

ОБ'ЄДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ «УКРХЛІБПРОМ»

УКНД 67.060

ДКП 10.71.11-00.90
10.32.19



ЗАТВЕРДЖУЮ:

Голова Ради-генеральний директор
Об'єднання підприємств
хлібопекарської промисловості
«Укрхлібпром»

Васильченко О.М.
« 30 » листопада 2021 р.

ВИРОБИ ХЛІБОБУЛОЧНІ ЦЛЬНОЗЕРНОВІ

ТЕХНІЧНІ УМОВИ
ТУ У 10.7-05415042-004:2021
(Уперше)

Центральна виробничо-технологічна
лабораторія «Укрхлібпрому»
Екземпляр № 144/21 для *Доб*
Самівка полянище
Передача іншим підприємством
НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ

Дата надання чинності 2021-12-01

Чинні до: без обмеження терміну дії

ПОГОДЖЕНО

Голова правління Української
спілки об'єднань, організацій і
підприємств по виробництву
продовольчих товарів

«Укрспілка» Л.П.
Л.І. Шевікова
« 12 » грудня 2021 р.

РОЗРОБЛЕНО

Центральна виробничо-
технологічна лабораторія (ЦВТЛ)
Укрхлібпрому - базова організація
стандартизації

Директор
Л.А. Гуленко
« 12 » грудня 2021 р.

МІНЕРЕСУРСІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО

ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ
ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ, СЕРТИФІКАЦІЇ
ТА ЗАХИСТУ ПРАС СПОЖИВАННЯ
(ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»)

Ідентифікаційний код 02066162

ПЕРЕВІРЕНО

на відповідність законодавству України

« 07 » грудня 2021 р.

Ідентифікаційний код 0256452/004255



1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Ці технічні умови поширюються на вироби хлібобулочні цільнозернові, які виготовляють із борошна пшеничного та житнього цільнозернового, або суміші цих видів борошна з борошном пшеничним та житнім різних сортів, з додаванням іншої сировини відповідно до затверджених рецептур. Зазначена продукція є рекомендованою до вживання у закладах освіти та дитячих закладах згідно з Постановою КМУ №305-2021, а також для реалізації у торговельній мережі та для експорту.

У цих технічних умовах використано терміни, згідно з ДСТУ 2120.

Нижче подано термін, вжитий додатково в цих технічних умовах та визначення позначеного ним поняття:

• **вироби хлібобулочні цільнозернові** – вироби з високим вмістом харчових волокон, виготовлені із борошна пшеничного або житнього цільнозернового, а також їх сумішей із сортовим борошном у різних співвідношеннях, з можливим додаванням зернових і круп'яних продуктів та іншої сировини за рецептурою.

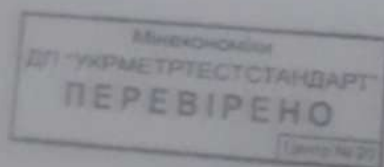
Перелік кодів ДКПП наведений у Додатку А.

Обов'язкові вимоги до виробів хлібобулочних, що забезпечують їх нешкідливість та безпечність для життя, здоров'я населення, довкілля, викладені у 3.3.10, 3.3.11, розділах 4, 5 та у Додатку Б.

Ці технічні умови не можуть бути повністю або частково відтворені, тиражовані та розповсюджені без дозволу власника цих технічних умов – Об'єднання підприємств хлібопекарської промисловості «Укрхлібпром» Центральної виробничо-технологічної лабораторії.

За згодою власника технічних умов дозволено їх використовувати іншим операторам ринку.

Технічні умови потрібно перевіряти регулярно, але не рідше одного разу на п'ять років, після надання їм чинності чи останнього перевіряння, якщо не виникає потреби перевіряти їх раніше у разі прийняття нормативно-правових актів, відповідних національних (міждержавних) стандартів та інших нормативних документів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені в технічних умовах.



3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1 Вироби хлібобулочні цільнозернові мають відповідати вимогам цих технічних умов, та їх виготовляють за рецептурами і технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням гігієнічних правил ГП 10.7.823-020.

3.2 Асортимент

3.2.1 Вироби хлібобулочні цільнозернові поділяють на групи:

–хліб та хлібці пшеничні цільнозернові (із борошна пшеничного цільнозернового або суміші борошна пшеничного цільнозернового та сортового у різних співвідношеннях, з можливим додаванням зернових (крім жита), круп'яних продуктів, ядер насіння);

–хліб та хлібці житні цільнозернові (із борошна житнього цільнозернового або суміші борошна житнього цільнозернового та сортового у різних співвідношеннях, з можливим додаванням зернових (крім пшениці), круп'яних продуктів, ядер насіння);

–хліб та хлібці пшенично-житні та житньо-пшеничні (із суміші борошна пшеничного чи житнього цільнозернового з борошном пшеничним чи житнім сортовим у різних співвідношеннях, з можливим додаванням зернових, круп'яних продуктів, ядер насіння);

–вироби булочні цільнозернові (із борошна пшеничного цільнозернового або суміші борошна пшеничного та житнього цільнозернового і сортового у різних співвідношеннях, з можливим додаванням зернових, круп'яних продуктів, ядер насіння).

3.3 Характеристики

3.3.1 Вироби хлібобулочні цільнозернові виготовляють масою:

– 0,3 кг та більше — хліб цільнозерновий;

– до 0,3 кг — хлібці цільнозернові;

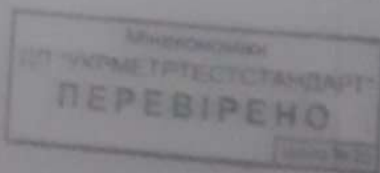
– до 0,5 кг — вироби булочні цільнозернові.

3.3.2 Конкретну масу виробів регулює у встановлених межах підприємство-виробник та зазначає її в уніфікованій рецептурі.

3.3.3 Допустимі відхилення середньої маси 10 штук виробів хлібобулочних цільнозернових, зважених одночасно, в кінці строку максимального витримання на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати для виробів масою до 0,2 кг включно – мінус 3,0 %, для виробів масою понад 0,2 кг – мінус 2,5 % від установленної маси одного виробу.

Допустимі відхилення маси одного штучного виробу в кінці строку максимального витримання на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати для виробів масою до 0,2 кг включно – мінус 5,0 %, для виробів масою понад 0,2 кг – мінус 3,0 %.

Відхилення маси виробів у більшу сторону від установленної маси не нормують.



Для виробів, виготовлених на комплексно-механізованих лініях, дозволено перевищення встановленого для окремого виробу мінусового відхилення маси на 1,0 %.

3.3.4 Органолептичні показники виробів хлібобулочних цільнозернових мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1-Органолептичні показники виробів хлібобулочних цільнозернових

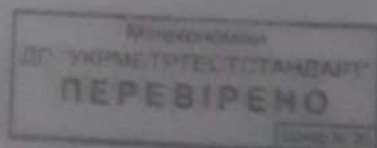
Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма: подових формових	Відповідає виду виробу цільнозерновому Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів Для подових та формових виробів хлібобулочних цільнозернових дозволено форму у вигляді виробу або частини його, нарізаного скибками або ненарізаного
поверхня	Відповідає виду виробу, без забрудненості. Гладка або шорсткувата з вкрапленнями зернових, круп'яних і насіннєвих додатків, з наколами, надрізами, посипкою або без них. Без великих тріщин та підривів. Для оригінальних сортів хліба дозволено великі тріщини та підриви. Для подових виробів дозволено борошністість верхньої та нижньої скоринки. Для упакованих виробів дозволено незначну зморшкуватість; для нарізаних виробів – зі слідами розрізів
колір	Для пшеничних виробів цільнозернових – від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості. Для житніх, житньо-пшеничних та пшенично-житніх виробів – від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілості
Стан м'якушки	Пропечена, без слідів непромісу; у заварних сортів хліба – з незначною липкістю; у виробів з додаванням зернових та круп'яних додатків, ядер насіння тощо – дещо ущільнення. У виробів булочних цільнозернових з начинкою дозволено ущільнення та зволоження м'якушки на межі з начинкою
Смак	Властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду виробів, без стороннього запаху

Примітка 1. Великі – тріщини завширшки понад 1 см, що проходять через усю верхню скорину в одному чи декількох напрямках. Наявність тріщин, які є характерною особливістю виробів до дефектів не належить.

Примітка 2. Великими вважають підриви, що охоплюють усю довжину однієї з бічних сторін формового виробу або понад половини обводу подового виробу завширшки понад 1 см у формового виробу та понад 2 см у подового виробу.

Примітка 3. Органолептичні показники виробів хлібобулочних цільнозернових заморожених та швидкозаморожених визначають після розморожування та, за необхідності, допикання чи розігрівання.

3.3.5 Конкретну характеристику органолептичних показників для кожної назви виробів цільнозернових наводять в уніфікованій рецептурі, затвердженій у встановленому порядку.



- кунжут згідно з ДСТУ 7012;
- ядро кунжуту смажене згідно з ДСТУ 4665;
- ядро соняшникового насіння згідно з ДСТУ 4843;
- насіння гарбуза згідно з чинною нормативною документацією;
- ядра бобів арахісу згідно з ДСТУ 4504;
- ядра горіхів фундука згідно з ДСТУ 8298;
- насіння льону олійного згідно з ДСТУ 4967;
- мак олійний згідно з ДСТУ 7696;
- маргарин столовий згідно з ДСТУ 4465;
- масло вершкове згідно з ДСТУ 4399;
- молоко коров'яче незбиране згідно з ДСТУ 3662;
- молоко коров'яче питне згідно з ДСТУ 2661;
- молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
- сир кисломолочний згідно з ДСТУ 4554;
- молоко сухе швидкорозчинне згідно з ДСТУ 4556;
- олію соняшкову рафіновану згідно з ДСТУ 4492;
- повидло гарбузове згідно з чинною нормативною документацією;
- повидло згідно з ДСТУ 6072;
- яйця курячі харчові згідно з ДСТУ 5028;
- поліпшувачі борошна згідно з чинною нормативною документацією;
- воду питну згідно з ДСанПіН 2.2.4-171;
- іншу сировину згідно з чинною нормативною документацією.

3.4.2 Дозволено використовувати аналогічну сировину відповідно до Вказівок щодо взаємозамінності сировини В-158.00389676.007 згідно з іншими чинною нормативною документацією або закордонного виробництва.

3.4.3 У сировині вміст показників безпеки не повинно перевищувати гранично допустимих рівнів, встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000, Наказом МОЗ України № 548 від 19.07.2012, Наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368 (у редакції наказу Міністерства охорони здоров'я України від 22 травня 2020 року № 1238), ГН 6.6.1.1-130 та діючих нормативних документів.

3.4.4 Кожна партія сировини повинна супроводжуватись документом установленної форми про якість, який підтверджує її безпечність та якість.

3.4.5 Контроль якості сировини і матеріалів у кожній партії здійснюють під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виготовлювачем згідно з ДСТУ 9027.

3.5 Пакування

3.5.1 Вироби хлібобулочні цільнозернові випускають упакованими (штучними та фасованими дрібноштучними) або без упаковки. Пакування виробів здійснюють після вистигання продукції, крім випадків застосування пакувальних матеріалів, призначених для пакування продукції у гарячому вигляді.

