відхилення кількості розфасованої продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від границі допустимих мінусових відхилів, зазначених у таблиці 5 (згідно з Р 50-056 [12]).

**Таблиця 5** — Значення границь мінусових відхилів кількості розфасованої продукції в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 до 100 »	—	4,5
» 100 до 200 »	4,5	—
» 200 до 300 »	—	9,0
» 300 до 500 »	3,0	—
» 500 до 1000 »	—	15,0
» 1000 до 10000 »	1,5	—
» 10000 до 15000 »	—	150,0
» 15000 до 25000 »	1,0	—

**Примітка 1.** Відхил маси за верхньою границею не обмежено.

#### 4.4 Маркування

**4.4.1** На коробках, банках, пачках із галетами повинно бути нанесено маркування українською мовою, що містить:

- загальну та власну назву продукту;
- товарний знак (за його наявності);
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- масу нетто (грам, кілограм);
- склад продукту із зазначенням переліку харчових добавок, що входять до рецептури;
- інформаційні дані про харчову (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність 100 г галет (кілокалорій);
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- штрих-код;
- позначення цього стандарту.

У коробки з галетами вкладають ярлик з номером укладальника чи ставлять номер укладальника на боці чи дні коробки.

Дозволено не вкладати номер укладальника у разі фасування галет у коробки на потокових лініях.

У разі пакування коробок чи пачок галет у термозбігальну плівку не дозволено зазначати кінцевий термін споживання чи дату виготовлення і термін придатності до споживання на зовнішній стороні плівки.

**4.4.2** Маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитка трафаретом чи штампувальною фарбою, що не змивається і не має запаху.

Номер пакувальника або зміни зазначають на ярлику, який укладають усередину коробок, пачок, пакетів чи ящиків, або проставляють штампелем із зовнішнього боку тари.

**4.4.3** Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192, з нанесенням маніпуляційних знаків: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи».

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукцію:

- товарний знак;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- загальну та власну назву продукту;
- масу нетто, кілограм;
- склад продукту, із зазначенням харчових добавок, що входять до рецептури (для вагових галет);
- кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці (для розфасованих галет);

- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- штрих-код для вагових галет;
- позначення цього стандарту.

**4.4.4** На маркованні упаковки з галетами для хворих на діабет слід додатково зазначити символ, який характеризує належність продукту до групи виробів для хворих на діабет:

— вміст (розрахунковий) у 100 г продукту: ксиліту, сорбіту, іншого замітника цукру, загального цукру (у перерахунку на сахарозу) і жиру, грам;

— добову норму вживання (сорбіту, ксиліту), що не перевищує 30 г; іншого замітника цукру — відповідно до рекомендації Міністерства охорони здоров'я України.

**4.4.5** Галети для експорту пакують і маркують за погодженням із замовником. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами.

## 5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**5.1** Під час виготовлення галет необхідно дотримуватися вимог щодо безпеки, які встановлені «Правилами безпеки для кондитерського виробництва [10] і «Санитарними правилами для підприємств кондитерської промисловості» [2].

**5.2** Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**5.3** Технологічний процес треба здійснювати відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

**5.4** Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

## 6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**6.1** Стічні води в процесі виробництва галет очищають відповідно до вимог СанПіН 4630 [5].

**6.2** Викиди гранично допустимих рівнів концентрацій шкідливих речовин в атмосферу контролюють відповідно до вимог ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [6].

**6.3** Ґрунт від забруднювання побутовими і промисловими відходами охороняють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [7].

## 7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**7.1** Правила приймання треба здійснювати згідно з ГОСТ 5904.

**7.2** Масову частку золи, нерозчинної у розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше ніж один раз у півріччя.

**7.3** Масову частку жиру і розчинних вуглеводів (загального цукру в перерахунку на сахарозу) визначають за вимогою споживача.

**7.4** Періодичність визначання вмісту токсичних речовин у галетах установлюють згідно з методичними рекомендаціями МР 4.4.4-108-2004 *Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки* [8].

**7.5** Періодичність контролювання мікробіологічних показників встановлює підприємство залежно від асортименту, потужності, санітарно-технічного стану та узгоджує з територіальними органами держсанепіднагляду.

**7.6** Масову частку цукрозамінників, консервантів, у разі їх використання, визначають, у разі ставлення продукції на виробництво та надалі, не рідше ніж 1 раз у півріччя згідно з МР 4.4.4-108 [8].

## 8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**8.1** Відбирання і готування проб треба виконувати згідно з ГОСТ 5904.

**8.2** Визначають масу нетто та органолептичні показники згідно з ГОСТ 5897, фізико-хімічні показники — згідно з ГОСТ 5898, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26811, ГОСТ 10114.

**8.3 Мінералізацію проб** для визначання токсичних елементів треба виконувати згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — відповідно до таблиці 3, згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

**8.4 Афлатоксин В<sub>1</sub>** треба визначати згідно з ДСТУ EN 12955-2001

**8.5 Відбирають і готують проби** для мікробіологічного аналізування згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, апаратура та живильні середовища — згідно з ГОСТ 27543, мікробіологічне контролювання — згідно з ГОСТ 26968, ГОСТ 26972, ГОСТ 29184, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, СанПіН 42-123-4940 [9].

**8.6 Відсутність патогенних мікроорганізмів** необхідно контролювати за методами, затвердженими центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та ДСТУ ISO 12824

## 9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**9.1** Галети транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на цьому виді транспорту.

Транспортні засоби повинні бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати галети разом із продуктами, що мають специфічний запах.

Пакетування вантажів — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Під час транспортування в пакетах висота стосу не повинна перевищувати 2 м.

**9.2** Під час перевезення, навантажування та розвантажування галети повинні бути захищені від атмосферних опадів.

**9.3** Галети зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури  $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$  і відносної вологості повітря не вищої ніж 75 %.

Галети не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів.

Не можна зберігати галети з продуктами, що мають специфічний запах.

**9.4** Ящики з продукцією під час зберігання на складах потрібно встановлювати на стелажі стосами висотою не більшою ніж 2 м.

Між стосами і стіною залишають проходи не менші ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менша ніж 1 м.

У разі зберігання продукції на піддонах висота стосу не повинна перевищувати:

- для ящиків із гофрованого картону — 3 м;
- для дощатих і фанерних ящиків — 4 м.

## 10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**10.1** Виробник гарантує відповідність галет вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

**10.2** Строк придатності галет до споживання з дня виготовлення повинен відповідати строком, зазначеним у таблиці 6.

Таблиця 6 — Строк придатності галет до споживання

Назва груп галет	Одиниця вимірювання, не більше ніж	Вагові	Загорнуті або розфасовані в коробки	Упаковані в повітро-непроникні матеріали
Прості без жиру	міс.			24,0
Прості із борошна 1-го, 2-го сортів та обойного борошна	міс.	6,0	6,0	10,0
Поліпшені із борошна вищого сорту	міс.	3,0	6,0	6,0

Кінець таблиці 6

Назва груп галет	Одиниця вимірювання, не більше ніж	Вагові	Загорнуті або розфасовані в коробки	Упаковані в повітро-непроникні матеріали
Поліпшені з підвищеним вмістом жиру	міс.	1,0	1,5	2,0
Поліпшені з пониженим вмістом жиру	міс.	1,5	3,0	4,0
Поліпшені галети на твердих рослинних жирах	міс.	6,0	6,0	7,0

**Примітка 1.** Строк придатності до споживання встановлює виробник згідно з висновком Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

**КОД ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ  
ТА ПОСЛУГ ДК 016 [1]**

Таблиця А.1 — Код ДКПП

Назва продукції	Код ДКПП
Галети	15.82.12

ДОДАТОК Б  
(обов'язковий)

**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)**

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність 100 г галет

Назва виробів	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
Прості із борошна 1-го сорту	10,6	1,3	73,8	336
Прості із борошна 2-го сорту	11,9	1,8	72,1	343
Прості із обойного пшеничного борошна	12,7	1,9	69,5	338
Поліпшені із борошна вищого сорту	9,7	10,2	68,4	393
Поліпшені із підвищеним вмістом жиру	8,6	16,6	66,9	439
Поліпшені із пониженим вмістом жиру	9,6	3,4	66,5	350

**Б.1.1** Харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г галет розраховують для кожної назви галет відповідно до рецептури.

**Б.1.2** Харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г діабетичних галет розраховують для кожної назви відповідно до рецептури та використаного цукрозамінника.

ДОДАТОК В  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції і послуг
- 2 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості), затверджені Мінхарчпромом СРСР 27.12.71 № 945а–71



3 МБТ №5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89

4 СанПиН 42-123-4089–86 Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Гранично допустимі концентрації тяжких металів і миш'яку в продовольчій сировині і харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 31.03.86

5 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми щодо охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 04.07.88

6 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднювання хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97, № 201

7 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила і норми щодо охорони ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 05.08.88

8 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329

9 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні нормативи і методи аналізування продуктів дитячого, лікувального, дієтичного харчування і їх компонентів) затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 21.12.88

10 ДНАОП 1.8.10.-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджені наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці 22.04.97, № 101

11 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.97 № 255

12 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держспоживстандартом України 18.07.96. № 300

13 ИН 1135–73 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях (Інструкція про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних випробовувань в організаціях санітарно-епідеміологічної служби у разі харчових отруень), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР, 20.12.73.

УКД 664.6 67.060

**Ключові слова:** галети, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, пакування, маркування, приймання, методи контролювання.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Калита**  
Верстальник **В. Ковальов**

---

Підписано до друку 25.16.2006. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ науково-технічного редагування  
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2