



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТОРТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР
Техникалық шарттар

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 985-2013

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)**

Астана



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ТОРТТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР

Техникалық шарттар

ҚР СТ 985-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрія және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитетінің «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны ӘЗІРЛЕП ЕҢГІЗІЛДІ

2 Қазақстан Республикасы Индустрія және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2013 жылғы 22 тамыздағы № 454-од бұйрығымен **БЕКІТЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕҢГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» заны, Кеден одағының «Тағамдық өнімнің қауіпсіздігі туралы» (КО ТР 021/2011), «Танбалau бөлігіндегі тағамдық өнім» (КО ТР 022/2011), «Тағамдық қоспалар, хош істендергіштер және технологиялық көмекші құралдар» (КО ТР 029/2012), «Ораманың қауіпсіздігі туралы» (КО ТР 005/2011) техникалық регламенттер нормалары жүзеге асырылды.

**4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ**

2019 жыл
5 жыл

5 ҚР СТ 985-95 Торттар және пирожныйлар. Техникалық шарттар ОРНЫНА ЕҢГІЗІЛДІ

Осы стандарттың өзгетулері туралы ақпарат жыл сайын басылып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттың сілтемесінде, ал өзгертулер мен түзетулер мәтіні - ай сайын басылып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттың сілтемелерінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басылып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттың сілтемесінде жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрія және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатының ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1 Қолдану саласы	1
2 Нормативтік сілтемер	1
3 Жалпы техникалық шарттар	3
4 Қабылдау ережелері	10
5 Бақылау әдістері	11
6 Тасымалдау және сақтау	12
7 Даірындаушы кепілдіктері	13
А қосымшасы (<i>акпараттық</i>). Торттар, орамалар және пирожныйларға ұсынылатын жарамдылық мерзімдері	14

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**ТОРТТАР, ОРАМАЛАР ЖӘНЕ ПИРОЖНЫЙЛАР****Техникалық шарттар****Енгізілген күні 2014-07-01****1 Қолданылу саласы**

Осы стандарт меканикаландырылған және қол тәсілімен дайындалған, сондай-ақ мұздатылған торттарға, орамаларға және пирожныйларға таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта мынадай нормативтік құжаттарға сілтемелер қолданылады:

Кеден одағының «Ораманың қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті, бұдан ары – КОТР 005/2011.

Кеден одағының «Тағамдық өнімнің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті, бұдан ары- КО ТР 021/2011.

Кеден одағының «Таңбалау бөлігіндегі тағамдық өнім», техникалық регламенті, бұдан ары - КО ТР 022/2011.

Кеден одағының «Тағамдық қоспалар, хош істендерінде және технологиялық көмекші құралдар» техникалық регламенті, бұдан ары – КО ТР 029/2012.

ҚР СТ 1509-2006 Радиациялық бақылау. Тағамдық өнімдерінің сынаамаларын іріктеу. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тағамдық өнімдер. Сынаамаларды іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тағамдық өнімдер мен азық-түлік шикізат. Уытты элементтерінің құрамын анықтау инверсиялық-вольтамперометриялық әдістері (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш).

ҚР СТ 2.156-2009 Қазақстан Республикасының мемлекеттік өлшем бірлігін камтамасыз ету жүйесі. өлшеп орау, сату және импорт кезінде кез келген түрінің орамаларында бөлшектеп оралған тауарлардың мөлшеріне мемлекеттік метрологиялық бақылауды жүзеге асыру тәртібі. Жалпы талаптар.

ГОСТ 8.579-2002 Өндіріс, өлшеп орнау, сату және импорт кезінде кез келген түрінің орамаларында бөлшектеп оралған тауарлардың мөлшеріне қойылатын талаптар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2228-81 Қап қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5897-90 Кондитерлік бұйымдар. Сапа, өлшемдер, таза салмағы және құрамды бөліктерінің органолептикалық көрсеткіштерін анықтау әдістері.

ГОСТ 5899-85 Кондитерлік бұйымдар. Майдың салмақтықтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 5900-73 Кондитерлік бұйымдар. Ылғалдығы мен құрғақ заттарын анықтау әдістері.

ГОСТ 5903-89 Кондитерлік бұйымдар. Қантты анықтау әдістері.

ҚР СТ 985-2013

ГОСТ 5904-82 Кондитерлік бұйымдар. Қабылдау ережелері, іріктеу әдістері мен сынамаларды дайындау.

ГОСТ 7730-89 Целлюлоза үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орама қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 9569-79 Парафинделген қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Өнеркәсіптік, ауылшаруашылық және сіріңке тағамдық салаларының өнімдері үшін ағаш және ағаш материалдардан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10444.2-94 Тағамдық өнімдер. *Staphylococcus aureus* мөлшерін анықтау және табу әдістері.

ГОСТ 10444.12-88 Тағамдық өнімдер. Ашытқылар мен зенді санырауқұлактарды анықтау әдістері

ГОСТ 10444.15-94 Тағамдық өнімдер. Мезофильді аэробты және факультативті анаэробты микроорганизмдердің мөлшерін анықтау әдістері

ГОСТ 11354-93 Өнеркәсіп және ауылшаруашылықтың тағамдық салалары өнімдері үшін ағаш және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13512-91 Кондитерлік бұйымдарға арналған гоффленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктегерді таңбалалау.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негізінде желімденген таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 24831-81 Іздыс-жабдығы. Тұрпаттар, негізгі параметрлер және өлшемдер.

ГОСТ 26181-84 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Сорбин қышқылын анықтау әдістері.

ГОСТ 26668-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдамалары үшін сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдамалары үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26670-91 Тағамдық өнімдер. Микроорганизмдерді культивирлеу.

ГОСТ 26927-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтерінің құрамын анықтауға арналған минералдау.

ГОСТ 26930-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Құшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 27543-87 Кондитерлік бұйымдар. Микробиологиялық талдамаларға арналған аппарата, материалдар, реактивтер мен коректі орталар.

ГОСТ 30178-96 Тағамдық шикізаттар мен өнімдер. Уытты элементтерін анықтау атомдық-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30518-97 Тағамдық өнімдер. Ішек таяқшаларының бактериялар мөлшерін анықтау және табу әдістері (колоформдық бактерий).

ГОСТ 30519-97 Тағамдық өнімдер. *Salmonella* түрінің бактерияларын табу әдісі.

ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомдық - эмиссиялық әдісімен уытты элементтерін анықтау әдістемесі.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктеліштердің колданысын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын аппараттық сілтеме және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын аппараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгерілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгерілген) стандартты басшылыққа алуға тиіс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, онда орган сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын боліктегі колданылады.

3 Жалпы техникалық талаптар

3.1 Торттар, орамалар және пирожныйлар осы стандартының КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес және бекітілген рецептуралар бойынша дайындалуы керек.

Танбалау және бұып-тую, орамалық бірліктерде бар торттар мен пирожныйларға қойылатын талаптар – ҚР СТ 2.156 бойынша.

3.2 Сипаттамалар

3.2.1 Торттар мен орамалар және пирожныйларды сактау шарттарына байланысты мұздатылған және мұздатылмаған шалафабрикаттарды дайындау тәсілі мен рецептураларға байланысты мыналарға бөлінеді: түрлі шалафабрикаттардан дайындалған үгілмелі (сондай-ақ үгілмелі-кайнатылған), бисквит, қабаттама, жаңғақты, кайнатылған, кант, вафельді, ауа (сонда-ақ ауа-жаңғақты), қоқымды, ашытқы, бал, біртума және күрамдастырылған.

3.2.2 Мұздатылған шалафабрикаттар минус (18 ± 2) °C температураға дейін мұздатылуға салынады.

Еріген шалафабрикаттар қайталама мұздатылуға жатпайды.

Мұздатылған шалафабрикаттар үшін ұсынылатын жарамдылық мерзімдері мен сактау тәртіптері А косымшасында берілді.

3.2.3 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша торттар, орамалар мен пирожныйлар 1-кестеде көрсетілген талаптарына сәйкес болуы керек.

1-кесте – Органолептикалық көрсеткіштер

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішін	Дәмі және иісі
Бисквит	Қабатшасы бар әрлейтін шалафабрикаттар немесе қабаттамасыз, шәрбатпен сіндірілген немесе сіндірілген, иленбеген таңбасыз пісірілген кеүекті шалафабрикаттардың бір немесе бірнеше қабаттары	Крем және (немесе) баска әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептурага сәйкес әрленген. Егер рецептуда көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толыктай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабыскак, кантталған, таңбасы бар кантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен калатын; - күйген данаалық өнімдер рұқсат етілмейді	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сынықсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесіргі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, баска татымы және иістері жок
Үгілмелі (сондай-ақ үгілмелі-жайнатылған)	Қабатшасы бар әрлейтін шалафабрикаттар немесе қабаттамасыз, шәрбатпен сіндірілген немесе сіндірілген, иленбеген таңбасыз пісірілген кеүекті шалафабрикаттардың бір немесе бірнеше қабаттары	- « -	- « -	- « -
Қабаттама	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе күсты толтырып немесе қабаттасыз арасында байланысқан бөлінетін жіңішке қабаттармен пісірлген қабаттама шалафабрикат. Аздаған шикілігі рұқсат етіледі	- « -	- « -	- « -
Вафельді	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатталған иленбеген белгілері жок синғыш вафельді табактардың бірнеше қабаттары	Сондай-ақ, жылтыр торттарға арналған тәмемлі беті глазурьмен жабылмаған немесе толыктай жабылмағаны рұқсат етіледі	Сондай ақ, өнімнің пішінін өзгертуші тәсілдердің жағдайларына сәйкес толыктай жабылмағаны рұқсат етіледі	- « -

1-кесте (жалғасы)

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті		
Кокымды	Әрлейтін шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасы жоқ иленбекен белгісіз торттар мен орамалар және шалафабрикаттар пирожныйлардың үгілген кесіктерден пішінделген	<p>Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген.</p> <p>Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе кокыммен толыктай жабылған немесе жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. 	<p>Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыйықсыз және жапсырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар</p>	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ
Қантты	Әрлеу шалафабрикатпен қабатталған немесе қабатшасыз иленбекен белгісіз пісілірген жіңішке қабырғалы сынғыш шалафабрикат	<p>Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген.</p> <p>Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қокыммен толыктай жабылған немесе жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. 	- « -	- « -
Бал (сондай-ақ балды-қайнатылған)	Әрлеу шалафабриатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз ірі толассыз жарықшалар мен иленбекен белгілерсіз жасанды немесе табиги балды пайдаланып пісірілген шалафабрикат	- « -	- « -	- « -

1-кесте (жалгасы)

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Ашытқы	Әрлеу шалафабрикатпен Крем және (немесе) басқа қабатталған иленбекен әрлеу шалафабрикаттармен және шикі белгісіз ашытқы көркем әрленген немесе наннан жасалған пісрілген рецептураға сәйкес әрленген шалафабрикат	Крем және (немесе) басқа қабатталған иленбекен әрлеу шалафабрикаттармен және шикі белгісіз ашытқы көркем әрленген немесе наннан жасалған пісрілген рецептураға сәйкес әрленген шалафабрикат Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған. - кремнен жасалған көмескі сурет; - акышылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді.	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыйнықсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесіргі бар	Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыйнықсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесіргі бар
Біртума	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз, шәрбатпен сіндірілген немесе сіндірілген, иленбекен белгісі жоқ, жергілікті және тұрмыстық емес шикізат түлерін пайдаланып (қаймак, кілегей, сузбе, кара ұн, квас сыра ашытқысының концентраты) пісрілген шалафабрикат	- « -	- « -	- « -
Жаңғақ	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар немесе қабатшасыз бадам немесе жаңғақты шалафабрикат.	Сондай-ақ, тиісті жарықшалары бар әрлеусіз кедір-бұдыр пирожныйларға арналған	- « -	- « -

1-кесте (жалғасы)

Торттар, орамалар мен пирожныйл ар	Әрлеуге жататын шалафабрикатор сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Қайнатылған	Әрлейтін шалафабрикатпен кабатшасы бар немесе куысты толтырып, иленбекен белгісі және ірі толассыз жарықшалары жок пісрілген шалафабрикат	<p>Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикатормен көркем әрленген немесе рецептурага сойкес әрленген.</p> <p>Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері¹ әрлеу шалафабрикатормен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, танбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен калатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Әрлеусіз- кедір-бұдыр пирожныйларға жарықшалар мен ойықтар рұқсат етіледі 	<p>Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сынықсыз және жапырылғансыз</p> <p>кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар Пирожныйларға арналған – әр турлі</p>	Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жок
Женіл ауалы (сондай-ақ женіл ауалы- жанғакты)	Әрлеу шалафабрикатпен кабатшасы бар немесе кабатшасыз ақызыз-бадамды- жабысқақ үшін коспалармен немесе коспаларсыз пісрілген сынғыш кеуекті шалафабрикат	<p>Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикатормен көркем әрленген немесе рецептурага сойкес әрленген.</p> <p>Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері¹ әрлеу шалафабрикатормен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, танбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен калатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Әрлеусіз- кедір-бұдыр, кеуекті пирожныйларға арналған; өнімнің түсі: коспаларсыз – ак немесе ақшыл-кремді; коспалармен – коспалардың түсіне тиісті 	- « -	- « -

1-кесте (соңы)

Торттар, орамалар мен пирожныйлар	Әрлеуге жататын шалафабрикаттар сипаттамасы	Дайын өнімнің сипаттамасы		
		Беті	Пішіні	Дәмі және иісі
Күрамдастырғылған	Әрлеу шалафабрикатпен қабатшасы бар иленбекен белгісі жоқ пісрілген шалафабрикаттардың эртүрлі бірнеше қабаттары	<p>Крем және (немесе) басқа әрлеу шалафабрикаттармен көркем әрленген немесе рецептураға сәйкес әрленген.</p> <p>Егер рецептурада көрсетілген болса, торттар мен орамалардың бүйірлі беттері әрлеу шалафабрикаттармен немесе қоқыммен толықтай жабылған немесе жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> - кремнен жасалған көмескі сурет; - ақшылданған шоколадты глазурь; - жабысқақ, қантталған, таңбасы бар қантсықпа глазурь, өнімдердің бетінен қалатын; - күйген даналық өнімдер рұқсат етілмейді. Устінгі қабаттың түріне тиісті әрлеусіз торттар мен орамаларға арналған 	<p>Өнімдердің осы атауына тиісті, дұрыс, сыйнықсыз және жапырылғансыз, кесілген өнімдердің тегіс кесігі бар</p>	<p>Өнімдердің осы атауына тиісті, басқа татымы және иістері жоқ</p>

1 ЕСКЕРТПЕ Ағымды-механикаландырылған сзызыктарда торттар, рулеттер мен пирожныйларды дайындау кезінде әрлеу шалафабрикаттар мен қақпақпен жабылмаған өнімнің жоғарғы және бүйірлі беттерінде маңыздырылған болуы рұқсат етіледі.

2 ЕСКЕРТПЕ Жылтыр торттар, орамалар мен пирожныйлар үшін жылтыр шалафабрикаттардың аздаған жайылмалары рұқсат етіледі.

3 ЕСКЕРТПЕ Механикаландырылған сзызыктарда қантты тұтіктерді дайындау кезінде бетінің біркелкі боялуы, күймей рұқсат етіледі.

4 ЕСКЕРТПЕ Вафельді өнімдерінің төменгі бетінде вафельді табақтарының қабаты немесе кесіктер белгілері рұқсат етіледі.

5 ЕСКЕРТПЕ Торттарда, орамаларда және пирожныйларда бөтен қосындылар мен сықырлау рұқсат етілмейді.

6 ЕСКЕРТПЕ Бетін көркем әрлеу үшін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілетті органдар қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалған сәндік пішіндерді пайдалануға рұқсат етіледі.

3.2.3 Әр бір торттар мен пирожныйлар атауының нақты сипаттамалары белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген рецептураларында көрсетіледі.

3.2.4 Физика-химиялық көрсеткіштерінің нақты мәндері, әр бір торттар мен пирожныйлардың атауы үшін тағамдық құндылығы белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген рецептураларында берілуі керек.

3.2.5 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша торттар, орамалар мен пирожныйлар КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес болуы керек.

3.2.6 Торттар мен пирожныйлардағы уытты элементтерінің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы денгейлерінен аспауы керек.

3.2.7 Торттар, орамалар мен пирожныйлардағы пестицидтердің қалдық мөлшерлерінің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы денгейлерінен аспауы керек.

3.3 Шикізатқа қойылатын талап

3.3.1 Торттар, орамалар мен пирожныйларды дайындау үшін қолданылатын шикізат Торттар, орамалар мен пирожныйларды дайындау үшін қолданылатын шикізат КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес болуы керек (рецептураларда сілтемелерді міндепті турде көрсетіп), қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша КО ТР 021/2011 белгіленген талаптарына сәйкес болуы керек.

3.3.2 Тағамдық қоспалар және олардың қолданылуы – КО ТР 029/2012 сәйкес.

3.3.3 Шикізаттағы радионуклидтердің құрамы КО ТР 021/2011 белгіленген рауалы деңгейлерінен аспауы керек.

3.4 Буып-тую

3.4.1 Торттар, орамалар және пирожныйларды буып-тую КО ТР 005/2011 сәйкес болуы керек.

3.4.2 Торттар, орамалар және пирожныйлар даналық (сондай-ак үлес түрінде кесілген) өлшеп оралған және салмакты дайындалады.

3.4.3 Даналық торттар, өлшеп оралған пирожныйлар, орамалар мен пирожныйлар жинағы ыдыс және орамаға салынады.

Тұтыну ыдысы мен орамаға дайындалған күні бір, бір немесе бірнеше атаулы пирожныйлар салынады.

Тұтыну ыдысының бір бірлігіне үлес түрінде атаулары түрлі торттардың өлшеп оралуы рұқсат етіледі.

Ағысады-механикаландырылған сзықтарда дайфндалатын торттардан басқа торттарды буып-тую кезінде кораптың түбін ГОСТ 1341 бойынша пергаменттен, ГОСТ 1760 бойынша подпергаменттен, ГОСТ 7730 бойынша целлофандан, ГОСТ 9569 бойынша парафинді қағаздан немесе пергаминнен жасалған сұлықпен төсейді. Осы материалмен өнімнің үстіңгі қатарын жабуға рұқсат етіледі.

Сұлықтың орнына полимерлік материалдардан жасалған корекс немесе табандықты пайдалану рұқсат етіледі.

Вафельді торттарды буып-тую кезінде сұлықтың өлшемдері торттардың бүйірлі беттері кораптың қабыргаларына тимейтіндегі болып корап түбінің өлшемдерінен көп болуы керек.

Ағымды-механикаландырылған сзықтарда дайындалатын торттар мен орамалар қыздырып дәнекерленген целофаннан немесе полимерлік үлдірінен жасалған пакеттерге немесе Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлеріне буып-туйіледі.

Даналық орамаларды ГОСТ 9569 бойынша парафинді қағазға, пергаментке ГОСТ 1341 бойынша подпергаментке ГОСТ 1760 бойынша, пергамин немесе целлофанға ГОСТ 7730 бойынша немесе Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген басқа орамаға оралады.

Корап картоннан жасалған көркм ресурсделген кораптарға даналық оралмаған орамаларды салуға рұқсат етіледі. Кораптың түбін пергамент, подпергамент, парафинделген қағаз немесе целлофаннан жасалған сұлықпен төсейді.

3.4.4 Пирожныйлар, таразыға өлшенетін торттар мен орамалар Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген тұтыну ыдысы және орамаға салынады.

ГОСТ 11354 бойынша орамаға және ыдысқа пісрілгеннен кейін таразыға өлшенетін торттар, орамалар мен пирожныйларды әрлеусіз салу кезінде ораманың түбі мен өнімнің үстіңгі қатарын орамалық материалдармен жабады.

Ыдысқа және орамаға дайындалған күні бірдей бірнеше немесе бір атаулы пирожныйларды салады.

ҚР СТ 985-2013

Таразыға өлшенетін орамаларды салу кезінде ыдисы мен орамасы, материалы өнімнің үстінгі бетін жабатында түрде орамалық материалмен ішінен төселеуі керек.

Орамаларды буып-тұю кезінде пергамент, пергамент асты, пергамин немесе парафинделген қағазбен ыдис пен ораманың түбі төселеіп, орамалардың бетін жабылады.

Тасымалдау кезінде өлшеп оралған пирожныларды ГОСТ 8273 бойынша тығыз орамалы қағаздың екі қабатына немесе байланатын шпагатпен қап қағазға ГОСТ 2228 бойынша немесе қағаз негізіне желімді таспапен желімдеп ГОСТ 18251 бойынша; торттар мен өлшеп оралған пирожнылар – ГОСТ 24831 бойынша жабдық-ыдисына; бисквит орамаларыдықса және орамаға – ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, ГОСТ 13512 бойынша және (немесе) Қазақстан Республикасының Денсаулық сактау саласында уәкілетті органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлеріне буып-түйілуі рұқсат етіледі.

3.4.5 Торттар, орамалар мен пирожнылардың таза салмагының рауалы ауыткулар шектері ГОСТ 8.579 бойынша азайту жағына тұтыну ыдисы мен даналық бірліктерінде.

3.5 Таңбалау

3.5.1 Торттар, орамалар мен пирожнылар бар тұтыну ыдисының әр бір бірлігін таңбалау КО ТР 022/2011 бойынша мемлекеттік және орыс тілдерінде жүзеге асырылады.

Торттар, орамалар және пирожнылар құрамына генетикалық түрлендірілген құрастыруыш пайдаланып және (немесе) дайындалған шикізатты қосу кезінде таңбалауда олардың құрамын көрсету қажет.

3.5.2 Диабеттік өнімдермен тұтыну ыдисында қосымша:

- 10 г өнімнің құрамын (есептік): ксилит, сорбит және (немесе) басқа тәттілендіргіштер, жалпы қант (схарозаға қайта есептегендеге);
 - жазба: «дәрігердің ұсынысы бойынша қолдану»;
 - ксилит, сорбит 30 г көп емес тәулік тұтыну мөлшері және (немесе) басқа тәттілендіргіштер ұсыныстарға сәйкес;
 - «диабеттік» жазбасы диабеттік өнімдер топтарына жататын өнім үшін көрсөнілген.

3.5.3 Үдисста және орамада сатылатын пирожнылар, таразыға өлшенетін торттар мен орамалар үшін тұтынушыға арналған ақпарат 3.5.1 бойынша парап-қыстырма түрінде, сатушы тұтынушыға жеткізетін диабеттік өнімдер үшін – қосымша 3.5.2 бойынша ұсынылуы керек.

3.5.4 Айла шарғы белгілерін түсіріп тасымалдау таңбалау: «Сынғыш. Байқаңыз», «Ылғалдан сактау», «Күн сәулесінен сактау» - ГОСТ 14192 бойынша.

Тасымалдау ыдисының әр бір бірлігіне КО ТР 022/2011 сәйкес өнімді сипаттайтын таңбалау түсіріледі.

Егер тасымалдау орамасына тұтынуы орамасыз торттар, орамалар немесе пирожнылар салынатын жағдайда тасымалдау орамасын таңбалау осы стандартының 3.5.1 талаптарына сәйкес болуы керек.

3.5.5 Таңбалау құлақшаны жапсыру немесе трафареттің нақты оттискісін немесе жуылмайтын және бояғыштың ісі жоқ мөртанағаны түсіру жолымен түсіріледі.

4 Қабылдау ережелері

4.1 Қабылдау ережелері – ГОСТ 5904 және осы стандарт бойынша.

4.2 Органолептикалық көрсеткіштері, өлшеп оралған өнімнің таза салмағы, торттар, орамалар мен пирожнылардың таңбалау сапасы мен буып-түйілуі әр бір топтамада бақыланады.

4.3 Креммен әрлеусіз дайын өнімдер мен шалафабрикаттарда торттар мен пирожнылардың физика-химиялық көрсеткіштері пісіруден кейін белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген өнімнің дайындаушысын бақылау сұлбасына сәйкес бақыланады.

4.4 Қоқымды шалафабрикаттарда жалпы қант пен майдың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.5 Қабаттама және қайнатылатын шалафабрикаттарда жалпы қанттың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.6 Бисквиттік және женіл ауа шалафабрикаттарда майдың салмақтық үлесі бақыланбайды.

4.7 Кремдегі сорбин қышқылының салмақтық үлесін дайындаушы белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген өнімнің дайындаушысын бақылау сұлбасына сәйкес бақылайды.

4.8 Диабеттік торттар мен пирожныйлардағы жалпы қанттың (сахароза бойынша) салмақтық үлесін дайындаушы әр бір топтама бақылайды.

4.9 Торттар, орамалар мен пирожнылардың микробиологиялық көрсеткіштерін белгіленген тәртіпте бекітілген және келісілген микробиологиялық бақылау сұлбасына сәйкес бақыланады.

4.10 Ұытты элементтері мен патогендік микроорганизмдерінің, сондай-ақ сальмонелалар құрамы өнімнің қауіпсіздігіне кепілдік беретін мемлекеттік бақылау және кадағалау органдарымен келісім бойынша өнімнің дайындаушысымен белгіленген тәртіпке сәйкес бақыланады.

4.11 Радиобелсенді ластану деңгейлерін бақылау белгіленлен тәртіпте бекітілген және келісілген радиациялық бақылау сұлбасына сәйкес жүзеге асырылады.

5 Бақылау әдістері

5.1 Сынамаларды іріктеу – ҚР СТ 1509, ГОСТ 5904 бойынша, қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтау үшін сынамаларды дайындау – ҚР СТ 1623, ГОСТ 26929 бойынша.

5.2 Бақылау әдістері – ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 26181 бойынша.

Бұын-түю және таңбалау сапасы көзben шолып анықталады.

5.3 K_B , % кремнің сулы фазасындағы қанттың салмақтық үлесі (1), (2) формулалар бойынша есеп теп шығарылады:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}; \quad (1)$$

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C}, \quad (2)$$

A – құрғақ затқа есептегендегі зертханалық деректер бойынша кремдегі қанттың құрамы, %;

B – зертханалық деректер бойынша кремнің ылғалдығы, %;

C – натурадағы қанттың құрамы, %.

5.4 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау

5.4.1 Сынамаларды іріктеу

Микробиологиялық бақылау үшін сынамаларды дайындау және іріктеу - ГОСТ 5904, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669 бойынша.

Әр бір шалафабрикеннан бөлек салмақты іріктеу болжамды микробты ластанар мен талдау мақсаты, бақыланатын өнімнің ерекшеліктеріне байланысты рұқсат етіледі.

5.4.2 Бақылау құралдары мен көмекші құрылғылар

Аппаратура, материалдар, реактивтер мен коректі орталар – ГОСТ 27543 бойынша.

ҚР СТ 985-2013

5.4.3 Талдау жүргізу

Микробиологиялық бақылау әдістері – ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 бойынша.

5.5 Үйтты элементтерінің құрамы ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 және белгіленген тәртіпте бекітілген әдістемлөрі бойынша анықталады.

Радионуклиидтердің құрамы белгіленген тәртіпе бекітілген өлшемдерді орындау әдістемесі бойынша анықталады.

5.6 Қоспалары бар кремдердегі ылғал, қант және майдың салмақтық үлесі (джем, повидло, варенье, жанғартар және т.б.) қоспаларды енгізуге дейін анықталады.

5.7 Сорбин қышқылының салмақтық үлесін анықтау

Сорбин қышқылының қоспасымен дайындалатын кремдерде сорбин қышқылының салмақтық үлесі ГОСТ 26181 бойынша анықталады.

Сорбин қышқылы ГОСТ 26181 (3.4.1, 3.4.2 тармақтар) бойынша салмағы 1,5 г - 2,0 г кремнің салмағынан айдайды.

Генетикалық түрлендірілген организмдердің құрамы қолданыстағы нормативтік техникалық құжаттама бойынша анықталады.

6 Тасымалдау және сақтау

6.1 Торттар, орамалар мен пирожныйлар осы көліктің түрінде қолданыстағы тез бұзылатын жүктөрді тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық автомобильді тасымалдау құралдарында тасымалданады.

Торттар, орамалар мен приожныйларды жаңадан пісірілген нан немесе ерекше ісі бар өнімдермен тасымалдауға рұқсат етілмейі.

6.2 Торттар, орамалар мен пирожныйларды соқтырмай және тербеусіз байқап жүктеледі, түсіріледі және тасымалданады.

Торттар, орамалар мен пирожныйларды тиеп, түсіру кезінде атмосфералық тұнбаларданын әсерінен сакталуы керек.

6.3 Крем немесе жемістік әрлеумен торттар, орамалар және пирожныйлар мұздатқыш шкафттар мен камераларда (4 ± 2) °C температурамен сакталады.

Сауда желістегі жоғарыда көрсетілген шарттар болмаса торттар мен пирожныйларды сатуға рұқсат етілмейді.

6.4 Торттар, орамалар мен пирожныйларды тағамдық емес материалдармен, сондай ерекше істерьмен өнімдермен бірпеге сақтауға рұқсат етілмейді.

6.5 Пісірілгеннен кейін әрлеусіз торттар, орамалар мен пирожныйлар, май және пралинді әрлеу шалафабрикаттармен вафельді торттар мен пирожныйлар (6-18) °C температурада және 70 % - 75 % ауаның салыстырмалы ылғалдығында сакталуы керек.

6.6 Торттар, орамалар мен пирожныйларды қоралтағы жабдық-ыдысында ГОСТ 24831, ГОСТ 11354 бойынша және (немесе) Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілдегі органмен қолдануға рұқсат етілген ораманың басқа түрлерінде сақтау және тасымалдау рұқсат етіледі.

6.7 Торттар, орамалар мен пирожныйлардың жарамдылық мерзімін дайындаушы Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау саласында уәкілдегі органмен келісім бойынша белгілейді.

6.8 Торттар, ормалар және пирожныйларды сату және практикалық өндіру нәтижелері бойынша құралған 6.1 - 6.6 көрсетілген шарттарда сақталған торттар, орамалар және пирожныйларға ұсынылатын жарамдылық мерзімдері А косымшасында берілді.

ЕСКЕРТПЕ құрамдастырылған әрлеу шалафабрикаттармен торттар, орамалар мен пиродныйлардың жарамдылық мерзімдері, жарамдылық мерзімі аздаған әрлеу шалафабрикаттың жарамдылық мерзімі бойынша белгіленеді.

7 Дайындаушы кепілдіктері

7.1 Тұтынушы салу, сактау, тасымалдау және сату шарттарын сақтаған жағдайда дайындаушы торттар, орамалар және пирожныйлардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

А қосымшасы
(ақпараттық)

**Торттар, орамалар және пирожныйлардың ұсынылатын
жарамдылық мерзімдері**

Торттар, орамалар және пирожныйлардың атаяуы	Дайындалған күнінен бастап, ұсынылатын жарамдылық мерзімдері, көп емес:
Сиыр сүтінен дайындалған көпсітілген кілегей бар кремімен	6 с
Акуыз (шикі) кремі бар	12 с
Сұзбе кремі бар	24 с
Сары май кремі бар (какао-ұнтағы қосапаларым ен, жеміс қоспалары бар немесе жоқ), қоқымды «Картошка» пирожный турппатты	36 с
Акуыз (қайнатылған) кремімен (жеміс әрлеу бар немесе жоқ), суфлемен, тоңбасымен	72 с
Әрлеу шалафабрикаттарыз пирожныйлар; акуыз (қайнатылған) кремі бар, сорбин қышқылы бар; сары май кремі бар, жеміс қоспалармен; кекнар және салымы бар; өсімдік қаймақтар мен майлар негізінде	5 тәулік
Әрлеу үгілмелі және бисквиттік торттар, орамалар және пирожныйлар: жеміс, қантсықпа және глазурі бар, бадам; кекнар және салымы бар; курамында сорбин қышқылы бар суфле	7 тәулік
Жеміс әрлеу шалафабрикаты бар вафельді	15 тәулік
Шоколадты-вафельді, курамында сорбин қышқылымен, пралинді және май әрлеу шалафабрикаттар бар вафельді	20 тәулік
Салымсыз мұздатылған шалафабрикаттар	120 тәулік минус (18±2) °C температурада
Салымы бар мұздатылған шалафабрикаттар	60 тәулік минус (18±2) °C температурада

ӘОЖ 664.683(083.74)

ЭҚТӨЖ 10.71; 10.71.1; 10.71.12

МСЖ 67.060

Түйінді сөздер: торттар, орамалар, пирожнылар, салым, органолептикалық көрсеткіштер, физика-химиялық көрсеткіштер, қауіпсіздік көрсеткіштері, тағамдық құныдылығы, орама, бақылау әдістері, тасымалдау және сактау, дайындаушы кепілдіктері



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Технические условия

СТ РК 985-2013

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 22 августа 2013 года № 454-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы закона Республики Казахстан: «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года № 603-II, технических регламентов Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ**

2019 год
5 лет

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 985-95 Торты и пирожные. Технические условия

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Общие технические требования	3
4 Правила приемки	10
5 Методы контроля	11
6 Транспортирование и хранение	12
7 Гарантии изготовителя	13
Приложение А (<i>информационное</i>). Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные	14

CT PK 985-2013

ТОРТЫ, РУЛЕТЫ И ПИРОЖНЫЕ**Технические условия****Дата введения 2014-07-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на торты, рулеты и пирожные, изготавливаемые механизированным и ручным способом, в том числе замороженные.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», далее - ТР ТС 005/2011.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», далее - ТР ТС 021/2011.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», далее - ТР ТС 022/2011.

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», далее - ТР ТС 029/2012.

СТ РК 1509-2006 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК 2.156-2009 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического контроля за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида при их расфасовке, продаже и импорте. Общие требования.

ГОСТ 8.579-2002 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2228-81 Бумага мешочная. Технические условия.

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира.

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ.

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара.

СТ РК 985-2013

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 9569-79 Бумага парафинированная. Технические условия.

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 18251-87 Лента kleевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры.

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие технические требования

3.1 Торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, настоящего стандарта и изготавливаться по утвержденным рецептограм.

Требования к количеству тортов и пирожных, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по СТ РК 2.156.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от рецептуры и способа изготовления полуфабриката замороженные и незамороженные в зависимости от условий хранения торты, рулеты и пирожные подразделяются на: песочные (в том числе песочно-заварные), бисквитные, слоеные, ореховые, заварные, сахарные, вафельные, воздушные (в том числе воздушно-ореховые), крошковые, дрожжевые, медовые, оригинальные и комбинированные из различных полуфабрикатов.

3.2.2 Замороженные полуфабрикаты подвергаются замораживанию до температуры минус (18 ± 2) °C.

Размороженные полуфабрикаты не подлежат повторному замораживанию.

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения для замороженных полуфабрикатов приведены в Приложении А.

3.2.3 По органолептическим показателям торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Бисквитные	Один или несколько слоев выпеченного пиростого полуфабриката без следов непромеса, пропитанных или непропитанных сиропом, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности торто-ви рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Песочные (в том числе песочно-заварные)	Один или несколько слоев выпеченного рассыпчатого полуфабриката без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	- « -	- « -	- « -
Слоеные	Выпеченный слоистый полуфабрикат с отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой, с прослойкой или заполнением полости отделочным полуфабрикатом или без прослойки. Допускается незначительный закал	- « -	- « -	- « -
Вафельные	Несколько слоев хрупких вафельных листов без следов непромеса, прослойками отделочным полуфабрикатом	То же, допускается непокрытая или не полностью покрытая глазурью нижняя поверхность для глазированных тортов	То же, допускается незначительное коробление вафельных тортов, не изменяющее форму изделий	- « -

Таблица 1 (*продолжение*)

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Крошко- вые	Отформованы из про- тертых обрезков пирож- ных, тортов и рулетов и полуфабри- катов для торты и пи- рожных без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабри- катом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими от- делочными полуфабрика- тами или отделана в соот- ветствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабри- катами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий	Соответствующая данному наимено- ванию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответст- вующие данному на- именованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Сахарные	Выпеченный без следов непромеса, тонкостенный хрупкий полуфабрикат, прослойенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими от- делочными полуфабрика- тами или отделана в соот- ветствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабри- катами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий;	- « -	- « -
Медовые (в том числе медово- варные)	Выпеченный полуфаб- рикат с использованием искусственного или нату- рального меда без следов непромеса и крупных сквозных трещин с про- слойкой отделочным полуфабрикатом или без прослойки	- « -	- « -	- « -

Таблица 1 (*продолжение*)

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Дрожжевые	Выпеченный полуфабрикат из дрожжевого теста без следов непромеса и закала, прослойный отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими от делочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Оригинальные	Выпеченный полуфабрикат с использованием местных и нетрадиционных видов сырья (сметана, сливки, творог, ржаная мука, концентрат квасного сусла, ржаной солод и др.) без следов непромеса, пропитанный или непропитанный сиропом, с прослойкой отделочными полуфабрикатами или без прослойки	- « -	- « -	- « -
Ореховые	Выпеченный миндальный или ореховый полуфабрикат с прослойкой или без прослойки отделочным полуфабрикатом	То же, для пирожных без отделки - шероховатая с характерными трещинами	- « -	- « -

Таблица 1 (*продолжение*)

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Заварные	Выпеченный полуфабрикат без следов непромеса и крупных сквозных трещин с прослойкой или заполнением полости отделочным полуфабрикатом	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. Для пирожных без отделки – шероховатая, допускаются трещины и вмятины	Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий. Для пирожных – разнообразная	Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов
Воздушные (в том числе воздушно- ореховые)	Выпеченный хрупкий пористый полуфабрикат с добавлениями или без добавлений, для белково-миндального – липковатый, прослoенный отделочным полуфабрикатом или без прослойки	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой. Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре. Не допускается: - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. Для пирожных без отделки – шероховатая, пористая; цвет изделий: без добавлений – белый или светло-кремовый; с добавлениями – соответствующий цвету добавлений	- « -	- « -

Таблица 1 (окончание)

Торты, рулеты и пирожные	Характеристика полуфабриката, подлежащего отделке	Характеристика готового изделия		
		Поверхность	Форма	Вкус и запах
Комбинированные	Несколько слоев различных видов выпеченных полуфабрикатов без следов непромеса, с прослойкой отделочным полуфабрикатом	<p>Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами или отделана в соответствии с рецептурой.</p> <p>Боковые поверхности тортов и рулетов полностью покрыты отделочными полуфабрикатами или крошкой или без покрытия, если это указано в рецептуре.</p> <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расплывчатый рисунок из крема; - поседевшая шоколадная глазурь; - липкая, засахаренная, с пятнами помадная глазурь, отстающая от поверхности изделий; - подгорелые штучные изделия. <p>Для тортов и рулетов без отделки - характерная для вида верхнего слоя</p>	<p>Соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом нарезных изделий</p>	<p>Соответствующие данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов</p>

ПРИМЕЧАНИЕ 1 При изготовлении тортов, рулетов и пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковой поверхностях изделий наличие незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Для глазированных тортов, рулетов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазировочных полуфабрикатов.

ПРИМЕЧАНИЕ 3 При изготовлении сахарных трубочек на механизированных линиях допускается неравномерная окраска поверхности, без подгорелости.

ПРИМЕЧАНИЕ 4 На нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

ПРИМЕЧАНИЕ 5 Наличие посторонних включений и хруста в тортах, рулетах и пирожных не допускается.

ПРИМЕЧАНИЕ 6 Допускается для художественной отделки поверхности использовать декоративные фигурки, изготовленные из материалов, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

3.2.3 Конкретные характеристики каждого наименования тортов и пирожных указываются в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования тортов и пирожных должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

3.2.5 По микробиологическим показателям торты, рулеты и пирожные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в тортах и пирожных не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011.

3.2.7 Содержание остаточных количеств пестицидов в тортах, рулетах и пирожных не должно превышать допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011.

3.3 Требование к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления тортов, рулетов и пирожных, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011(с обязательным указанием ссылок на них в

рецептурах), по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011.

3.3.2 Пищевые добавки и их применение – в соответствии с ТР ТС 029/2012.

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011.

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка тортов, рулетов и пирожных должна соответствовать ТР ТС 005/2011.

3.4.2 Торты, рулеты и пирожные изготавливают штучными (в том числе в нарезанном на порции виде), фасованными и весовыми.

3.4.3 Штучные торты, фасованные пирожные, рулеты и наборы пирожных укладывают в тару и упаковку.

В потребительскую тару и упаковку укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

Допускается фасование тортов разных наименований в виде порций в одну единицу потребительской тары.

При упаковывании тортов, кроме тортов, изготавливаемых на поточно-механизированных линиях, дно коробки застилают салфеткой из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730, бумаги парафинированной по ГОСТ 9569 или пергамина. Допускается этим же материалом накрывать верхний ряд изделий.

Допускается вместо салфеток использовать корекс или поддон из полимерных материалов.

При упаковывании вафельных тортов размеры салфетки должны быть больше размеров dna коробки, чтобы боковые поверхности тортов не соприкасались со стенками коробки.

Торты и рулеты, изготавливаемые на поточно-механизированных линиях, упаковывают в пакеты из термоспивающегося целлофана или полимерных пленок, или другие виды упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

Штучные рулеты завертывают в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569, пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин или целлофан по ГОСТ 7730, или другую упаковку, разрешенную к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

Допускается укладывание штучных незавернутых рулетов в художественно оформленные коробки из коробочного картона. Дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги или целлофана.

3.4.4 Пирожные, весовые торты и рулеты укладывают в потребительскую тару и упаковку, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

При укладывании весовых тортов, рулетов и пирожных без отделки после выпечки в тару и упаковку по ГОСТ 11354 дно упаковки и верхний ряд изделий застилают упаковочными материалами.

В тару и упаковку укладывают пирожные одного или нескольких наименований, одной даты изготовления.

При укладывании весовых рулетов тара и упаковка должны быть выстланы внутри упаковочным материалом так, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность изделий.

При упаковывании рулетов дно тары и упаковки выстилают и накрывают поверхность рулетов пергаментом, подпергаментом, пергамином или парафинированной бумагой.

СТ РК 985-2013

При перевозках допускается упаковывать фасованные пирожные в два слоя бумаги плотной оберточной по ГОСТ 8273 или бумаги мешочной по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251; торты и фасованные пирожные – в тару-оборудование по ГОСТ 24831; бисквитные рулеты в тару и упаковку – по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, ГОСТ 13512 и (или) другие виды тары и упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

3.4.5 Пределы допускаемых отклонений массы нетто торты, рулетов и пирожных в единице потребительской тары и штучных в сторону уменьшения по ГОСТ 8.579.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировку каждой единицы потребительской тары с торты, рулетами и пирожными осуществляют по ТР ТС 022/2011 на государственном и русском языках.

При включении в состав торты, рулетов и пирожных сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их содержание.

3.5.2 На потребительской таре с диабетическими изделиями дополнительно указывают:

- содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита и (или) других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);
- надпись: «Употреблять по назначению врача»;
- суточная норма потребления ксилита, сорбита не более 30 г и (или) других подсластителей в соответствии с рекомендациями;
- надпись «диабетический» для продукта, отнесеного к группе диабетических изделий.

3.5.3 Для пирожных, весовых торты и рулетов, реализуемых в таре и упаковке информация для потребителя должна быть представлена в виде листа-вкладыша по 3.5.1, а для диабетических изделий - дополнительно по 3.5.2, которую продавец доводит до потребителя.

3.5.4 Транспортная маркировка с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей» - по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию в соответствии с ТР ТС 022/2011.

В случае, если в транспортную упаковку помещены торты, рулеты или пирожные без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям 3.5.1 настоящего стандарта.

3.5.5 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

4.2 Органолептические показатели, массу нетто фасованной продукции, состояние упаковки и качество маркировки торты, рулетов и пирожных контролируют в каждой партии.

4.3 Физико-химические показатели торты и пирожных в полуфабрикатах и в готовых изделиях без отделки кремом после выпечки контролируют в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.4 Массовую долю общего сахара и жира в крошковых полуфабрикатах не контролируют.

4.5 Массовую долю общего сахара в слоеных и заварных полуфабрикатах не контролируют.

4.6 Массовую долю жира в бисквитных и воздушных полуфабрикатах не контролируют.

4.7 Массовую долю сорбиновой кислоты в креме изготовитель контролирует в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

4.8 Массовую долю общего сахара (по сахарозе) в диабетических тортах и пирожных изготовитель контролирует в каждой партии.

4.9 Микробиологические показатели тортов, рулетов и пирожных контролируют в соответствии со схемой микробиологического контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.10 Контроль за содержанием токсичных элементов и патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного контроля и надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4.11 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТ РК 1509, ГОСТ 5904, подготовка проб для определения показателей безопасности – СТ РК 1623, ГОСТ 26929.

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 26181.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

5.3 Массовую долю сахара в водной фазе крема K_B , %, вычисляют по Формулам (1), (2):

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}; \quad (1)$$

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C}, \quad (2)$$

где А – содержание сахара в креме по лабораторным данным в пересчете на сухое вещество, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %;

С – содержание сахара в натуре, %.

5.4 Определение микробиологических показателей

5.4.1 Отбор проб

Отбор и подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 5904, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Допускается в зависимости от особенностей контролируемого продукта, цели анализа и предполагаемой микробной загрязненности отбирать навески от каждого полуфабриката отдельно.

5.4.2 Средства контроля и вспомогательные устройства

Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

5.4.3 Проведение анализа

СТ РК 985-2013

Методы микробиологического контроля – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.5 Содержание токсичных элементов определяют по СТ РК ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.6 Массовую долю влаги, сахара и жира в кремах с добавлениями (джем, повидло, варенье, орехи и т.п.) определяют до внесения добавлений.

5.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты

Массовую долю сорбиновой кислоты в кремах, изготавливаемых с добавлением сорбиновой кислоты, определяют по ГОСТ 26181.

Отгонку сорбиновой кислоты проводят из навески крема массой 1,5 г - 2,0 г по ГОСТ 26181 (пункты 3.4.1, 3.4.2).

Содержание генетически модифицированных организмов определяют по действующей нормативной технической документации.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование торты, рулетов и пирожных должно производиться в крытых автомобильных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускается перевозить торты, рулеты и пирожные совместно со свежевыпеченным хлебом или продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.2 Перевозка, перегрузка и выгрузка торты, рулетов и пирожных должна производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений.

Торты, рулеты и пирожные при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

6.3 Торты, рулеты и пирожные с кремовой или фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$.

При отсутствии вышеуказанных условий в торговой сети реализация торты и пирожных не допускается.

6.4 Не допускается хранить торты, рулеты и пирожные совместно с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

6.5 Торты, рулеты и пирожные без отделки кремом после выпечки, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре $(6-18)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70 % - 75 %.

6.6 Допускается хранение и транспортирование торты, рулетов и пирожных в коробках в таре-оборудовании по ГОСТ 24831, ГОСТ 11354 и (или) других видах упаковки, разрешенных к применению уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

6.7 Сроки годности на торты, рулеты и пирожные устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом в области здравоохранения Республики Казахстан.

6.8 Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные, при соблюдении условий, указанных в 6.1 - 6.6, составленные по результатам практического производства и реализации торты, рулетов и пирожных, приведены в Приложении А.

ПРИМЕЧАНИЕ Сроки годности торты, рулетов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие тортов, рулетов и пирожных требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий укладывания, хранения, транспортирования и реализации.

Приложение А
(информационное)

Рекомендуемые сроки годности на торты, рулеты и пирожные

Наименование тортов, рулетов и пирожных	Рекомендуемые сроки годности, начиная с даты изготовления, не более:
С кремом со взбитыми сливками из коровьего молока	6 ч
С белковым (сырым) кремом	12 ч
С творожным кремом	24 ч
Со сливочным кремом (с добавками какао-порошка, с фруктовыми добавками или без них), крошковые типа пирожного «Картошка»	36 ч
С белковым (заварным) кремом (с фруктовой отделкой или без нее), с суфле, с желе	72 ч
Пирожные без отделочных полуфабрикатов; с белковым (заварным) кремом, содержащим сорбиновую кислоту; со сливочным кремом с фруктовыми добавками, содержащим сорбиновую кислоту; с маком и начинкой; на основе растительных сливок и жиров	5 сут
Песочные и бисквитные торты, рулеты и пирожные с отделками: фруктовой, помадной и глазурью, миндальные; с маком и начинкой; с суфле, содержащим сорбиновую кислоту	7 сут
Вафельные с фруктовыми отделочными полуфабрикатами	15 сут
Шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами, содержащим сорбиновую кислоту	20 сут
Замороженные полуфабрикаты без начинки	120 сут при температуре минус (18±2) °C
Замороженные полуфабрикаты с начинкой	60 сут при температуре минус (18±2) °C

УДК 664.683(083.74)

КПВЭД 10.71; 10.71.1; 10.71.12МКС 67.060

Ключевые слова: торты, рулеты, пирожные, начинка, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели безопасности, пищевая ценность, упаковка, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

Басуға _____ ж. кол қойылды Пішімі 60x84 1/16
Қағазы оғсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Тарапалмы _____ дана. Тапсырыс _____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24