

**Пояснительная записка
к первой редакции проекта национального стандарта
ГОСТ Р «Хлеб «Арктический». Технические условия».**

1 Основание для разработки стандарта

Проект национального стандарта «Хлеб пшеничный и пшенично-ржаной «Полярный». Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) и АНО Научно-информационный центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива») в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2023 год в рамках работы ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр задания 1.7.003-1.031.23).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект национального стандарта «Хлеб «Арктический». Технические условия» разрабатывается впервые.

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
 - 10 Приложение А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба «Арктический»
 - 11 Приложение Б (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический»
 - 12 Приложение В (обязательное) Варианты и нормы замены сырья
- Библиография

Проект стандарта распространяется на хлеб «Арктический». Хлеб «Арктический» вырабатывают из муки ржаной хлебопекарной

обдирной, смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, клюквы сушеной, цетрарии исландской (мха исландского) и другого сырья согласно рецептуре, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, в т.ч. в районах Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также в условиях чрезвычайных и экстремальных ситуаций.

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – разработка нового вида хлеба предназначенного для районов Крайнего Севера, с учетом региональных и климатических особенностей: преобладание низких температур, использование местных видов сырья, а так же труднодоступность и малонаселенность территории.

4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с Техническими регламентами и иными нормативными правовыми актами

Проект стандарта разработан в рамках требований Технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

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

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

Введение в действие разрабатываемого стандарта не потребует внесения изменений или пересмотра основных стандартов.

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

При подготовке проекта национального стандарта учтены требования:

ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

8 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта национального стандарта ГОСТ Р «Хлеб «Арктический». Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в декабре 2023 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации.

Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

9 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.gosnihp.ru
e-mail: tk3hleb@mail.ru
тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Автономная некоммерческая организация научно-информационный центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива»)

Адрес: 125080, г. Москва, шоссе Волоколамское, дом 1, строение 3, пом. IX 55 (7 комп).

e-mail: info@russianpolar.ru

Руководитель разработки:

Директор СПбФ
ФГАНУ НИИХП



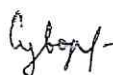
О.И. Парахина

Директор АНО НИЦ
«Полярная инициатива»



М.Н. Куприков

Исполнитель:
Инженер по
стандартизации



О.В. Суворова