

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.
 ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**ГОСТ Р
 50366—92**

Общие технические условия

Dry food concentrates. Semi-processed dry flour products

ОКС 67.060
 ОКП 91 9521, 91 9523

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий, представляющие собой сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и других компонентов, предназначенные для приготовления кексов, тортов, печенья и других изделий.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6.

1 Ассортимент

1.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают следующих видов:

- смеси для приготовления кексов, тортов, печенья, коврижек;
- смеси для приготовления блинчиков и оладий.

1.2 Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от используемого сырья подразделяют на:

- полуфабрикаты мучных изделий на сухом цельном молоке или сливках;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухом обезжиренном молоке;
- полуфабрикаты мучных изделий на сухой молочной сыворотке или сывороточных концентратах;
- полуфабрикаты мучных изделий, не содержащие молочных компонентов.

1.3 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают с добавками и без добавок.

1.4 Коды ОКП на продукцию представлены в приложении.

2 Технические требования

2.1 Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Характеристики

2.2.1 Внешний вид и цвет полуфабрикатов мучных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика мучных изделий		Метод анализа
	без добавок	с добавками	
Внешний вид	Порошкообразная сыпучая смесь		По ГОСТ 15113.3
Цвет	Кремовый различных оттенков	Соответствующий добавкам	По ГОСТ 15113.3

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

2.2.2 Физико-химические показатели полуфабрикатов мучных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
смесей для приготовления кексов, тортов, печенья	11,0	
всех остальных смесей, а также смесей, в состав которых входят цукаты или сушеный виноград	14,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10 ⁻⁴	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Зараженность вредителями хлебных запасов	То же	По ГОСТ 15113.2

2.2.3 Вкус и аромат, массовая доля сахарозы, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, должны соответствовать требованиям и нормам, установленным для каждого наименования полуфабриката мучных изделий в рецептуре, при этом допускаемые отклонения по сахарозе не должны быть более $\pm 0,5$ %.

2.2.4 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

2.2.5 Патогенные микроорганизмы не допускаются.

2.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

2.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

2.3.1 Сырье, вспомогательные материалы и добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов мучных изделий, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.4 Упаковка, маркировка — по ГОСТ 24508.

3 Приемка

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

3.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4 Методы анализа

4.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

4.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.6, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в 2.2.1, 2.2.2 настоящего стандарта.

4.4 Содержание пестицидов, микотоксинов и патогенных микроорганизмов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

5.2 Срок хранения печенья «Овсяного», смеси для приготовления оладий с овсяной мукой, полуфабрикатов мучных изделий с кукурузной мукой — не более 4 мес со дня выработки; остальных видов полуфабрикатов мучных изделий — не более 6 мес со дня выработки.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.