



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# РУЛЕТИ БІСКВІТНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4460:2005

*Видання офіційне*

БЗ № 7–2005/471

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Закрите акціонерне товариство «Укркондитер»

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

2 ВНЕСЕНО: Державний департамент продовольства Міністерства аграрної політики України

ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 16 вересня 2005 р.  
№ 265

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

---

**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 безпеки .....                          | 9  |
| 6 Вимоги охорони довкілля.....                  | 9  |
| 7 Правила приймання.....                        | 10 |
| 8 Методи контролювання .....                    | 10 |
| 9 Правила транспортування та зберігання .....   | 11 |
| 10 Гарантії виробника.....                      | 11 |
| Додаток А Код продукції .....                   | 11 |
| Додаток Б Харчова та енергетична цінність ..... | 12 |
| Додаток В Бібліографія .....                    | 12 |



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

РУЛЕТИ БІСКВІТНІ

Загальні технічні умови

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

Общие технические условия

BISCUIT

General specifications

Чинний від 2006–10–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на рулети бісквітні, що являють собою звитий пласт бісквітного напівфабрикату, перешарований різними видами начинки з оздобленням або без оздоблення поверхні.

Вимоги щодо безпечності продукції, процесу виробництва, охорони довкілля викладено у розділах 4.2.3—4.2.10, 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 3099–95 Спирт етиловий ректифікований із меляси високоякісний. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 3984–2000 Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови

ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. 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 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбирання і готування проб

ДСТУ<sup>1)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин

ДСТУ<sup>2)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру

ДСТУ<sup>3)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки золи і металомангітичних домішок

ДСТУ<sup>4)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання цукру

ДСТУ<sup>5)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання вологи і сухих речовин

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна харчова моногідрат. Технічні умови

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

1); 2); 3); 4); 5) На розгляді.

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

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

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

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

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия (Олія соняшникова. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 2858–82 Порошок яичный. Технические условия (Порошок яєчний. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

ГОСТ 3898–56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия (Борошно соєве дезодороване. Технічні умови)

ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия (Патока крохмальна. Технічні умови)

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

ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)

ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)

ГОСТ 6929–88 Повидло. Общие технические условия (Повидло. Загальні 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 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживчої тари. Загальні технічні умови)

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

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

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения качества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів плісневих 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 з деревини і матеріалів із деревини багатообігові для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

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

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)
- ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)
- ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіха волоського. Технічні умови)
- ГОСТ 16835–71 Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядра горіхів фундука. Технічні умови)
- ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги до заготовок і поставок)
- 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 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (Стрічка поліетиленова з липким шаром. Технічні умови)
- ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)
- ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри та розміри)
- ГОСТ 25268–82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита (Вироби кондитерські. Методи визначання ксиліту і сорбіту)
- ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)
- ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)
- ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)
- ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)
- ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)
- ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)
- ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)
- ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)
- ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)
- ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і 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 мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 28414–89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Технические условия (Жири для кулінарії, кондитерської і хлібопекарської промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 28931–91 Заменители масла какао. Технические условия (Замінники масла какао. Технічні умови)

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

### 3 КЛАСИФІКАЦІЯ

**3.1** Залежно від способу виготовлення рулети бісквітні поділяють на:

- рулети, виготовлені ручним способом;
- рулети, виготовлені на спеціалізованих автоматизованих лініях за спеціальними технологіями.

Залежно від рецептури бісквітні рулети поділяють на рулети перешаровані:

- кремом із вершкового масла;
- кремом на основі рослинних жирів;
- кремом на основі емульсії з рослинних жирів;
- фруктовো-ягідними начинками або маком;
- жировими начинками;
- жировими начинками з різними добавками;
- жировими і фруктово-ягідними начинками.

**3.2** Поверхня рулетів може бути глазурована повністю або частково, покрита глазур'ю у вигляді малюнка або оздоблена різними оздоблювальними напівфабрикатами, наприклад порошком какао, цукровою пудрою, горіховою крихтою, кокосовою стружкою або іншим оздобленням.

**3.3** Коди ДКПП згідно з ДК 016 [1] зазначено в додатку А.

### 4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**4.1** Рулети треба виготовляти відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами і технологічними інструкціями, затвердженими згідно із встановленим порядком, із додержанням «Санітарних правил для підприємств кондитерської промисловості» [2].

#### 4.2 Характеристики

**4.2.1** Для виготовлення рулетів використовують такі основні види сировини:

- борошно пшеничне згідно з чинними нормативними документами;
- борошно соєве згідно з ГОСТ 3898;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- крохмаль кукурудзяний сухий згідно з ДСТУ 3976;
- крохмаль картопляний згідно з ДСТУ 4286;
- патоку крохмальну згідно з ГОСТ 5194;
- глюкозу кристалічну згідно з ГОСТ 975;
- маргарин згідно з ГОСТ 240;
- жири для кулінарії, кондитерської промисловості згідно з ГОСТ 28414;
- вершкове масло згідно з ДСТУ 4399;
- суміш рослинних жирів згідно з чинними нормативними документами;
- рослинні вершки згідно з чинними нормативними документами;
- олію соняшникову згідно з ГОСТ 1129;



- какао-масло згідно з [4] або іншими чинними нормативними документами;
- замітники какао-масла згідно з ГОСТ 28931;
- какао терте згідно з [3] або іншими чинними нормативними документами;
- какао-порошок згідно з чинними нормативними документами;
- глазур кондитерську та шоколадну згідно з чинними нормативними документами;
- молоко незбиране згущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- молоко сухе незбиране згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
- вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
- яйця курячі згідно з ГОСТ 27583;
- меланж яєчний згідно з чинними нормативними документами;
- продукти яєчні згідно з ГОСТ 30363;
- порошок яєчний згідно з ГОСТ 2858;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- повидло згідно з ГОСТ 6929;
- припаси і підварки (напівфабрикати) згідно з ДСТУ 3984;
- наповнювачі фруктові та ягідні згідно з чинними нормативними документами;
- каву натуральну смажену згідно з ГОСТ 6805;
- ядро мигдалю згідно з ГОСТ 16831;
- ядра горіхів волоських згідно з ГОСТ 16833;
- ядра фундука згідно з ГОСТ 16835;
- арахіс згідно з ГОСТ 17111;
- натрій двовуглекислий (сода) згідно з ГОСТ 2156;
- вуглеамонійну сіль згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну згідно з ДСТУ 3583;
- кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908;
- мак олійний для перероблення згідно з ГОСТ 12094;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- сорбінову кислоту та її солі згідно з чинними нормативними документами;
- ксиліт харчовий згідно з чинними нормативними документами;
- сорбіт харчовий згідно з чинними нормативними документами;
- ацесульфам К згідно з чинними нормативними документами;
- пірофосфат натрію кислий згідно з чинними нормативними документами;
- піросульфат натрію згідно з чинними нормативними документами;
- камідь ксантату згідно з чинними нормативними документами;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 3099 та ДСТУ 4221;
- коньяки згідно з чинними нормативними документами;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599;
- ароматизатори та барвники харчові згідно з чинними нормативними документами, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- іншу сировину згідно з чинними нормативними документами.

**4.2.2** За органолептичними показниками рулети повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

**Таблиця 1** — Органолептичні показники рулетів

| Назва показників | Характеристика  |
|------------------|---|
| Форма            | Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з рівними зрізами  |
| Поверхня         | Обсипана або оздоблена відповідно до рецептури. Начинка не повинна виступати за краї рулету і міститись на поверхні.<br>Не допустима підгоріла поверхня.              |
| Вид у розрізі    | Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною, добре пропечений, пористий, без закалу і слідів непромісу, рівномірно перешарований начинкою |
| Смак і запах     | Властивий виробам певної назви, без сторонніх запахів та присмаків. Вироби, що містять жир, не повинні мати салистого або прогірклого присмаку                        |



Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

| Назва показника   | Рулеті бісквітні перешаровані |                           |                         |                                      |                                      |  | Рулеті в герметичному пакуванні | Метод контролювання    |
|---|-------------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------------------|------------------------|
|   | кремом із вершкового масла    | фруктово-ягідною начинкою | жировою начинкою, маком | жировою начинкою з різними добавками | жировою та фруктово-ягідною начинкою | кремом на основі рослинних жирів та емульсії рослинних жирів |                                 |                        |
| Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми, КУО в 1 г, не більше ніж  | $5 \times 10^4$               | $5 \times 10^2$           | $5 \times 10^4$         | $5 \times 10^4$                      | $5 \times 10^2$                      | $5 \times 10^4$  | $5 \times 10^3$                 | ГОСТ 10444.15          |
| Маса продукту (г), в якій не допустимі:   |                               |                           |                         |                                      |                                      |  |                                 |                        |
| - бактерії групи кишкових паличок (коліформи)   | 0,01                          | 0,01                      | 0,1                     | 0,01                                 | 0,01                                 | 0,01   | 0,1                             | ГОСТ 30518             |
| - коагулазопозитивні стафілококи  | 0,01                          | 0,1                       | 0,1                     | 0,1                                  | 0,1                                  | 0,01   | 0,1                             | ГОСТ 10444.2           |
| - патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i>   | 25,0                          | 25,0                      | 25,0                    | 25,0                                 | 25,0                                 | 25,0   | 25,0                            | Інструкція № 1135 [14] |
| Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж   | 100                           | 100                       | 100                     | 100                                  | 100                                  | 100  | 50                              | ГОСТ 10444.12          |
| Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж   | 50                            | 50                        | 50                      | 50                                   | 50                                   | 50   | 50                              | ГОСТ 10444.12          |
| <b>Примітка.</b> У рулетах з вершковим кремом, виготовленим з кислотовершкового масла, мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми не визначають. |                               |                           |                         |                                      |                                      |  |                                 |                        |

**4.2.7** Масова частка заміників цукру не повинна перевищувати рівні, встановлені чинними нормативними документами центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**4.2.8** Масова частка сорбінової кислоти чи її солей у начинках: фруктово-ягідній — не більше ніж 500 мг/кг, кремів — не більше ніж 2000 мг/кг.

**4.2.9** Масова частка вологи в напівфабрикатах для кожної назви рулетів повинна відповідати рецептурі з урахуванням передбачених відхилів.

**4.2.10** Масова частка синтетичних барвників не повинна перевищувати рівні, встановлені чинними нормативними документами центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

### 4.3 Вимоги до сировини

**4.3.1** Сировина, що надходить для виробництва рулетів бісквітних, повинна мати документ про якість із зазначенням показників безпеки чи гігієнічний висновок центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**4.3.2** Сировина, напівфабрикати, допоміжні матеріали, харчові добавки, використовувані для виготовлення рулетів, за вмістом солей важких металів, пестицидів, мікотоксинів, нітратів, залишків радіонуклідів та показників мікробіологічної чистоти повинні відповідати вимогам МБВ № 5061 [5] та ДР [6].

**4.3.3** На використання нових видів сировини повинен бути дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

#### 4.4 Пакування

4.4.1 Рулети бісквітні виготовляють фасовані та вагові.

4.4.2 Фасовані поштучно рулети укладають у художньо оформлені коробки із коробкового картону згідно з ГОСТ 7933, корекси, поліпропіленову плівку, що термозварюється, та інші пакувальні матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у контакті з харчовими продуктами.

Допустимо наклеювати на поверхню коробки етикетку з етикеткового паперу згідно з ГОСТ 7625.

4.4.3 Дно коробок і поверхню фасованих у них рулетів треба вистилати пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, пергаміном, парафінованим папером згідно з ГОСТ 9569, целофаном згідно з ГОСТ 7730 та іншими полімерними матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у контакті з харчовими продуктами. У разі пакування рулетів у коробки з картону, ламінованого плівкою з полімерного матеріалу, з наступним пакуванням його у повітронепроникну полімерну плівку дно коробки не вистилають і поверхню рулету не застилають. Не вистилають дно коробок у разі пакування рулетів у корекси з полімерних матеріалів.

4.4.4 Коробки з фасованим рулетом перев'язують шовковою, віскозною, капроною, целофановою стрічкою, клейовою стрічкою згідно з ГОСТ 18251, шовковим або галунним шнуром чи кришку і дно коробки з двох протилежних боків обклеюють паперовою смужкою згідно з ГОСТ 18510 або поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477 або коробку з рулетом упаковують у термозбігальну повітронепроникну плівку.

4.4.5 Фасовані рулети укладають у фанерні ящики згідно з ГОСТ 10131, дощані ящики або багатообігові згідно з ГОСТ 11354 масою нетто, що не перевищує 10 кг, та в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 або інші види ящиків із гофрованого картону, виготовлені за спеціальним замовленням, масою нетто не більшою ніж 6 кг.

4.4.6 Вагові рулети допустимо укладати у дерев'яні, металеві ящики чи іншу тару з матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, в один ряд згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більшою ніж 10 кг.

Ящики треба закриватися щільно прилеглими кришками.

Дерев'яні кришки треба покривати харчовим лаком або іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Перед укладанням рулетів у ящики їх вистилають всередині одним із матеріалів, зазначеним у 4.3.3, так, щоб матеріал закривав верхню поверхню рулетів.

4.4.7 Для внутрішньоміських перевезень дозволено упаковувати фасовані рулети в тару-устаткування згідно з ГОСТ 24831.

4.4.8 Допустимі відхили маси фасованих і вагових рулетів, заповнених за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від межі мінусових відхилів, зазначених у таблиці 5 згідно з Р 50-056 [13].

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

| Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г | Значення межі допустимого відхилу від номінального значення |      |
|--|---|------|
|  | %   | г    |
| Від 5 до 50 включ.   | 9,0   | —    |
| Понад 50 до 100 включ.   | —   | 4,5  |
| » 100 » 200 »  | 4,5   | —    |
| » 200 » 300 »  | —   | 9,0  |
| » 300 » 500 »  | 3,0   | —    |
| » 500 » 1000 »   | —   | 15,0 |
| » 1000 » 10000 »   | 1,5   | —    |

**Примітка.** Відхил маси нетто за верхньою межею не обмежено.

## 4.5 Маркування

**4.5.1** На спожитковій тарі усіх видів (коробці, пачці) має бути маркування державною мовою, що містить:

- товарний знак, назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- загальну та власну назву продукції;
- масу нетто, у грамах або кілограмах;
- кінцевий строк реалізації або дату виготовлення і строк придатності до споживання;
- склад продукту із зазначенням основних назв сировини та харчових добавок;
- інформаційні дані про харчову (білки, жири і вуглеводи) та енергетичну цінність у 100 грамах рулету, у кілокалоріях;
- умови зберігання;
- штрих-код;
- позначення цього стандарту.

Для рулетів, термін реалізації яких не перевищує 72 год, треба вказувати годину виготовлення.

На спожитковій тарі з рулетом для хворих на діабет додатково зазначають:

- назву цукрозамінника та інформацію про нього;
- вміст (розрахунковий) у грамах на 100 грамів продукту: ксиліту, сорбіту, загального цукру в перерахунку на сахарозу, жиру;
- добову норму вживання ксиліту, сорбіту;
- символ, який характеризує належність продукту до групи діабетичних виробів.

**4.5.2** Транспортне маркування треба виконувати згідно з ГОСТ 14192 нанесенням маніпуляційних знаків: «Крихке. Обережно!», «Бережіть від вологи!», «Бережіть від нагрівання!».

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

- товарний знак, назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- загальну та власну назву продукції;
- масу нетто, у кілограмах;
- склад продукту із зазначенням назв основних видів сировини та харчових добавок (для вагового рулету);
- кількість пакувальних одиниць і масу нетто пакувальної одиниці (для фасованого рулету);
- кінцевий строк реалізації або дату виготовлення і строк придатності до споживання;
- умови зберігання;
- штрих-код для вагового рулету;
- позначення цього стандарту.

**4.5.3** Номер пакувальника чи зміни зазначають на ярлику, вкладеному всередину коробок, пачок або ящиків, чи проставляють штемпелем із зовнішнього боку тари.

**4.5.4** Маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитку трафаретом чи штампувальною фарбою, що не змивається і не має запаху, дозволеною для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

## 5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

**5.1** Під час виробництва рулетів необхідно дотримуватися вимог безпеки, встановлених «Правилами безпеки для кондитерського виробництва» [7] 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 згідно з ГОСТ 12.3.002.

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

## 6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**6.1** Стічні води під час виробництва рулетів треба очищати згідно з вимогами СанПіН 4630 [8].

**6.2** Викиди гранично допустимих рівнів концентрацій шкідливих речовин в атмосферу необхідно контролювати згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [9].

**6.3** Ґрунт від забруднення побутовими і промисловими відходами треба охороняти згідно з вимогами СанПин 42-128-4690 [10].

## **7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

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

**7.2** Масову частку золи, нерозчинної в 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 у напівфабрикатах в процесі виробництва.

**7.4** Масову частку синтетичних барвників, цукрозамінників, консервантів сорбінової кислоти чи її солей, у разі їх використання, визначають під час постановки продукції на виробництво та надалі не рідше ніж один раз у півріччя.

**7.5** Періодичність визначання вмісту токсичних елементів установлюють відповідно до методичних рекомендацій МР 4.4.4-108 [11].

**7.6** Періодичність контролювання мікробіологічних показників встановлює підприємство залежно від асортименту, потужності, санітарно-технічного стану та узгоджує з територіальним органом Держсанепіднагляду.

## **8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**8.1** Відбирання і готування проб треба виконувати згідно з ДСТУ 4619.

**Примітка.** До набуття чинності ДСТУ 4619 чинний ГОСТ 5904.

**8.2** Визначають масу нетто органолептичних показників згідно з ДСТУ<sup>1)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин; фізико-хімічні показники — згідно з ГОСТ 5898; ДСТУ<sup>2)</sup>\* Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру; ДСТУ<sup>3)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки золи і металомагнітних домішок; ДСТУ<sup>4)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання цукру; ДСТУ<sup>5)</sup> Вироби кондитерські. Методи визначання вологи і сухих речовин, ГОСТ 25268.

**Примітка.** До набуття чинності ДСТУ<sup>1), 2), 3), 4), 5)</sup> в Україні чинні ГОСТ 5897–90; ГОСТ 5899–85; ГОСТ 5901–87; ГОСТ 5903–89; ГОСТ 5900–73 відповідно.

**8.3** Мінералізацію проб для визначання токсичних елементів треба виконувати згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — відповідно до таблиці 4, згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

**8.4** Вміст сорбінової кислоти та її солей треба визначати згідно з ГОСТ 240, вміст ацесульфаму К — згідно з методами, затвердженими органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**8.5** Відбирання і готування проб для мікробіологічного аналізування треба виконувати 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 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, СанПин 42-123-4940 [12].

**8.6** Вміст патогенних мікроорганізмів необхідно контролювати за порядком державного санітарно-епідеміологічного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями відповідно до затверджених методів та ДСТУ ISO 12824.

**8.7** Афлатоксин В<sub>1</sub> треба визначати згідно з МР 4.4.4-108.

## 9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

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

Пакування вантажів — згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

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

**9.3** Рулети зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури від 6 °С до 18 °С і відносної вологості повітря не вищій ніж 75 % (без різких коливань).

Рулети не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів.

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

Ящики з продукцією під час зберігання на складах повинні бути встановлені на стелажах стопами 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.

**9.4** Рулети з кремом з вершкового масла треба зберігати в холодильниках за температури  $(4 \pm 2)$  °С.

## 10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

**10.2** Термін придатності бісквітних рулетів до споживання з дня виготовлення повинен відповідати термінам:

— 36 годин — із кремом із вершкового масла;

— 120 годин — із кремом із вершкового масла, який містить сорбінову кислоту;

— 3 доби — перешарованих кремом на основі емульсії рослинних жирів;

— 5 діб — перешарованих фруктовово-ягідною чи жировою начинкою або маком для вагових рулетів;

— 7 діб — перешарованих кремом на рослинному жирі, фруктовово-ягідною чи жировою начинкою або маком, упакованих поштучно;

— 6 місяців — перешарованих кремом на основі рослинних жирів, фруктовово-ягідних, жирових начинок, жирових начинок з різними добавками, жирових і фруктовово-ягідних начинок, виготовлених на спеціалізованих автоматизованих лініях за спеціальними технологіями, упакованих поштучно в повітронепроникну плівку методом термоспаювання.

ДОДАТОК А

(довідковий)

### КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1

| Назва продукції | Код ДКПП     |
|-----------------|--------------|
| Рулети          | 15.82.12.306 |

ДОДАТОК Б  
(довідковий)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ****Таблиця Б.1** — Харчова та енергетична цінність 100 г рулетів

| Назва виробу                          | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність 100 г продукту, ккал |
|---------------------------------------|----------|---------|--------------|---|
| Рулети з фруктових-ягідними начинками | 4,9      | 3,9     | 64,9         | 306                                       |
| Рулети з жировими начинками           | 6,1      | 14,7    | 62,6         | 400                                       |
| Рулети з вершковим маслом             | 6,3      | 18,5    | 43,2         | 357,0                                     |

**Б.1.1** Харчову та енергетичну цінність 100 г рулету розраховують за кожною назвою рулету відповідно до рецептури.

**Б.1.2** Харчову та енергетичну цінність 100 г діабетичних рулетів розраховують за кожною назвою 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)//Затв. Мінхарчпромом СРСР 27.12.71, № 945а-71
- 3 ГСТУ 18.11–96 Напівфабрикат. Какао терте. Технічні умови
- 4 ГСТУ 18.13–96 Какао-масло. Технічні умови
- 5 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми продовольчої сировини і харчових продуктів)//Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89, № 5061–89
- 6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs і Sr у продуктах харчування та питній воді // Затв. Міністерством охорони здоров'я України 19.08.97, № 255
- 7 ДНАОП 1.8.10.-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва//Затв. наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці 22.04.97, № 101
- 8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення)//Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88
- 9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)//Затв. Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97, № 201
- 10 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила і норми з охорони ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами)//Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.88
- 11 Методичні рекомендації МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки//Затв. Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004, № 329



12 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 і дієтичного харчування та їх компонентів)// Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 21.12.88

13 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості// Затв. Держспоживстандартом 18.07.96, № 300

14 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)//Затв. Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.12.73.

---

УКНД 67.060

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

---

Редактор **М. Клименко**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **О. Ніколаєнко**  
Верстальник **Р. Дученко**

---

Підписано до друку 20.10.2006 Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2