

## ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Общие технические условия

## ПЯЧЭННЕ АЎСЯНАЕ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



---

УДК 664.681(083.74)(476)

МКС 67.060

**Ключевые слова:** печенье овсяное, показатели органолептические, показатели безопасности, упаковка, методы анализа, транспортирование и хранение

ОКП 91 3100

ОКП РБ 15.82.12.500

---

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1994 г. № 15

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1999 г. (ИУС РБ № 6-1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в феврале 2005 г. (ИУ ТНПА № 2-2005), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в апреле 2009 г. (ИУ ТНПА № 4-2009), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в июле 2010 г. (ИУ ТНПА № 7-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в октябре 2014 г. (ИУ ТНПА № 9-2014), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 1-2015)

© Госстандарт, 2015

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ**  
**Общие технические условия****ПЯЧЭННЕ АЎСЯНАЕ**  
**Агульныя тэхнічныя ўмовы****Oatmeal bisquits**  
**General specifications**

---

**Дата введения 1995-07-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на овсяное печенье (далее – печенье), изготовленное из пшеничной и овсяной муки и/или овсяных хлопьев (в количестве не менее 10 %) с добавлением другого сырья.

**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 927-2008 Сладости мучные. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
- ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара
- 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 9569-2006 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 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
- ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения
- ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот
- ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте
- ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот
- ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине
- ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
- 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 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30347-97 Молоко и молочные продукты. Методы определения *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>
- ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5)

### 2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**2.1а весовое печенье:** Печенье, упакованное непосредственно в транспортную упаковку, предназначенное для последующего дозирования перед реализацией потребителю.

**2.2а дозирование:** Отмеривание требуемого количества продукции по массе.

## Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 5)

### 2б Классификация

В зависимости от способа отделки поверхности печенье подразделяют на:

- без отделки;
- с отделкой:
  - глазированное;
  - декорированное.

Печенье изготавливают с начинками и без начинок.

## Раздел 2б (Введен дополнительно, Изм. № 5)

### 3 Общие технические требования

**3.1** Печенье должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, соблюдением санитарных норм и правил, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

#### 3.2 Характеристики

**3.2.1** По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики
Форма	<p>Соответствующая конкретному наименованию печенья, со свойственной конкретному виду распылчатостью, без вмятин и повреждений края.</p> <p>Допускается наличие в одной партии печенья круглой и овальной формы. Допускаются печенье с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 2 шт. в упаковочной единице и не более 5 % к массе нетто весового печенья.</p> <p>Допускаются надломанные изделия или с незначительной деформацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– для упаковочных единиц, не более:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 шт. – номинальным количеством до 250 г;</li> <li>– 2 шт. – номинальным количеством до 500 г;</li> <li>– 4 шт. – номинальным количеством до 1000 г;</li> </ul> </li> <li>– для весового печенья к массе нетто, не более:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 % – на предприятии;</li> <li>– 5 % – в торговой сети;</li> </ul> </li> </ul>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристики
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– при изготовлении на паточно-механизированной линии, не более:</li> <li>– 5 % – на предприятии;</li> <li>– 7 % – в торговой сети.</li> </ul> Допускается наличие крошки не более 2 % при фасовании печенья на паточно-механизированной линии
Поверхность	<p>Шероховатая, с извилистыми трещинами, неподгорелая, без вздутий.</p> <p>Допускаются вкрапления кристаллов сахара или другого кристаллического сырья, частичек сухофруктов, сушеного винограда, цукатов, кунжута, орехов, овсяных хлопьев, мака в соответствии с рецептурой, а также наличие мелких раковин на нижней стороне печенья.</p> <p>Допускается отделка отделочными полуфабрикатами в соответствии с рецептурой печенья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– глазированного – равномерное покрытие отделочным полуфабрикатом без оголенных мест;</li> <li>– частично глазированного – частичное равномерное покрытие отделочным полуфабрикатом;</li> <li>– декорированного – частичное покрытие или в виде рисунка отделочным полуфабрикатом.</li> </ul> <p>При отделке шоколадной глазурью – без следов поседения</p>
Цвет	<p>От светло-коричневого до коричневого. Допускается более темный цвет краев и нижней стороны печенья.</p> <p>Для печенья с добавлением орехов, цукатов, сухофруктов, сушеного винограда и других включений на поверхности цвет последних темнее, чем поверхность.</p> <p>Для печенья с отделкой – соответствующий цвету отделочного полуфабриката</p>
Вид в изломе	<p>Разрыхленное, без следов непромеса, пропеченное. При добавлении сухофруктов, сушеного винограда, мака, орехов, кунжута, цукатов и других включений – наличие их включений.</p> <p>Для печенья с начинкой начинка однородной консистенции, без крупинок. В начинке с использованием продуктов переработки фруктов допускается наличие семян. Допускается неравномерное распределение начинки по толщине.</p>
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию печенья, без посторонних привкуса и запаха. При внесении пряностей, ароматизатора – соответствующие внесенной добавке
Наличие посторонних включений и хруста	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)

**3.2.2** По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %	4 – 12
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с учетом допускаемого отклонения в сторону уменьшения 2 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля глазури, %, не менее (для глазированного печенья)	10
Массовая доля начинки, %, не менее (для печенья с начинкой)	5
Примечание – Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.	

**3.2.3** Конкретные характеристики органолептических показателей и значения массовой доли влаги с учетом допускаемых отклонений, массовой доли общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, массовой доли жира в пересчете на сухое вещество, массовой доли глазури (для глазированного печенья), пищевая ценность, минимальное количество изделий в 1 кг для каждого наименования печенья должны быть приведены в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Допускаемые отклонения массовой доли влаги не должны превышать 2 %.

**3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)**

**3.2.4 (Исключен, Изм. № 2)**

**3.2.5** По микробиологическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2] и таблице 3.

Таблица 3

Наименование	Микробиологические показатели				
	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	Масса продукта, г, в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более
		бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	бактерии рода <i>Salmonella</i>		
Печенье	$1 \times 10^4$	0,1	25	50	100
Примечание – Для печенья с начинкой <i>S. aureus</i> в 0,1 г не допускается.					

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)**

**3.2.6** Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в печенье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.2.7** Содержание радионуклидов в печенье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5)**

**3.2.8** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в печенье в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

### **3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам**

#### **Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 5)**

**3.3.1** Для изготовления печенья применяют следующие сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и/или сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность:

- мука овсяная;
- мука пшеничная;
- молоко и молочная продукция;
- масла растительные;
- маргарины, спреды и топленые смеси;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
- майонез;
- сахар-песок, сахар белый, пудра сахарная, рафинадная;
- продукты переработки фруктов и овощей (сушеные, пюре, повидло, джем, подварки, варенье, конфитюры, порошки, цукаты, сахарные корочки, соки, нектары, сиропы и др.);
- порошок из морской капусты;
- соль поваренная пищевая йодированная;
- пряности, приправы, сухие духи;
- семена масличных культур (мак, кунжут, лен и др.);
- продукты переработки орехов и арахиса (ядра, порошки, стружка и др.);
- ядра семени подсолнечника, тыквы;
- фруктоза;
- продукты зерновые (хлопья, отруби, солод и др.);

- клетчатка;
- пектин;
- крахмал (картофельный, кукурузный, пшеничный и др.);
- мармелад;
- концентрат квасного сусла;
- продукты яичные, яйца куриные пищевые;
- глазури;
- начинки (наполнители), сухие смеси, посыпки;
- какао-порошок, порошок из какао-бобов, какао-масло;
- винодельческую продукцию, ликероводочные изделия, водку;
- мед натуральный и искусственный;
- сиропы сахарные ароматизированные;
- патока;
- пищевые добавки: ароматизаторы, в том числе ванилин, красители пищевые, кислоты пищевые, улучшители, двууглекислый натрий, соли углеаммонийные.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.3.2** Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2].

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 5)**

**3.3.4** Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.3.5** (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Исключен, Изм. № 5)

### **3.4 Упаковка**

**3.4.1** Печенье изготавливают фасованным и весовым.

Печенье фасуют в коробки из картона или из полимерных материалов по ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, пачки из картона номинальным количеством не более 1 000 г, пакеты из целлофана или из полимерных пленок номинальным количеством не более 500 г.

Печенье в коробки и пачки укладывают рядами на ребро или плашмя, в пакеты – насыпью.

Печенье с количеством в 1 кг более 80 шт. допускается фасовать в пачки и коробки насыпью.

Дно коробок и пачки изнутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 и другими материалами с аналогичными свойствами, характеристиками по другим ТНПА или разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции. Этими же материалами покрывают верхний ряд изделий.

Коробки должны быть художественно оформлены и обеспечивать сохранность и качество продукции.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции и обеспечивающих сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования, хранения и реализации.

Потребительская и транспортная упаковка должны быть укупорены любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования и хранения.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.4.2** Коробки и пачки с печеньем укладывают в дощатые ящики массой нетто не более 15 кг и фанерные ящики массой нетто не более 12 кг по ГОСТ 10131 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515 массой нетто не более 10 кг и другую упаковку по другим ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции, обеспечивающую сохранность, качество и безопасность печенья в процессе транспортирования, хранения и реализации.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5)**

**3.4.3** Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованное печенье в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 и тару-оборудование по ГОСТ 24831 или ТНПА.



Допускается коробки и пачки с печеньем упаковывать в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 7 кг.

Возвратная упаковка должна быть сухой, чистой, без постороннего запаха.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5)**

**3.4.4** Весовое печенье упаковывают в дощатые, фанерные ящики или ящики из гофрированного и плоского картона массой нетто не более 10 кг.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом, пергаминоном, целлофаном, оберточной или парафинированной бумагой и другими материалами по ТНПА или разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

Допускается упаковывание печенья в ящики лоткового типа из гофрированного картона с открытой верхней частью с последующей упаковкой в пленку из полимерных материалов. При этом допускается не закрывать верхний ряд изделий другими оберточными материалами.

Допускается использование других типов упаковки, упаковочных и укупорочных средств по другим ТНПА, которые обеспечивают сохранность, качество и безопасность в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации продукции, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевой продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.4.5** Для внутригородских перевозок допускается упаковывать весовое печенье в возвратные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 и ящики из тарного плоского картона по ГОСТ 13515, в дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 10 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 5)**

**3.4.6** Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованного печенья от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

Отклонения содержимого упаковочной единицы фасованного печенья от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

Требования к количеству печенья в упаковочных единицах и к партии фасованного печенья – по СТБ 8019.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)**

**3.4.7** Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании печенья, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность печенья в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

### **3.5 Маркировка**

**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, и должна содержать следующую информацию:

- наименование печенья;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество пищевой продукции;
- состав;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- дату изготовления;
- срок годности;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для печенья, прошедшего процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на нее технических регламентов);
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- штриховой идентификационный код;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается вышеуказанную информацию в пакетах из целлофана или полимерных пленок указывать на ярлыке, вложенном во внутрь пакета.

**3.5.2** Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей».

Допускается по согласованию с заказчиком транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На каждую единицу транспортной упаковки с печеньем наносят маркировку с учетом требований ТР ТС 022, характеризующую продукцию, с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя;
- наименования печенья;
- массы печенья в упаковке;
- массы нетто (для весовой продукции);
- количества упаковочных единиц и номинального количества в упаковочной единице;
- условий хранения;
- даты изготовления;
- номера смены;
- срока годности.

**3.5.1, 3.5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**3.5.3** Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для весового печенья, прошедшего процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на него технических регламентов, наносится на товаросопроводительные документы.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

## **4 Правила приемки**

**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

Приемку печенья производят партиями. Под партией понимают:

- у изготовителя – определенное количество печенья одного наименования, в потребительской упаковке одного типа (для фасованного печенья), изготовленного одной бригадой за одну смену;
- в розничной торговой сети – определенное количество печенья одного наименования, в потребительской упаковке одного типа (для фасованного печенья), полученного по одной товарно-транспортной накладной.

На каждую партию на производстве должно оформляться удостоверение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием следующих реквизитов:

- наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименования печенья;
- номера партии;
- типа потребительской и транспортной упаковки;
- количества упаковочных единиц и номинального количества;
- количества печенья;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- номера и даты выдачи удостоверения;
- подтверждения о соответствии печенья требованиям ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя печенья не менее 30 сут с даты окончания срока годности печенья.

Для каждой партии печенья, поставляемой в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии печенья требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается вместо штампа или записи в товарно-транспортной накладной оформлять удостоверение качества и безопасности на каждую партию, поставляемую в розничную торговую сеть.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**4.2** Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки печенья, минимальное количество изделий в 1 кг контролируют в каждой партии; физико-химические показатели: массовую долю влаги, массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество,

массовую долю жира в пересчете на сухое вещество, массовую долю глазури, массовую долю начинки – не реже одного раза в месяц; массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, не реже одного раза в полугодие.

Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдение требований к партии фасованного печенья осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

Контроль содержания пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют по закладке в каждой партии.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)**

**4.3** Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, микробиологических показателей и ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5)**

**4.4** Контроль за содержанием радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)**

**4.5** В технологической документации изготовителя, утвержденной в установленном порядке, должны быть предусмотрены действия по управлению несоответствующей продукцией.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

## **5 Методы контроля**

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**5.1** Отбор образцов – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 5904, СТБ 8035, подготовка проб для определения показателей безопасности – по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Физико-химические показатели в печенье с отделкой определяют после удаления отделки.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5)**

**5.2** Методы испытаний – по СТБ 8035, ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30347, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

Наличие посторонних включений и хруста контролируют в печенье, отобранном в соответствии с ГОСТ 5904, органолептически.

Массовую долю глазури, массовую долю начинки контролируют в соответствии с СТБ 927.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

Определение содержимого упаковочной единицы печенья с одинаковой номинальной массой, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества фасованного печенья с одинаковой номинальной массой, определение среднего содержания партии фасованного печенья с одинаковой номинальной массой осуществляют по СТБ 8035.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5)**

**5.3** Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711, [6], [7].

Содержание пестицидов определяют по [8].

Содержание радионуклидов определяют по [9].

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5)**

**5.4** Определение ГМО проводится по СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [10].

**5.5** Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и помощи средств измерений, указанных в СТБ 8035.

**5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1), (Исключены, Изм. № 2), (Введены дополнительно, Изм. № 5)**

**5.6** Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [11] при условии их соответствия области распространения настоящего стандарта.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

## 6 Транспортирование и хранение

**6.1** Печенье транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые и резкопахнущие материалы, а также транспортировать печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

**6.2** Печенье должно храниться в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов. Печенье не должно подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

**6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 5)**

**6.3** Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах или штабелем на поддонах.

При хранении на поддонах высота штабеля должна быть не более:

– 1,5 м – для ящиков из гофрированного и плоского картона;

– 4 м – для дощатых и фанерных ящиков.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 5)**

**6.4** Срок годности и условия хранения на конкретное наименование устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки, и указывает в рецептуре.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 5)**

**6.5** Рекомендуемый срок годности печенья при температуре  $(18 \pm 8)^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 80 % составляет не более 30 суток с даты изготовления.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5)**

## 7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие печенья требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)**

### Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [3] Гигиенический норматив  
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)  
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [6] МВИ.МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина В1 в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин В1 30/15» производства R-Biopharm (Германия), БелГИМ, 2007 г.
- [7] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии  
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86
- [8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое  
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80
- [9] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь, БелГИМ
- [10] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения  
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80
- [11] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.  
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

**Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 3), (Измененная редакция, Изм. № 4, 5)**

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

---

Сдано в набор 29.12.2015. Подписано в печать 27.02.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,62 Уч.-изд. л. 0,85 Тираж 2 экз. Заказ 187

---

Издатель и полиграфическое исполнение:

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие

«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий

№ 1/303 от 22.04.2014

ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.