

Пояснительная записка к первой редакции проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия»

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2022 г. (шифр работы 1.7.003-2.023.22) и межгосударственных стандартов на 2022 год (шифр работы RU.1.158-2022).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» разработан на основе ГОСТ 2077- 84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки. Конкретные наименования хлебобулочных изделий вырабатываются по рецептурам, приведенным в «Сборнике рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по государственным стандартам» (утвержден 08.04.1998г.) и в соответствии с технологическими инструкциями, приведенными в «Сборнике технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий» (утвержден 07.07.1988 г.)

В проекте стандарта изменено название, так как в соответствии с ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению» объектом стандартизации является группа изделий с различными наименованиями из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки.

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 (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

Библиография

Проект стандарта дополнен разделом «Классификация», в котором приведена классификация хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от содержания в рецептуре ржаной хлебопекарной муки и соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси; по способу выпечки и вида изделия, подготовленного к реализации.

В проекте стандарта наименования хлебобулочных изделий приведены в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В проекте стандарта изменены требования в части массы вырабатываемых изделий, связанные с введением в действие ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения», а также исключено разделение на весовые и штучные изделия.

В проекте стандарта таблица 2, в которой указаны требования в части органолептических показателей, дополнена примечанием 1 «Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752».

Изменены требования в части физико-химических показателей для хлеба ржаного из обдирной муки (подового и формового).

Пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в приложении А изложена в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

Раздел «Технические требования» дополнен пунктами «Маркировка», «Укладывание и упаковывание».

Проектом предусмотрена возможность выработки хлеба в упакованном виде в соответствии с ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Проект стандарта актуализирован в части требований 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 и актуализация ГОСТ 2077- 84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» С момента разработки предыдущего стандарта прошло более 30 лет. Стандарт не отвечает требованиям действующим документов по стандартизации и нормативным документам стран, принявших данный стандарт.

4 Обоснование целесообразности разработки на межгосударственном уровне

Стандарт 2077- 84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия» является действующим на территории государств - членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и других государств.

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».

5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

Проект стандарта увязан с требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

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

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия».

7 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта

При подготовке проекта межгосударственного стандарта учтены требования:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;

ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

8 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия»

9 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в мае 2022г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

10 Сведения о разработчике

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

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

сайт: www.gosniihp.ru

e-mail: tk3hleb@mail.ru

тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:

Заместитель

директора по научной работе

ФГАНУ НИИХП



В.В. Мартиросян

Исполнитель:

Руководитель направления

стандартизации и технического

регулирования ФГАНУ НИИХП



Н.Р. Шалудина