

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от .2011 №

Дата введения

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 5667-65, ГОСТ 30349-96.

Дополнить ссылкой:

«СТБ 2160-2010 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы».

Пункт 3.2.1. Третий абзац изложить в новой редакции:

«Отклонения средней массы булочных и сдобных изделий при одновременном взвешивании 10 штучных булочных и сдобных изделий в сторону уменьшения в конце срока максимальной их выдержки у изготовителя после выемки из печи не должны превышать для булочных и сдобных изделий массой до 0,2 кг включительно - 3,0 %, для булочных и сдобных изделий массой более 0,2 кг – 2,5 % от установленной массы одного штучного изделия».

Пункт 3.3.1 изложить в новой редакции:

3.3.1 Для изготовления булочных и сдобных изделий используют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям ТНПА или других документов, подтверждающих его качество и безопасность, действующих, на территории Республики Беларусь:

- продукты переработки зерна;
- смеси композитные мучные и крупяные;
- зерна круп взорванные;
- смеси сухие для приготовления полуфабрикатов;
- сухари панировочные;
- полуфабрикаты мучных изделий;
- крошка овсяная;
- заварка сухая ржаная комплексная «Колосок»;
- дрожжи;
- соль поваренную пищевую йодированную;
- воду питьевую;
- клетчатку пшеничную, яблочную и др.;
- сахар-песок, пудру сахарную, рафинадную, пудру декоративную;
- сиропы сахарные;
- маргарины, спреды и топленые смеси;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
- масла растительные;
- жиры растительные;
- молоко и продукты переработки молока;
- продукты переработки молока сухие;
- продукты экструзионной технологии;
- продукты яичные, яйца куриные пищевые;
- патоку крахмальную и рафинадную;
- продукты винодельческой промышленности;
- продукты переработки фруктов, плодов, ягод и овощей (соки, консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры, и др.);

ИЗМЕНЕНИЕ №4 СТБ 1045-97

- пасты шоколадные, сахарные, десертные, пасты-какао;
- пряности и приправы;
- крахмал кукурузный и картофельный;
- мармелад;
- желе-глазури;
- глазури;
- какао-порошок и какао-масло;
- наполнители, начинки, смеси для начинок;
- изделия ликеро-водочные;
- цукаты;
- фрукты, плоды и ягоды свежие, быстрозамороженные, сушеные, сублимированные, консервированные;
- сиропы плодовые, овощные, ягодные;
- семена льна, тыквы;
- концентрат квасного сусла;
- овощи свежие и сушеные;
- мясные полуфабрикаты;
- колбасы;
- рыбные полуфабрикаты;
- капусту морскую;
- кофе натуральный растворимый, жареный;
- майонез, соусы майонезные;
- мед;
- орехи, ядра орехов и арахиса;
- мак пищевой;
- кунжут;
- экстракты;
- ванилин;
- кокосовую стружку или крупку;
- желатин;
- ароматизаторы пищевые натуральные и идентичные натуральным;
- вкусоароматические добавки;
- растительные сливки, кремы на растительных маслах;
- пищевые добавки: консерванты, красители пищевые, кислоты пищевые, улучшители, смеси хлебопекарные;
- декоративные кондитерские украшения для отделки: дробсы, нонпарель, мастика, пудра декоративная, персипан, персипановая масса и другие декоры».

Пункт 4.1. изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки по СТБ 2160.».

Пункт 5.1. Заменить ссылку «ГОСТ 5667» на «СТБ 2160».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«**5.2** Методы анализа – СТБ 2160, ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

Состояние упаковки и качество маркировки, посторонние включения, признаки болезни хлеба и плесени контролируют в булочных и сдобных изделиях, отобранных в соответствии с СТБ 2160 (4.1), визуально и органолептически.

Размеры трещин и подрывов измеряют с помощью линейки металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм».

Пункт 5.3. Исключить слова: «по ГОСТ 30349».

Стандарт проверен в 2011 году.

Директор Государственного
предприятия «Белтехнохлеб»

Л.С. Колосовская

Заместитель директора Государственного
предприятия «Белтехнохлеб»

А.И. Базан

Ответственный исполнитель – заведующая
сектором стандартизации

Г.Ч. Катeko

Исполнитель – инженер по стандартизации

А.С.Солодуха

СОГЛАСОВАНО

**Письмо ГУ «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии
и общественного здоровья»**

№ _____

« » _____ 2011 г