

ИЗМЕНЕНИЕ №4 СТБ 912-98
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
БАРАНОЧНЫЕ
Общие технические условия
ВЫРАБЫ ХЛЕБАБУЛАЧНЫЯ
АБАРАНАЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 2011 №

Дата введения

Раздел 2 Исключить ссылку: 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 3.2.3. Таблица 1. Графа «Наименование показателя». «Показатель форма» для графы «Характеристика» после слова «кольца» дополнить словом: «или другая».

Пункт 3.3.1 изложить в новой редакции:

«3.3.1 Для изготовления бараночных 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;
- смеси сухие;
- зерна круп взорванные;
- клетчатку;
- дрожжи хлебопекарные прессованные и сушеные;
- соль поваренную пищевую йодированную;
- воду питьевую;
- сахар;
- сиропы;
- маргарины, спреды и топленые смеси;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
- масла растительные;
- масло эфирное;
- масло мятное;
- молоко и продукты переработки молока;
- продукты переработки молока сухие;
- продукты яичные, яйца куриные пищевые;
- продукты переработки фруктов, плодов, ягод и овощей (консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры, соки и др.);
- пасты шоколадные, сахарные, десертные, пасты-какао;
- пряности и приправы;
- продукты маслоделия и сыроделия;
- продукты маслоделия и сыроделия сухие;
- цукаты;
- фрукты косточковые и семечковые сушеные;
- фрукты, плоды и ягоды: свежие, быстрозамороженные;
- овощи сушеные;

ИЗМЕНЕНИЕ №4 СТБ 912-98

- экстракты плодовые и ягодные;
 - лук репчатый свежий и сушеный;
 - чеснок сушеный;
 - зелень свежая и сушеная;
 - порошки овощные, ягодные и фруктовые и их смеси;
 - мед натуральный и искусственный;
 - орехи, ядра орехов и арахиса;
 - мак пищевой;
 - кунжут;
 - семена льна;
 - ванилин;
 - какао-порошок;
 - глазури;
 - кокосовая стружка или крупка;
 - эссенции;
 - ароматизаторы пищевые натуральные и идентичные натуральным;
 - ароматизаторы-приправы;
 - эмульгаторы;
 - семена подсолнечника очищенные;
 - добавки вкусоароматические;
 - жир говяжий или свиной;
 - декоративные кондитерские украшения для отделки: драже нонпарелле;
 - пищевые добавки: бетавитон (бетакаротин 2% водорастворимый), красители пищевые, кислоты пищевые, улучшители, смеси хлебопекарные;
- Пункт 5.4: Заменить ссылку: ГОСТ 5667 на СТБ 2160.
- Пункт 5.11.1. Второй абзац исключить;
- третий абзац. После слова «нагрева» дополнить словами: «внутри камеры»;
- шестой абзац. Заменить слово «разрезами» на «размерами».
- Пункт 5.11.2. После слова «просушивают» дополнить словами: «в течение 20 мин».
- Пункт 5.11.4. Формула (2). Заменить знак «+» на «-».
- Пункт 5.11.5. Первый абзац. Слово «влажности» заменить на «массовой доли влаги».
- Пункт 5.13 исключить ссылку: ГОСТ 30349-96.

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. Катеко

Исполнитель – инженер по стандартизации 2
категории

Н. А. Макольская

СОГЛАСОВАНО

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

№ _____

« » _____ 2011 г