

ТОКОЧТОР

Техникалык шарттар

ЛЕПЕШКИ

Технические условия

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

1. Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

(Измененная редакция, Изм.№1)

Сведения о стандарте

2 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН техническим комитетом 09 "Зерно и продукты его переработки. Хлеб и хлебобулочные изделия", М. Б. Баткибековой, доктором химических наук, профессором; Т. Б. Киреевой, научным сотрудником Научно-исследовательского химико-технологического института при Киргизском техническом университете.

3 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом «Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики (ЦСМ)». от 14 мая 1999 г. №25-СТ

(Измененная редакция, Изм.№1)

4 ВЗАМЕН РСТ Кырг. 128-87

5 Переиздание с Изменением № 1, утвержденным приказом ЦСМ при МЭ КР (ЦСМ) от 04 апреля 2013 № 30 - СТ

© ЦСМ, 1999

(Измененная редакция, Изм.№1)

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центр по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики (ЦСМ)

(Измененная редакция, Изм.№1)

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Технические требования	2
4 Правила приемки	6
5 Методы контроля	6
6 Транспортирование и хранение	7
7 Правила реализации	7
8 Гарантии изготовителя	7
Приложение А Пищевая и энергетическая ценность лепешек из пшеничной муки (из расчета на 100 г продукта)	8
Библиография.....	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**ТОКОЧТОР****Техникалык шарттар****ЛЕПЕШКИ****Технические условия**

SCONES (FLAT ROUND BREADS)

Technical conditions

Дата введения 2013-06-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лепешки, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов, с добавлением компонентов в соответствии с рецептурой для каждого вида лепешек.

Обязательные требования к качеству продукта, обеспечивающие его безопасность для жизни и здоровья, изложены в 3.1.1, 3.1.2, 3.1.4, 3.1.6, 3.1.7, 3.3, 6.1, 7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- ГОСТ 31361 Сахар белый. ТУ
 - ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
 - ГОСТ Р 52178-2003 Маргарин. Общие технические условия
 - КМС 824-2001 Масло хлопковое рафинированное. ТУ
 - ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. ТУ
 - ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. ТУ
 - ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
 - КМС 805-2005 Молоко сухое обезжиренное. ТУ
 - ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, метода отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
 - ГОСТ 5668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
 - ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
 - ГОСТ 5670-96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
 - ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
 - ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия
- (Измененная редакция, Изм.№1)**