



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ
СНІДАНКИ СУХІ
ПЛАСТІВЦІ КРУП'ЯНІ**

Загальні технічні умови

ДСТУ 4634:2006

Видання офіційне

БЗ № 5–2006/335

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний Вінницький проектно-конструкторський технологічний інститут
Держпроду Мінагрополітики України

РОЗРОБНИКИ: **В. Докука, В. Зелінська, Н. Козюра**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 4 липня 2006 р.
№ 191

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, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	4
4 Загальні технічні вимоги	5
5 Вимоги безпеки	7
6 Вимоги охорони довкілля	8
7 Маркування	8
8 Пакування	8
9 Правила транспортування та зберігання	10
10 Методи контролювання	10
11 Правила приймання	10
12 Гарантії виробника	11
Додаток А Код ДКПП згідно з ДК 016	11
Додаток Б Інформація про калорійність та поживну цінність 100 г продукту	11
Додаток В Бібліографія	12

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ
СНІДАНКИ СУХІ. ПЛАСТІВЦІ КРУП'ЯНІ**
Загальні технічні умови

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ
ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ХЛОПЬЯ КРУПЯНЫЕ**
Общие технические условия

**FOOD CONCENTRATES
DRY BREAKFASTS. CEREAL FLAKES**
General specifications

Чинний від 2007–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сніданки сухі — пластівці круп'яні (далі — пластівці), продукти, одержані обсмажуванням попередньо зварених і розплющених зерен, крупи чи суміші крупів із подальшим нанесенням різних харчових добавок чи без них, повністю готові до споживання без додаткового кулінарного оброблення і призначені для реалізації через торговельну мережу.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.2; 4.2.3; 4.2.4 та розділах 5 і 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

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

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

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

ДСТУ 3768–98 Пшениця. Технічні умови

ДСТУ 3769–98 Ячмінь. Технічні умови

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

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

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

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину В1 та суми афлатоксинів В1, В2, G1 та G2 у зернових культурах, фруктах із твердою шкірою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 12.1.012–90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

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

ГОСТ 12.2.061–81 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки до робочих місць)

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

ГОСТ 276–60 Крупа пшеничная («Полтавская», «Артек»). Технические условия (Крупа пшенична («Полтавська», «Артек»). Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 2226–88(ИСО 6590-1–83, ИСО 7023–83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 3034–75 Крупа овсяная. Технические условия (Крупи вівсяні. Технічні умови)

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупи ячмінні. Технічні умови)

ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия (Крупи кукурудзяні. Технічні умови)

ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия (Горох шліфований. Технічні умови)

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

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)

ГОСТ 7377–85 Бумага для гофрирования. Технические условия (Папір для гофрування. 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 спожиткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. 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 деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і 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 деревних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)

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

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки із картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

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

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

ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики із тарного плоского склеєного картону для вершкового масла і маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13634–90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках (Кукурудза. Вимоги під час заготівлі і постачання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 15113.0–77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання і готування проб)

ГОСТ 15113.1–77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола (Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих складників, розміру окремих видів продукту і крупності помелу)

ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 15113.3–77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии (Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до вживання і оцінки дисперсності суспензії)

ГОСТ 15113.4–77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги (Концентрати харчові. Методи визначання вологи)

ГОСТ 15113.6–77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы (Концентрати харчові. Методи визначання сахарози)

ГОСТ 15113.7–77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли (Концентрати харчові. Методи визначання кухонної солі)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги під час заготівлі і постачання)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. 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 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пакети із паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 25776–83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку (Продукція штучна і в спожитковій тарі. Пакування групове в термоусадочну плівку)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия (Пакети транспортні. Формування із застосуванням 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 токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання 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 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупы, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия (Фрукты насінневі сушені. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання сульфітредукувальних клостридій)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів).

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Пластівці залежно від сировини, яку використовують, виготовляють таких видів:

- кукурудзяні;
- пшеничні;
- круп'яні (з крупів, із суміші крупів, зернобобових та суміші крупів і зернобобових).

3.2 Пластівці залежно від технології виробництва поділяють на:

- а) неглазуровані (зі смаковими добавками або без них);
- б) глазуровані:
 - цукровою глазур'ю;
 - цукровою глазур'ю зі смаковими добавками;
 - сиропом із глюкози;
- в) солоні.

3.3 Коди ДКПП згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Пластівці виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічними інструкціями і рецептурами, затвердженими у встановленому порядку, з додержанням санітарних правил «Правила техніки безпеки и производственной санитарии на предприятиях пищевых концентратной промышленности» [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками пластівці повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники пластівців

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має мілкі пухлясті здуття. Глазуровані — покриті відповідною глазур'ю	Згідно з ГОСТ 15113.3
Колір	Для пластівців неглазурованих і без добавок: — кукурудзяних — жовтий чи кремовий різних відтінків; — пшеничних та круп'яних — від світло-коричневого до темно-коричневого різних відтінків. Для пластівців глазурованих і з добавками — відповідний кольору глазури і добавок, що їх застосовують	Згідно з ГОСТ 15113.3
Смак і запах	Властивий даному виду виробів з виявленим смаком і запахом застосовуваних добавок — для пластівців із добавками. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху	Згідно з ГОСТ 15113.3
Консистенція	Хрумка, не жорстка	Згідно з ГОСТ 15113.3

4.2.2 За фізико-хімічними показниками пластівці повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники пластівців

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж:		Згідно з ГОСТ 15113.4
а) неглазуровані:		
— без смакових добавок	5,0	
— зі смаковими добавками	10,0	
б) глазуровані:		
— цукровою глазур'ю	7,0	
— цукровою глазур'ю зі смаковими добавками	7,5	
— сиропом із глюкози	9,0	
в) солоні	6,0	
Масова частка сахарози, %, не менше ніж:		Згідно з ГОСТ 15113.6
— глазуровані цукровою глазур'ю	26,0	
— глазуровані цукровою глазур'ю зі смаковими добавками	25,0	
— глазуровані сиропом із глюкози	22,0	
Масова частка хлоридів у солоних пластівцях, %, не більше ніж:	6,0	Згідно з ГОСТ 15113.7
Масова частка дріб'язку, %, не більше ніж:		Згідно з ГОСТ 15113.1
— неглазуровані і солоні	10,0	
— пшеничні, глазуровані цукровою глазур'ю	15,0	
— усіх інших видів	12,0	
Масова частка склоподібних пластівців, %, не більше ніж	12,0	Згідно з ГОСТ 15113.2
Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не більше ніж 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі), %, не більше ніж	3×10^{-4}	Згідно з ГОСТ 15113.2

Кінець таблиці 2

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
Сторонні домішки	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
<p>Примітка 1. Дозволено під час зберігання та реалізації в торговельній мережі підвищення масової частки вологи в пластівцях неглазурованих без смакових добавок та солоних до 9 %, в усіх інших — до 11 %.</p> <p>Примітка 2. Масова частка сахарози для кожного виду пластівців повинна відповідати розрахунковому вмісту згідно з рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,5 %.</p> <p>Примітка 3. Масову частку жиру, вітаміну С, харчових добавок у пластівцях контролюють за рецептурною закладкою з допустимим мінусовим відхилом 0,5 %.</p>		

4.2.3 За вмістом токсичних елементів, мікотоксинів пластівці повинні відповідати вимогам МБВ № 5061 [2], радіонуклідів ГН 6.6.1.1-130 [3] та вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпеки

Назва показника	Допустимі рівні	Метод контролювання
Вміст токсичних елементів, мг/кг, не більше ніж:		
— свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
— кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
— миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
— ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
— мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
— цинк	50,0	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178
Вміст радіонуклідів, Бк/кг, не більше ніж:		
— цезій — (¹³⁷ Cs)	30	Згідно з МУ 5779 [4]
— стронцій — (⁹⁰ Sr)	10	Згідно з МУ 5778 [5]
Вміст мікотоксинів, мг/кг, не більше ніж:		
— афлатоксин В ₁	0,005	Згідно з ДСТУ EN 12955
— зеараленон	1,0	Згідно з МР № 2964 [6]
— Т-2 токсин	0,1	Згідно з МР № 3184 [7]
— дезоксиніваленон	0,5	Згідно з МР № 3940 [8]

4.2.4 За мікробіологічними показниками пластівці повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	5×10^4	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,1 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 26972
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не дозволено	Згідно з ИН 1135 [9], ДСТУ ISO 12824
Сульфітрeredукувальні клостридії, в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29185
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	1×10^3	Згідно з ГОСТ 10444.12

4.3 Вимоги до сировини

4.3.1 Для виготовлення пластівців використовують таку сировину:

- кукурудзу в зерні згідно з ГОСТ 13634 I—VI типів;
- крупи кукурудзяні згідно з ГОСТ 6002, продукт, що просіюється крізь сито з діаметром отвору 4,0 мм;
- пшеницю згідно з ДСТУ 3768;
- крупи пшеничні згідно з ГОСТ 276, «Полтавська № 1», крупна;
- крупи вівсяні згідно з ГОСТ 3034;
- горох шліфований згідно з ГОСТ 6201;
- крупи ячмінні згідно з ГОСТ 5784;
- ячмінь згідно з ДСТУ 3769;

- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- сіль кухонну згідно ДСТУ 3583, не нижче першого ґатунку;
- молоко незбиране сухе розпильної сушки згідно з ДСТУ 4273 вищого ґатунку, упаковане в герметичну тару, зі строком зберігання не більше двох місяців від дня виготовлення;
- вершки сухі згідно з ДСТУ 4273 вищого ґатунку, упаковані в герметичну тару з терміном зберігання не більше 3 місяців від дня виготовлення;
- глюкозу кристалічну гідратну згідно з ГОСТ 975;
- кислоту лимонну харчову згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599;
- патоку крохмальну згідно з ДСТУ 4498, карамельну чи мальтозну згідно з чинними нормативними документами;
- вітамін С згідно з ГФ СРСР — Х ст. 6 [10];
- какао-порошок згідно з ДСТУ 4391;
- виноград сушений згідно з ГОСТ 6882;
- фрукти зерняткові сушені згідно з ГОСТ 28502;
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- арахіс (боби) згідно з ГОСТ 17111;
- мак згідно з ГОСТ 12094;
- мед натуральний згідно з ДСТУ 4497;
- олію соняшникову згідно з ДСТУ 4492;
- олію кукурудзяну згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- екстракти солодові згідно з чинними нормативними документами;
- харчові добавки (есенції ароматичні харчові, фруктозу, замінники цукру, ароматизатори) вітчизняного та закордонного виробництва, що дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

4.3.2 Можуть бути використані інші види сировини та харчові добавки вітчизняного та закордонного виробництва, дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

4.3.3 Сировина, що надходить для вироблення пластівців, за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів повинна відповідати вимогам МБВ № 5061 [2], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [3], пестицидів — ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [11].

4.3.4 Кожну партію сировини, що надходить на виробництво, треба супроводжувати документом щодо якості із зазначенням показників безпеки.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час вироблення пластівців треба дотримуватися вимог безпеки, встановлених правилами «Правила техніки безпеки и производственной санитарии на предприятиях пище-концентратной промышленности» [1].

5.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.3 Робочі місця повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.061.

5.4 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, встановлені згідно з ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037 [12].

5.5 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.012, ДСН 3.3.6.039 [13].

5.6 Освітлювання приміщень повинно відповідати вимогам ДБН В 2.5-28 [14].

5.7 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДБН В 2.5-28 [15].

5.8 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

5.9 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу треба контролювати згідно з ДСП 201 [16] та ГОСТ 17.2.3.02.

6.2 Стічні води треба очищувати згідно з «Правилами охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами» [17], і вони повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [18].

6.3 Ґрунт від забруднення побутовими і промисловими відходами треба охороняти відповідно до СанПіН 42-128-4690 [19].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Кожну одиницю спожиткової тари маркують наклеюванням етикетки чи безпосередньо на пакованні друкарським способом. Назва продукту за розмірами літер повинна відрізнятися від інших даних.

Фарба, яку використовують для друку, не повинна просочуватись крізь пакування і надавати пластівцям сторонніх присмаку і запаху.

7.2 Маркування повинно містити таку інформацію:

- назву, адресу і телефон виробника та місце виготовлення;
 - назву харчового продукту;
 - кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності до споживання (кількість місяців);
 - вагу нетто в грамах чи кілограмах;
 - склад продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, вітамінів та ароматизаторів, що входять до рецептури;
 - інформаційні дані про калорійність та поживну цінність у 100 г пластівців згідно з додатком Б (на новий вид пластівців — у рецептурі на конкретну продукцію);
 - позначення цього стандарту;
 - умови зберігання;
 - штриховий код;
 - рекомендації щодо споживання:
- «Повністю готові до споживання. У разі зменшення хрустких властивостей пластівці перед вживанням треба підсушити».

7.3 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи» та зазначенням номера партії виробника.

Транспортне маркування наносять друкарським способом на паперову етикетку або за допомогою чіткого штампа безпосередньо на групове пакування.

Дозволено не проводити транспортне маркування у разі групового пакування пачок, пакетів у транспортні пакети за допомогою термосідальної плівки. Спожиткова тара в транспортному пакеті повинна бути розташована так, щоб можна було прочитати текст маркування.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Пакування в спожиткову тару

8.1.1 Для реалізації через торговельну мережу пластівці фасують масою нетто від 0,05 кг до 0,50 кг включно у художньо оформлені:

— пачки згідно з ГОСТ 12303 з паперу згідно з ГОСТ 7247, з картону згідно з ГОСТ 7933 з внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, целофану згідно з ГОСТ 7730, парафінованого паперу згідно з ГОСТ 9569, поліпропілену або в пачки з внутрішнім полімерним покриттям із термоспаювальних матеріалів та інші пакувальні матеріали, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у контакті з харчовими продуктами;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 з паперу масою 1 м² не менше ніж 90 г з полімерним покриттям, з комбінованих термоспаювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги,

з багатошарових полімерних матеріалів, з лакованого целофану, з металізованої плівки, з плівки поліетиленової харчової згідно з ГОСТ 10354, з полімерних термозварювальних матеріалів, з повітронепроникних матеріалів, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

8.1.2 Для промислового перероблення пластівці фасують насипом у:

- ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, вистелені пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, пергаміном, папером для фасовки сипучих харчових продуктів згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більше ніж 7 кг;
- мішки паперові чотиришарові згідно з ГОСТ 2226, масою нетто не більше ніж 10,0 кг;
- мішки з поліетиленової плівки харчової марки «М» згідно з ГОСТ 10354, масою нетто не більше ніж 8 кг.

8.2 Допустимі мінусові відхилення кількості фасованої продукції у пакованій 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 [20]).

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхилення

Номінальне значення кількості продукції в пакованій одиниці, кг	Значення границі допустимого мінусового відхилення від номінального значення	
	%	г
Від 0,050 до 0,100 включ.	—	4,5
Понад 0,100 до 0,200 »	4,5	—
» 0,200 » 0,300 »	—	9,0
» 0,300 » 0,500 »	3,0	—
» 0,500 » 1,000 »	—	15,0
» 1,000 » 10,000 »	1,5	—

Примітка. Відхил маси нетто за верхньою границею не обмежено.

8.3 Пакування в транспортну тару

8.3.1 Фасовані пластівці упаковують в ящики фанерні згідно з ГОСТ 10131, дощаті та фанерні багатообігові згідно з ГОСТ 11354 масою нетто, що не перевищує 25 кг, в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики з картону згідно з ГОСТ 13515 масою нетто не більше ніж 20 кг або інші види ящиків з гофрованого картону, виготовлені за спеціальними замовленнями, масою нетто не більше ніж 5 кг, мішки з поліетиленової плівки марки «М» згідно з ГОСТ 10354, масою нетто не більше ніж 7 кг, мішки паперові згідно з ГОСТ 2226.

8.3.2 Дозволено повторне використання тари з деревини і з гофрованого картону. Тара повинна бути міцна, чиста, суха і без стороннього запаху.

8.3.3 Ящики дощаті, фанерні, багатообігові повинні бути вистелені зсередини обгортковим папером в один шар.

8.3.4 Для внутрішньоміських перевезень дозволено групове пакування пачок і пакетів з пластівцями масою нетто не більше ніж 3,5 кг у папір обгортковий згідно з ГОСТ 8273 (маса паперу площею 1 м² не менше ніж 80 г), мішковий згідно з ГОСТ 2228, для гофрування згідно з ГОСТ 7377, у термозсідальну плівку згідно з ГОСТ 25776.

Паперові пакети навхрест перев'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308 чи склеюють, термозсідальну плівку запаюють.

8.3.5 Дозволено за умовами договору використовувати аналогічні види спожиткової чи транспортної тари згідно з чинними нормативними документами.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Фасовані пластівці транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на цьому виді транспорту. Пакування вантажів здійснюють згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

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

9.3 Під час перевезення, навантажування та розвантажування фасовані пластівці повинні бути захищені від атмосферних опадів.

9.4 Пластівці зберігають у сухих, чистих, добре вентиляованих приміщеннях, які не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури не вище ніж 20 °С і відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

9.5 Під час зберігання на складах продукція повинна бути розміщена на стелажах стосами висотою не більше ніж 2,0 м.

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

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менше ніж 1,0 м.

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

- для ящиків з гофрованого картону — 3,0 м;
- для дощатих і фанерних ящиків — 4,0 м.

9.6 Термін зберігання від дати виготовлення, в місяцях, не більше ніж:

1) пластівців, фасованих у пакети з повітронепроникних матеріалів, картонні пачки з внутрішнім поліпропіленовим пакетом:

- кукурудзяних, глазурованих цукровою глазур'ю зі смаковими добавками — 12;
- усіх інших видів — 6;

2) пластівців, фасованих в інші види пакування, передбачених цим стандартом:

- кукурудзяних, глазурованих цукровою глазур'ю з додаванням сухого молока чи арахісу — 4;
- усіх інших видів — 6.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Проби відбирають і готують для органолептичного і фізико-хімічного контролювання згідно з ГОСТ 15113.0, мінералізують проби для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929.

10.2 Якість пакування та маркування, масу нетто визначають згідно з ГОСТ 15113.1, решту показників — відповідно до 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3 цього стандарту.

10.3 Вміст жиру, вітаміну С та харчових добавок контролюють за рецептурною закладкою.

10.4 Проби для мікробіологічного аналізування відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують проби згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, визначають мікробіологічні показники відповідно до 4.2.4 цього стандарту.

10.5 Аналізують на наявність патогенних мікроорганізмів у встановленому порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 15113.0.

11.2 Якість пакування та маркування, маси нетто, органолептичних і фізико-хімічних показників визначають у кожній партії пластівців. Масову частку металевих домішок підприємство-виробник визначає один раз у півріччя.

11.3 Періодичність визначання показників безпеки і мікробіологічних показників устанавлюють відповідно до методичних рекомендацій [21], а саме: токсичних елементів — один раз у півріччя; радіонуклідів — один раз у квартал; мікробіологічних показників — один раз у квартал. Мікотоксини регламентують у сировині, в готовій продукції — один раз у рік.

11.4 Кожну партію пластівців супроводжують документом про якість та безпеку, в якому виробник засвідчує відповідність продукції вимогам цього стандарту.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність пластівців вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Строк придатності до споживання — згідно з 9.6.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОД ДКПП ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Коди ДКПП

Назва продукції	Код ДКПП
Продукти зернові, приготовлені здуттям чи обсмажуванням	15.61.33.530

ДОДАТОК Б (довідковий)

ІНФОРМАЦІЯ ПРО КАЛОРІЙНІСТЬ ТА ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Калорійність та поживна цінність 100 г пластівців

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг				Енергетична цінність, ккал
				β- каротин	В ₁	В ₂	РР	
Пластівці кукурудзяні:								
а) неглазуровані	15,1	1,3	73,3	0,10	0,05	0,08	1,46	347
б) глазуровані:								
1) цукровою глазур'ю	10,6	0,9	78,9	0,10	0,05	0,08	1,46	346
2) цукровою глазур'ю зі смако- вими добавками:								
— з сухими яблуками	9,6	0,8	79,0	0,10	0,05	0,08	1,46	324
— з ізюмом	9,8	0,8	78,0	0,10	0,05	0,08	1,46	326
— з арахісом	11,0	3,3	71,4	0,10	0,05	0,08	1,46	342
— «Лимонні»	10,9	0,90	78,0	0,10	0,05	0,08	—	344
— «Молочні»	11,3	2,20	75,9	0,10	0,05	0,08	1,46	349
— «Медові»	11,0	0,95	87,1	0,10	0,05	0,08	1,46	346
— «Казка»	11,4	2,2	85,5	0,10	0,05	0,08	1,46	386
— «Літо»	8,9	0,7	87,3	0,10	0,05	0,08	1,46	370
— «Білочка»	21,7	6,0	80,5	0,10	0,05	0,08	1,46	423
— «Ласунка»	11,4	2,1	75,6	0,10	0,05	0,08	1,46	347
3) сиропом із глюкози	15,1	1,3	54,6	0,10	0,05	0,08	1,46	277
в) солоні	15,1	1,3	73,3	0,10	0,05	0,08	1,46	347

Кінець таблиці Б.1

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг				Енергетична цінність, ккал
				β- каротин	В ₁	В ₂	РР	
Пластівці пшеничні:								
а) неглазуровані	12,3	1,4	73,5	0,00	0,06	0,10	3,3	337
б) глазуровані:								
1) цукровою глазур'ю	8,1	0,9	82,4	0,00	0,06	0,10	3,3	349
2) цукровою глазур'ю зі смаковими добавками:								
— з какао	9,1	1,8	119,0	0,00	0,06	0,10	3,3	324
— з сухим молоком	9,2	2,1	120,0	0,00	0,06	0,10	3,3	329
— з арахісом	9,3	3,4	119,0	0,00	0,06	0,10	3,3	336
— з ізюмом	8,0	0,9	125,0	0,00	0,06	0,10	3,3	319
— з сухими яблуками	7,8	0,9	124,0	0,00	0,06	0,10	3,3	318
— «Лимонні»	8,4	1,0	124,0	0,00	0,06	0,10	—	320
3) сиропом із глюкози	12,3	1,4	54,1	0,00	0,06	0,10	3,3	271
в) солоні	12,3	1,4	73,5	0,00	0,06	0,10	3,3	337

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях пищевых концентратной промышленности (Правила техніки безпеки та виробничої санітарії на підприємствах харчоконцентратної промисловості), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.05.1976 р., № 1408–76

2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.1989 р., № 5061–89

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs та ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006, № 256

4 МУ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

5 МУ 5778–91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.

6 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР, № 2964–84

7 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання Т-2 токсину в харчових продуктах і продовольчій сировині), затверджені МОЗ СРСР, № 3184–84

8 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению дезоксинилваленола (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації і визначання дезоксинілваленолу (вомітоксину) в зерні і зернопродуктах), затверджені МОЗ СРСР, № 3940–84

9 ИН 1135–73 Инструкции о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях (Інструкції про порядок розслідування, обліку і лабораторного досліджування в закладах санітарно-епідеміологічної служби у разі харчових отруєнь), затверджена Головним державним санітарним лікарем МОЗ СРСР 20.12.1973 р., № 1135

10 ГФ СРСР X Держфармакопея СРСР, том X, стаття 6

11 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

12 СН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Головним державним санітарним лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 37

13 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Головним державним санітарним лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 39

14 ДБН В 2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 15.05.2006 р., № 168

15 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Головним державним санітарним лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 42

16 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997 р., № 201

17 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені Міністерством екологічної безпеки України від 02.1999 р., розроблені Міністерством охорони природного середовища та ядерної безпеки України

18 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Головним державним санітарним лікарем МОЗ СРСР 04.07.1988 р., № 4630–88

19 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.1988 р., № 4690–88

20 Р50-056–96 Рекомендації: Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 р., № 300

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

Код УКНД 67.060

Ключові слова: пластівці, технологічна інструкція, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, показники безпеки, пакування, маркування.

Редактори **О. Біндас, М. Клименко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **І. Копацька**
Верстальник **Т. Шишкіна**

Підписано до друку 20.09.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647