

Сводка отзывов

на окончательно редакцию проекта межгосударственного стандарта

ГОСТ «Изделия хлебобулочные слоистые из муки пшеничной хлебопекарной»

Технические условия»

(шифр темы: 1.7.003-2.33.24)

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
По стандарту в целом	ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» ys3110@tguu-msa.ru от 04.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
По стандарту в целом	АО «ЛИМАК» Горшкова gtf@limak.ru от 05.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
По стандарту в целом	АО «МАКФА» kilyova@makfa.ru от 09.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
По стандарту в целом	РОСПНК info@rosprk.ru от 09.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
По стандарту в целом	Министерство сельского хозяйства a.lujina@msx.gov.ru от 06.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
По стандарту в целом	Российской зерновой Союз hrh@гтуп.ru от 09.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
По стандарту в целом	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ kommerse05@list.ru от 12.12.2024 г.	Замечаний и предложений нет	Принято
Титульный лист	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24	ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОВОУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ В заголовке не допускается перенос (слово «пшеничной» перенести полностью).	Принято
Раздел 2 Нормативные ссылки	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24 ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия; ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella Исключить год утверждения стандартов, т.к. далее в тексте используются (недатированные ссылки).	Принято
	ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.	Исключить год утверждения стандарта ГОСТ 31748-2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии Изменить по возрастаню регистрационных номеров порядок перечисления стандартов: ГОСТ 32261 и ГОСТ 32188. ГОСТ 33303 и 33222	Принято
Раздел 4 Классификация, п. 4.1, таблица 1	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24	Предлагаем массу изделий везде, где 0,1 кг, указать 0,08 — 0,12 кг.	Принято к сведению.

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
Раздел 4 Классификация, п. 4.1, таблица 1		В сводке замечаний к первой редакции проекта ГОСТ 24557 было сделано замечание ФГБОУ ДПО СПИУПТ № 281 от 13.06.2024 и «Российский союз пекарей» (РСП) от 13.06.2024 (массу слобы витой из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта изложить 0,1 до 0,4 включ., заключение разработчика – «принято», а в доработанной версии стандарта изменения не отражены. слоба витая <input type="text"/> 0,1 до 0,2 включ.	Принято
Пункт 5.3 Требования к сырью, подпункт 5.3.2	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24 ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.	- арахис по ГОСТ 31748 Исправить опечатку в номере стандарта. Изложить в редакции: - арахис по ГОСТ 31784; Исправить техническую ошибку Изложить в редакции: - яйцо куриное пищевое по ГОСТ 31654	Принято
Подпункт 5.2.1, Таблица 2	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24	Не исправлена опечатка в показателе «Поверхность» для слобы витой: «Слоба витая – с рисунком, сформированным жгутами, допускаются небольшие разрывы в местах их сплетения». Изложить в редакции: ««Слоба витая – с рисунком, сформированным жгутами, допускаются небольшие разрывы в местах их сплетения».	Принято

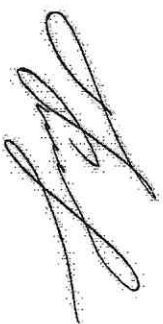
Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
Подпункт 5.2.1, Таблица 2		Для булки фруктовой, сдобы «Липенкой», сдобы витой – сладковатый. Наименование булки фруктовой изложить согласно классификации в таблице 1 в кавычках, а именно: Для булки «Фруктовой».	Принято
Таблица 2, примечание		... для хлеба «Донецкий»). Отсутствует открывающая скобка. Добавить.	Принято
П. 5.5.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.	Дублирование фразы «в потребительскую упаковку»	Принято
П. 5.2.2 таблица 3	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24	Влажность макиша для плюшки «Московской» оставить как в ГОСТ 24557-89 – не более 32,0%.	Принято
Пункт 5.4.1		При перечислении документов потеряна запятая. 5.4.1 На каждую упаковочную единицу сдобного хлебобулочного изделия, упакованного в потребительскую упаковку, наносит маркировку в соответствии с ГОСТ 31752 и/или техническими регламентами, и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	Принято
Пункт 5.5.5		Упакованные изделия вырабатываются из неупакованных, поэтому предлагаем для неупакованных указать допустимые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной как в ГОСТ 8.579. Изложить пункт в новой редакции: 5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для неупакованных в потребительскую упаковку сдобных хлебобулочных изделий в конце срока максимальной выдержки на предприятии - изготовителе после выемки из печи не должны превышать: 9 % - при массе до 50 г включительно; 4,5 г - при массе свыше 50 г до 100 г включительно;	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
		<p>4,5 % - при массе свыше 100 г до 200 г включительно; 9 г - при массе свыше 200 г до 300 г включительно; 3,0 % - при массе свыше 300 г до 500 г включительно; 15 г - при массе свыше 500 г до 1000 г включительно. Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы, при необходимости устанавливает изготовитель.</p>	
Пункт 8.5.7.2	<p>ОАО «КВК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24 ООО «Мондэлис Русь» от 28.11.24</p>	<p>Если в первом предложении указали вместо ватрушки в общем «хлебобулочные изделия с начинкой», то и во втором предложении надо написать: Основы хлебобулочных изделий взвешивают с погрешностью....</p>	Принято
Раздел 8 Методы контроля п. 8.8	<p>ОАО «КВК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24 ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.</p>	<p>Добавить указанный в нормативных ссылках стандарт – ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний Изложить в новой редакции: 8.8.1 Отбор проб для микробиологических испытаний – по ГОСТ 31904. Подготовка проб к микробиологическому анализу - по ГОСТ 26669.</p>	<p>Принято Изложено в редакции: 8.8.1 Отбор проб для микробиологических испытаний – по ГОСТ 31904. 8.8.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу - по ГОСТ 26669</p>
8. Методы контроля	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г. РСП hlebsrb@bk.ru от 09.12.2024 г.</p>	<p>Дополнить раздел 8 пунктом с информацией о периодичности осуществления контроля продукции и сырья 8.12 Периодичность контроля осуществляются согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.</p>	<p>Отклонено. Периодичность контроля указана в п.7.4, а раздел 8 – это Методы контроля</p>

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
Приложение Б	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» от 10.12.24	ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Предлагаем исключить данную ссылку, т.к. действие ТР ТС 023/2011 не распространяется на повидло и варенье, которые упоминаются в проекте стандарта.	Принято
Приложение Г, пункт дрожжи пресованные		0,25 - 0,33 кг сушеных иностранных или активных дрожжей; Исправить опечатку.	Принято

Руководитель разработки -

Директор ФГАНУ НИИХП



М.Н. Костюченко

Ученый секретарь ФГАНУ НИИХП



О.Е. Горина

Составитель сводаки отзывов -

Руководитель направления стандартизации и
технического регулирования



О.В. Суворова