

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к окончательной редакции проекта Изменений № 1  
к межгосударственному стандарту

### ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки Общие технические условия»

#### 1 Основание для разработки изменения

Проект Изменений № 1 ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки Общие технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) на основании Программы национальной стандартизации на 2021 год (шифр темы: 1.7.003-2.014.21).

#### 2 Сведения о государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки Общие технические условия»

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

#### 3 Характеристика вносимого изменения

В проекте изменения №1 ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки Общие технические условия» раздел Нормативные ссылки изложен в новой редакции; термины «хлебобулочное изделие недлительного хранения из пшеничной хлебопекарной муки» и «хлебобулочное изделие длительного хранения из пшеничной хлебопекарной муки» изложены в новой редакции – с уточнением сроков годности хлебобулочных изделий; в пункте 5.1 уточнено требование к перечню документов в соответствии, с которыми продукция должна быть изготовлена и может быть идентифицирована; в п. 5.2.2 таблица 2 дополнена примечанием уточняющим, что показатели массовой доли сахара и жира для некоторых видов хлебобулочных изделий нормируются для изделия целиком, а только в мякише; из раздела 5 «Технические требования» исключен перечень конкретных видов сырья, применяемого для производства хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки; раздел 5 дополнен пунктом, в котором приведен перечень сырья, применение которого не допускается при изготовлении хлебобулочных изделий из из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. В

разделы 7- 9 внесены изменения в связи с принятием ГОСТ 5667-2022 «Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий» и ГОСТ 8227-2022 «Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование»

#### **4 Перечень исходных документов и другие источники информации, использованные при разработке изменения к стандарту**

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».

#### **5 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта**

Введение в действие изменения разрабатываемого стандарта потребует отмены следующего стандарта:

ГОСТ Р 56630-2015 «Изделие хлебобулочное из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

#### **6 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта Изменения к межгосударственному стандарту**

Уведомление о разработке проекта Изменения к межгосударственному стандарту размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в июне 2021г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения. Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

Дата размещения уведомления о разработке проекта стандарта– 21.06.2021,

Дата начала публичного обсуждения – 22.06.2021,

Дата окончания публичного обсуждения – 21.08.2021.

#### **7 Характеристика учета полученных замечаний и предложений**

Проект Изменений № 1 ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» был направлен разработчиком в ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» для организации процедуры публичного обсуждения.

Получены отзывы от 7 рецензентов.

По итогам публичного обсуждения была составлена сводка отзывов, в которую вошло 16 пунктов. Из них:

- принято - 7;

- принято частично - 3;

- принято к сведению- 3;

- отклонено разработчиком с обоснованием - 3.

Также проект Изменений № 1 ГОСТ 31807-2018 вместе с пояснительной запиской был размещен в АИС МГС для публичного обсуждения с 06.12.2021 по

06.02.2022. Был получен отзыв от Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь, содержащий 2 замечания, одно из которых принято к сведению, а второе отклонено разработчиком с обоснованием.

Отзывы от Минэкономики Украины и Кыргызстандарт – без замечаний и предложений.

На основании полученных замечаний первая редакция проекта Изменений № 1 ГОСТ 31805-2018 была откорректирована следующим образом:

- раздел 2 изложен в новой редакции

- п. 3.1 изложен в новой редакции:

**«хлебобулочное изделие недлительного хранения из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности до пяти суток включительно».

- п. 3.2 изложен в новой редакции:

**«хлебобулочное изделие длительного хранения из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности более пяти суток».

- п 5.1 изложен в новой редакции:

«Хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и документа, в соответствии с которым изготовлено и может быть идентифицировано изделие конкретного наименования, по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным и утвержденным в установленном порядке, действующим на территории государства принявшего стандарт, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт ».

- п 5.2.2, таблицу 2 дополнена примечанием 5а:

«В хлебобулочных изделиях с начинками, толщина тестовой основы в которых составляет менее 8 мм (рулеты, лепешки с начинками, пирожки и т.п.) массовая доля сахара и жира нормируются для изделия целиком.»

- п. 5.3.1 изложен в новой редакции:

«Сырье используемое для производства хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должно соответствовать [1], [3]-[7], [9]-[11] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт»

- п 5.3.2 изложен в новой редакции:

«Требования ко всем видам сырья, используемого для производства конкретных наименований хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, устанавливаются в документе, в соответствии с которым они произведены»

- п 5.3.4 изложен в новой редакции:

«Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт»

- п. 5.3.5 изложен в новой редакции:

«Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и комплексные пищевые добавки, используемые для производства хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»

- Дополнен пунктом 5.3.5 (а):

«Для производства хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки не допускается применять:

- муку пшеничную общего назначения».

- Раздел «Библиография» дополнен:

[9] - ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции

[10] - ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

[11] - ТР ЕАЭС 051/2021 О безопасности мяса птицы и продукции его переработки

## **8 Сведения о разработчике Изменения**

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](http://www.gosniihp.ru)

e-mail: [tk3hleb@mail.ru](mailto:tk3hleb@mail.ru)

тел/факс 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:

Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

Руководитель направления стандартизации и  
технического регулирования ФГАНУ НИИХП

Н. Р. Шалудина