

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к окончательной редакции проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия»

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2023 г. (шифр работы 1.7.003-2.029.23) и межгосударственных стандартов на 2023 год (шифр работы RU.1.220-2023).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» разработан на основе ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». Проект стандарта распространяется на хлеб белый, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, или муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, или муки пшеничной хлебопекарной второго сорта по рецептуре и способами приготовления теста, приведенными в Приложение А.

Название стандарта приведено в соответствии с действующим ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная Технические условия». Из названия исключены слова «высшего, первого и второго сортов», которые могут вводить в заблуждение потребителей о применении указанных сортов муки в производстве одного вида хлебобулочного изделия.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Классификация
- 5 Технические требования
- 6 Требования безопасности
- 7 Правила приемки
- 8 Методы контроля
- 9 Транспортирование и хранение

Приложение А (обязательное) Информация о составе рецептуры и способе приготовления теста для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

Приложение Б (справочное) Информация о технических регламентах государств СНГ

Приложение В (справочное) Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

Приложение Г (обязательное) Варианты и нормы замены сырья.

Проект стандарта дополнен разделом «Классификация», в котором приведена классификация хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в зависимости от сорта используемой муки и способа выпечки хлеба.

В проекте стандарта наименования хлебобулочных изделий изложены в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее ТР ТС 022/2011).

Требования в части органолептических показателей приведенные в таблице 1 дополнены примечанием 1 «Органолептические показатели хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752».

Раздел «Технические требования» дополнен пунктами «Требования к сырью», «Маркировка», «Упаковка».

Проект стандарта предусматривает выработку хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в упакованном виде в соответствии с ГОСТ 31752 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия».

В приложении В приведена расчетная пищевая ценность для каждого наименования хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в зависимости от применяемого сорта муки и способа выпечки.

Проект стандарта актуализирован в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011).

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – пересмотр ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». Стандарт не отвечает требованиям действующих документов по стандартизации и нормативных документов стран, принявших данный стандарт, так как с момента разработки указанного стандарта прошло более 30 лет.

4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами и межгосударственными стандартами

Проект межгосударственного стандарта взаимосвязан с требованиями Технических регламентов Таможенного союза;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Проект стандарта взаимосвязан с требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в

разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

5 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных и национальных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».

6 Сведения о разработке стандарта

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в октябре 2023 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

Сведения о регистрации уведомления о разработке проекта стандарта:

Регистрационный номер: 1.7.003-2.029.23-01-01

Дата регистрации: 06.10.2023 г.

Сведения о регистрации уведомления о завершении публичного обсуждения:

Регистрационный номер: 1.7.003-2.029.23-05-01

Дата регистрации: 23.04.2024 г.

7 Характеристика учета полученных замечаний и предложений

Первая редакция проекта ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» направленная разработчиком в ТК 003 для публичного обсуждения получила 8 отзывов.

По итогам публичного обсуждения составлена сводка отзывов, в которую вошло 25 пунктов. Из них:

- принято - 16;

- принято частично - 3;

- отклонено разработчиком с обоснованием - 6.

На основании полученных отзывов была доработана первая редакция проекта ГОСТ. По тексту стандарта устранены опечатки и неточности оформления. Внесены корректировки в следующие структурные элементы:

- раздел 2 Нормативные ссылки;

- раздел 4 Классификация пункты 4.2; 4.3;
- Приложение А (обязательное) Информация о составе рецептуры и способе приготовления теста для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной;

- Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной;

Получены отзывы на проект стандарта размещённый в АИС МГС от Госстандарта Республики Казахстан и Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь, содержащие 34 пункта. Из них:

- принято - 23;

- принято частично - 3;

- отклонено разработчиком с обоснованием - 8.

Отзыв Госстандарта Республики Казахстан – без замечаний и предложений.

8 Сведения о разработчике

Разработчик проекта – Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

Адрес: 107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.

сайт: www.gosniihp.ru

e-mail: tk3hleba@mail.ru

тел.: +7 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:
Заместитель
директора по научной работе
ФГАНУ НИИХП

В.В. Мартиросян

Исполнитель:
Инженер направления
стандартизации и технического
регулирувания ФГАНУ НИИХП

О.В. Суворова