

## СВОДКА ОТЗЫВОВ

на проект национального стандарта ГОСТ Р «Хлеб пшеничный и пшенично-ржаной «Полданный». Технические условия»

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
По стандарту в целом	РОСПИК РГ-РГ-24/50 от 21.02.2024	Замечаний и предложений нет	Принято.
По стандарту в целом	«КБК» ОАО «ЧЕРЕМУШКИ» fedotova@slasit.ru от 29.02.2024	<p>В пояснительной записке разработчиком стандарта не представлена информация о том, что хлеб данного наименования является (будет являться) предметом государственного заказа. Между тем, согласно принятой концепции стандартизации в области хлебопекарного производства, основанными для разработки стандарта вида «технические условия» является принадлежность изделия к традиционным хлебобулочным изделиям, являющимся национальным достоянием, либо к продукциям, относящейся к предметам государственного заказа. В случае, если разработчиком не будет представлено подтверждение того, что продукция является предметом государственного заказа, признать нецелесообразность принятия стандарта в качестве национального и рекомендовать разработчику утвердить данные стандарты в качестве стандартов организации.</p> <p>Придуманное название хлеба не является фантазийными, а представляют собой отличительные признаки, в связи с чем в стандарт (в преамбулу или в раздел 4) нужно добавить соответствующее обоснование – какие рецептурные ингредиенты, особенности технологии или физико-химические свойства изделий обеспечивают назначение изделий согласно придуманным названиям.</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Указа Президента РФ 26.10.2020 г. № 645 «О Стратегии развития Арктической зоны Российской Федерации и обеспечения национальной безопасности на период до 2035 года» содержит следующий пункт - Раздел III Пункт 11 з) разработка мер профилактики заболеваний, в том числе инфекционных, и реализации комплекса мероприятий, направленных на формирование у граждан приверженности здоровому образу жизни, включая их мотивацию к переходу на здоровое питание и сокращение потребления алкогольной и табачной продукции.</p>
Раздел I «Область применения»	АО «УК «ЭФКО» i.gihlenko@efko.ru от 04.03.2024	<p>1. Исправить орфографические ошибки в первом абзаце:</p> <p>«...в т.ч. в районах крайнего севера и приравненные к ним местности, а также в условиях чрезвычайных и экстремальных ситуаций.».</p>	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
		<p>2. Второй абзац перенести в подраздел 5.4 «Маркировка»:</p> <p>«Пример обозначения продукции при заказе: «Хлеб пшенично – ржаной «Полярный» заварной» ГОСТ Р.....; «Хлеб пшеничный «Полярный» ГОСТ Р; «Специализированный пищевой продукт. Хлеб пшеничный «Полярный» для питания детей дошкольного и школьного возраста» ГОСТ Р.</p> <p><b>Изложить в редакции:</b> «...в т.ч. в районах Крайнего Севера и приравненные к ним местности, а также в условиях чрезвычайных и экстремальных ситуаций.»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Орфографические ошибки.</li> <li>2. Второй абзац содержит информацию о маркировке продукции.</li> </ol>	Принято Второй абзац перенесен в раздел «маркировка»
Раздел 1 «Область применения»	АО «МАКФА», kllpova@makfa.ru от 26.01.2024	<p>Второй абзац со слов «Пример обозначения ...» перенести в раздел 4 «Классификация» ГОСТ Р 1.5, п.3.9, ГОСТ 1.5, п.7.3.3.4: При необходимости в разделе «Классификация» устанавливаются условные обозначения продукции, приводятся правила и/или примеры их записи.</p> <p>Для лучшей понятности изложить второе предложение в следующей редакции: Хлеб пшеничный «Полярный» также предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – хлеб «Полярный») для питания детей).</p>	Принято
Раздел 1 «Область применения»	РЭС от 16.01.2024 № б/н	<p>Для лучшей понятности изложить второе предложение в следующей редакции: Хлеб пшеничный «Полярный» также предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – хлеб «Полярный») для питания детей).</p>	Принято
Раздел 2 «Нормативные ссылки»	АО «УК «ЭФКО» i.gihlenko@efko.ru от 04.03.2024	<p>1. Убрать кавычки: ГОСТ 31807 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебобулочной и смеси ржаной, и пшеничной хлебобулочной муки. Общие технические условия» 2. В обозначении «ГОСТ 2595 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия» пропущена цифра «1».</p> <p><b>Изложить в редакции:</b> «ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техническая ошибка.</li> </ol>	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
		2. Техническая ошибка, в обозначении стандарта пропущена цифра «1».	
Раздел 2 «Нормативные ссылки»	АО «УК «ЭФКО» i.gublenko@efko.ru от 04.03.2024	Исключить из раздела или дополнить текст проекта стандарта следующими ссылками: ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия ГОСТ 28414 Жирны для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия ГОСТ 34178 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия ГОСТ Р 52061 Солод ржаной сухой. Технические условия. ГОСТ Р 58161 Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия. Ссылки на стандарты отсутствуют по тексту проекта.	Принято частично. Часть стандартов добавлено в раздел 5.3.3
Раздел 2 «Нормативные ссылки»	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotova@slasti.ru от 29.02.2024	1) В перечне указаны стандарты «ГОСТ Р 58161, ГОСТ 28414, ГОСТ 29055», на которые нет ссылок в тексте стандарта. 2) В перечне отсутствуют стандарты ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 10354, ГОСТ 16337.	Принято частично.
Раздел 2 «Нормативные ссылки»	АО «УК «ЭФКО» i.gublenko@efko.ru от 04.03.2024	Заменил примечание согласно ГОСТ Р 1.5-2012, пункт 3.6.7 <b>Изложить в редакции:</b> «Примечание - При использовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
<p>Раздел 4 «Классификация» п. 4.5</p>	<p>ОАО «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovanapa@slasti.ru от 29.02.2024</p>	<p>«КБК»</p> <p>после утверждения настоящего стандарта в сылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если сылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.»</p> <p>В проекте приведено примечание для межгосударственных стандартов.</p> <p>1) 4.5. Хлеб «Полярный» и хлеб «Полярный» для питания детей вырабатывают в виде простого или <b>двойного рулета из слоев теста разного цвета;(…)</b></p> <p>Согласно п. 4.1 и приложению А хлеб пшеничный «Полярный» вырабатывается из пшеничной хлебопекарной муки, внесенные ржаного ферментированного солода (5,0 кг на 100 кг муки) дает такое цветное разделение?</p> <p>2) Может изложить «из слоев пшеничного и пшенично-ржаного теста», а не теста разных цветов?</p>	<p>Принято частично</p> <p>Изложено в редакции: Хлеб «Полярный» и хлеб «Полярный» для питания детей вырабатывают из теста, огличающегося по цвету, в соответствии с рецептурой, в виде простого или двойного рулета; плетеных изделий из двух или трех жгутов; сложенных или строенных тестовых заготовок; в виде ромашки, сложенной в зависимости от массы теста из 3-10 тестовых заготовок (Приложение Б).</p>
<p>Раздел 5 «Технические требования» п. 5.1</p>	<p>ОАО «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovanapa@slasti.ru от 29.02.2024</p>	<p>«КБК»</p> <p>5.1 Хлеб «Полярный» и хлеб «Полярный» для питания детей должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [4], должен быть изготовлен в соответствии с приложением А.</p> <p>Согласно библиографии [4] указан Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию.</p> <p>Необходимо внести правки в п. 5.1, т.к. хлеб не является объектом технического регулирования ТР ТС 024/2011.</p>	<p>Принято</p>
<p>Раздел 5 «Технические требования»</p>	<p>ОАО «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovanapa@slasti.ru</p>	<p>«КБК»</p> <p>1) Показатель «Форма» для формового хлеба не закончено предложение.</p> <p>«Соответствующая хлебной форме, в которой произволилась выпечка,</p>	<p>Принято частично</p>

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
<p>п. 5.2.1 таблица 1</p>	<p>от 29.02.2024</p>	<p>без боковых выплывов, при выработке в виде хлеба из слоенных или слоенных долек разного цвета допускается .....».</p> <p>Что допускается?</p> <p>2) В приложении Г на рисунке изображен хлеб с отделкой поверхности кунжутом.</p> <p>В показателе «Поверхность» не указано, что хлеб может быть отделан.</p> <p>3) Показатель «Цвет» дан интервалом «от светло-коричневого до темно-коричневого» для хлеба пшеничного он соответствует? Не будет ли он светло-желтый?</p> <p>Не указано, что изделия из двух видов теста двухцветные.</p> <p>4) Показатель «Пористость» фраза непонятна:</p> <p>«(...) С четко выраженной линией, разделяющей светлый и темный участки макиша, <b>проходящей по этой линии вертикальной поверхностью</b> различной формы между макишем светлого и темного участка (Приложение Г).</p> <p>Перефразируйте фразу.</p> <p>Возможно эту характеристику перенести в показатель «Вид в разрезе»?</p> <p>5) Какой смысл несет примечание 3 (Допускается выпускать хлеб пшенично-ржаной округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы), если выше сказано, что хлеб может иметь округлую форму?</p> <p>5)Примечание 4 (Органолептические показатели замороженного хлеба определяются после полного размораживания или <b>выпекания</b>).</p> <p>Если хлебу требуется выпекание, то это не готовый замороженный хлеб, а полуфабрикат высокой степени готовности, в области применения стандарта не сказано, что он распространяется и на полуфабрикаты высокой степени готовности.</p> <p>Или выпекание нужно для разогрева?</p> <p>1) Согласно требованиям ТР ТС 021/2011: «хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процента», значит в физико-химических показателях данный показатель должен</p>	<p>Принято</p>
<p>Раздел 5 «Технические требования»</p>	<p>ОАО «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru</p>		

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
п. 5.2.2 таблица 2	от 29.02.2024	<p>Быть отражен, тем более, что по приложению А в рецептуре используется 0,5 кг соли на 100 кг муки.</p> <p>2) Согласно приложению А в рецептуру хлеба пшеничного «Полярного» («Полярный» для детского питания) входит 3,0 кг маргарина, массовая доля жира нормируется при содержании жира по рецептуре более 2,0 кг на 100 кг муки.</p> <p>3) Примечание 3 (Физико-химические показатели замороженного хлеба определяют после полного размораживания или <b>выпекания</b>) тоже самое см. замечание к таблице 1.</p>	Принято к сведению
Раздел 5 «Технические требования» п. 5.3.1, 5.3.3	ОАО «КРБК» «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovan@slasti.ru от 29.02.2024	<p>Не смотря на то, что в п.5.3.1 указано, что используемое сырье должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 (ссылка [1]), считаем, что необходимо в п. 5.3.3 дополнить требования к сырью, которое используется для производства хлеба «Полярного» для детского питания.</p> <p>Согласно ТР ТС 021/2011 не допускается использовать гидрогенизированные масла и жиры.</p> <p>В РЦ и перечне сырья указано, что используется маргарин, значит он не должен содержать гидрогенизированные жиры/ масла.</p> <p>Рекомендуем дополнить ссылки на сорта муки</p> <p>- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по ГОСТ 26574;</p> <p>- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ 7045;</p>	Принято
Раздел 5, п.5.3.3	АО «МАКФА», kilipova@makfa.ru от 26.01.2024	<p>В Приложении А сорта указаны конкретные безальтернативные сорта муки, поэтому логично указывать именно тот вид сырья, который используется, а не все виды, предусмотренные ГОСТ 26574, ГОСТ 7045.</p> <p>Изменить ссылку для воды питьевой</p> <p>- воду питьевую по [6].</p> <p>ГОСТ Р 1.5, п.4.4: Если в стандарте необходимо сослаться на документ, который не относится к указанным в п.4.3, то используют справочную ссылку.</p> <p>ГОСТ Р 1.5, п.3.11: Если в стандарте даны справочные ссылки в соответствии с 4.4, то в данный стандарт включают дополнительный элемент «Библиография»...</p>	Принято

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
<p>Раздел 5 «Технические требования» п. 5.3.4</p>	<p>ОАО «КБК» «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovan@slasti.ru от 29.02.2024</p>	<p>Рассматривается проект национального стандарта, в РФ действует ГОСТ 31752.  «...технологические средства» согласно требованиям ТР ТС 029/2012 нет такого термина, есть технологические микроорганизмы и технологические вспомогательные средства.</p>	<p>Принято частично. 5.3.4 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба «Полярный» допускается использование пищевых добавок (вещества для обработки муки и/или технологические вспомогательные средства). Пищевые добавки, используемые для производства хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, должны соответствовать требованиям, установленным в [5].</p>
<p>Раздел 5, п.5.4.1</p>	<p>АО «МАКФА», kilimova@makfa.ru от 26.01.2024</p>	<p>Исключить со слов «...», или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт»  Указаны стандарты ГОСТ 10354, ГОСТ 16337, которых нет в разделе 2.</p>	<p>Принято</p>
<p>Раздел 5 «Технические требования» п. 5.5.5</p>	<p>ОАО «КБК» «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovan@slasti.ru от 29.02.2024</p>	<p>На усмотрение разработчика: исключить или изменить редакцию Хлеб «Полярный» для питания детей, как специализированная пищевая продукция, подлежит государственной регистрации в соответствии с [1].  П.5.1 проекта стандарта предусматривает соответствие продукта требованиям ТР ТС 021/2011 в целом, статьей 21 которого предусмотрено подтверждение соответствия для специализированных продуктов в форме гос.регистрации. При этом проект стандарт не акцентирует внимание на форме подтверждения соответствия для хлеба «Полярного».</p>	<p>Принято к сведению</p>
<p>Раздел 6, п.6.5</p>	<p>АО «МАКФА», kilimova@makfa.ru от 26.01.2024</p>		
<p>Раздел 8</p>	<p>ОАО «КБК»</p>	<p>Отсутствуют методы определения соли, массовой доли жира, методы</p>	<p>Принято частично</p>

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
«Методы контроля» п. 8.2	«ЧЕРЕМУШКИ» fedotova@slasti.ru от 29.02.2024	определения витаминов (т.к. выше сказано, что хлеб может быть обогащен витаминами, макро- и микроэлементами).	
Приложение А	АО «УК «ЭФКО» i.tihlenko@efko.ru от 04.03.2024	Исключить: «столового» по тексту приложения <b>Изложить в редакции:</b> «...маргарина с массовой долей жира 82% (2,0 кг)...» В перечне сырья указан маргарин по ГОСТ 32188, согласно которому выделены только марки. Слово: «столовый» является придуманным названием, указание которого является лишним.	Принято
Приложение А	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotova@slasti.ru от 29.02.2024	При применении в производстве хлеба «Полырный» и хлеба «Полырный» для питания детей двух и <b>более видов муки</b> , солода, масса указанного сырья в сумме должно составлять 100 кг. Согласно самой таблицы А1 хлеб вырабатывается из пшеничной муки (если пшеничный) или из смеси пшеничной и ржаной, поэтому более 2-х видов муки не предусмотрено.	Принято
Приложение В	АО «УК «ЭФКО» i.tihlenko@efko.ru от 04.03.2024	Скорректировать наименование масложировой продукции согласовано действующим нормативным документам. Изложить в редакции: «Маргарин жидкий или мягкий с массовой долей жира не менее 82%. Маргарин с массовой долей жира менее 82 %, с пересчетом по содержанию жира. Кулинарные и хлебопекарные жиры - 0,83 кг. Растительные масла - 0,85 кг (допускается заменять не более 3,5 кг маргарина)» В перечне сырья указан маргарин по ГОСТ 32188, без обозначения конкретной марки, при этом в приложении уже приведена марка: «ТМ» (твердые). Для использования в пищевой промышленности, в том числе хлебопекарной применяются все три вида маргаринов: твердые, мягкие, жидкие. Согласно ТР ТС 024/2011 объектом технического регулирования является: «жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные», а не «кулинарного жира (без специфических отдушек)».	Принято частично

Структурный элемент стандарта	Наименование организации	Замечание, предложение, предлагаемая редакция	Заключение разработчика
Приложение В	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotova@slasti.ru от 29.02.2024	Замена маргарина предусмотрена для всех изделий, а для хлеба детского питания должны учитываться требования отсутствия гидрогенизированных жиров/масел, растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.	Принято к сведению

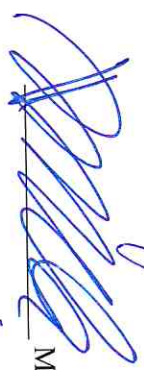
Руководитель разработки -

Зам. директора ФГАНУ НИИХП



В.В. Мартиросян

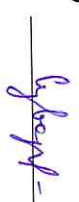
Директор АНО НИЦ «Полярная инициатива»



М.Н. Куприков

Составитель сводки отзывов -

Инженер направления стандартизации и технического регулирования



О.В. Суворова