

Протокол
**совещания рабочей группы по актуализации ГОСТ 32677 - 2014 «Изде-
лия хлебобулочные. Термины и определения»**

от 09.03 2022г.

г. Москва

в очно-заочном формате

Присутствовали:

№	Форма участия	Организация	Фамилия Имя Отчество
1	Очное	Председатель ТК 003	Костюченко Марина Николаевна
3	Очное	Заместитель председа- теля ТК 003 НП «Российская Гильдия пекарей и кондитеров»	Кацнельсон Юрий Менделевич
4	Очное	И.о. ответственного секретаря ТК 003	Степаненко Елена Андреевна
5	Очное	НОЧУ ДПО «Меж- дународная про- мышленная акаде- мия»	Романов Александр Сергеевич
7	Очное	Союз предприятий производителей хлеба «Националь- ный Союз Хлебопе- чения»	Айдиев Рустам Айдиевич
10	Заочное	ООО «ГК «Дарни- ца»	Еникеева Инга Отгуювна
11	Заочное	ФГБОУ ДПО «Санкт- Петербургский ин- ститут управления и пищевых техноло- гий»	Пономарева Ольга Ивановна Подплетенная Ольга Александров- на Черненко Ольга Анатольевна Елякина Елена Петровна
13	Заочное	Воронежский ГАУ	Дерканосова Наталья Митрофановна
14	Заочное	Ассоциация под- держки и защиты производителей хлеба «АПК»	Максимов Валентин Евгеньевич
14	Заочное	АО «ВНИИС»	Иванилова Ирина Геннадьевна

16	Очное	ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»	Тюрина Ольга Евгеньевна Меркушова Ангелина Викторовна Шалудина Наида Рашитхановна
	Заочное		Кузнецова Лина Ивановна Парахина Ольга Ивановна Савкина Олеся Александровна

Повестка дня:

1. Подведение итогов голосования членов рабочей группы по бюллетеням (приложение 2).
2. Формирование предложений по обсуждаемым терминам для вынесения на ТК (с учетом итогов голосования (приложение 2)).
3. Обсуждение целесообразности включения термина «национальное хлебобулочное изделие».
4. Обсуждение термина «хлебобулочный полуфабрикат»
5. Обсуждение предложения по корректировке терминов «б5 упакованное хлебобулочное изделие» и «б6 фасованное хлебобулочное изделие».

По первому и второму вопросам повестки дня принято решение вынести на обсуждение ТК 003 следующие варианты:

- по основному сырью:

Мука

- 1 вариант – мука хлебопекарная и зерновые продукты
- 2 вариант – мука хлебопекарная и/или зерновые продукты.

Компонент брожения (то, что вызывает брожение)

- 1 вариант – дрожжи хлебопекарные и/или закваски, и /или
- 2 вариант – компонент брожения (компонент, вызывающий брожение);
- 3 вариант – вообще не упоминать в основном сырье ни дрожжи, ни закваски, ни разрыхлители и т.п

Соль пищевая

- 1 вариант – соль пищевая (с примечанием об исключении при выработке специализированных хлебобулочных изделий);
- 2 вариант – не упоминать соль в основном сырье.

Вода

1 вариант – вода;

2 вариант - вода или заменяющие ее жидкие пищевые продукты.

Представитель Роспик Кацнельсон Ю.М. высказал особое мнение по этому вопросу: «На ТК необходимо вынести оба варианта»

Предложение представителя НСХ Айдиева – необходимо провести дополнительный опрос среди членов рабочей группы, проголосовавших против варианта «вода или заменяющие ее жидкие (пастообразные) пищевые продукты с целью уточнения, не изменится ли их позиция, если из предложенной формулировки исключить слово «пастообразные». Если изменится в пользу этого варианта, необходимость вынесения на обсуждение ТК 2 вариантов по данному компоненту основного сырья отпадает.

- по термину «хлеб»:

Вариант 1

хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, массой более 500 г.

Примечание 1: Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком (покупателем)

Примечание 2: Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе диетического лечебного питания и диетического профилактического питания массой более 100 г.

Вариант 2

хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, без содержания сахара и/или жира или с содержанием по рецептуре сахара и/или жира не более 8 % к массе муки.

- по включению терминов на конкретные виды хлебобулочных изделий

Приято решение опросить дополнительно членов рабочей группы по этому вопросу.

По третьему вопросу повестки дня Шалудина Н.Р и Иванилова И.Г высказали мнение о том, что включение данного термина в стандарт предо-

ставляет производителям возможность преодолеть технические, технологические барьеры при выпуске новых видов продукции, которая может не вписываться в термины представленные в настоящем стандарте, - используемое сырье, нетрадиционные технологии приготовления и т.п.

Члены рабочей группы высказались по этому вопросу СПИУПТ –за включение, НСХ –против включения, Дарница – против включения.

Озвучить свои позиции в бюллетене.

По четвертому вопросу повестки дня принято решение дополнительно проработать предложенные варианты и на следующем заседании рабочей группы определить какие из них вынести на обсуждение в ТК

Вариант 1

хлебобулочный полуфабрикат: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие готовое для употребления человеком в пищу.

Вариант 2

хлебобулочный полуфабрикат: Продукт, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие готовое для употребления человеком в пищу.

Вариант 3

хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, подлежащее дальнейшей обработке для доведения до готовности

Вариант 4

хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, недоведенное до готовности (замороженное и т.п) или полуфабрикат хлебопекарного производства (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности),

предназначенные для реализации и подлежащие обработке для превращения их в изделие готовое для употребления

По пятому вопросу повестки дня проработать предложенные варианты, в случае необходимости предоставить свои варианты, и на следующем заседании рабочей группы, определить какие из них вынести на обсуждение в ТК.

Вариант 1

упакованное хлебобулочное изделие: хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку.

Вариант 2

упакованное [фасованное] хлебобулочное изделие: хлебобулочное изделие, помещенное в упаковку, предназначенную для прямого контакта с продукцией или образующую вместе с размещенной продукцией товарную единицу, реализуемую конечному потребителю.

Вариант 3

упакованное [фасованное] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку, входное отверстие которой заварено, закатано, защемлено клипсой или закрыто замком, обеспечивающими сохранение потребительских свойств изделия в течение срока годности.

Инженер по стандартизации



Н.Р. Шалудина