

**ТЕХНИЧЕСКИЙ КОМИТЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ 003**
“ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ”
107553, Москва, Б. Черкизовская ул.,
д. 26 а
т. (495) 025-41-44 доб.117
E-mail: tk3hleb@mail.ru

**ТК
003**

**TECHNICAL STANDART
COMMITTEE 003**
“BAKERY PRODUCTS AND PASTA
PRODUCTS”
107553, Moskow, B. Cherkizovskaya str.,
26 а т. (495) 025-41-44 доб.117
E-mail: tk3hleb@mail.ru

Протокол №1 от 18.01.2022г.

членов Технического комитета 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» по проекту национального стандарта ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости» (шифр темы ПНС: 1.7.003-2.002.20)
(на основе электронного голосования)

Проект национального стандарта ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости» (далее – проект ГОСТ Р) разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в рамках ТК 003 в соответствии Программой национальной стандартизации на 2020-2022 г.

Проект ГОСТ Р прошел публичное обсуждение в установленном порядке. Дата размещения уведомления о разработке проекта ГОСТ Р на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии – 01.07.2021. Дата начала публичного обсуждения – 02.07.2021, дата завершения публичного обсуждения – 06.09.2021. Необходимый срок публичного обсуждения проекта ГОСТ Р соблюден.

Сводка отзывов к первой редакции проекта ГОСТ Р сформирована в полном объеме. В проекте ГОСТ Р полно и достаточно учтены замечания и предложения, полученные от заинтересованных лиц и организаций в ходе публичного обсуждения.

Проект ГОСТ Р был представлен на заочное голосование в ТК 003, а также направлен всем членам ТК 003 по электронной почте с комплектом документов. Заочное голосование проходило в период с 13 по 18 января 2022 года.

Результаты заочного голосования по вопросу утверждению экспертного заключения и окончательной редакции проекта стандарта «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости».

Голосовали:

№ п/п	Наименование организации	ФИО представителя	Позиция
1	Минсельхоз РФ Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности	Белоус Елена Петровна	За
2	РОСПиК	Кацнельсон Юрий Менделевич	Воздержался
3	ФГАНУ НИИХП	Тюрина Ольга Евгеньевна	За
4	ФГАОУ ДПО «АСМС»	Степанов Анатолий Андреевич	За
5	Роскачество	Будажанова Майя Жалсановна	За
6	Российский Зерновой Союз	Хайретдинов Равиль Халидович	За
7	ФГБУ «РСТ»	Штендель Лия Львовна	За
8	АО «ВНИИС»	Иванилова Ирина Геннадьевна	За
9	Российский союз пекарей	Конотоп Надежда Сергеевна	Не голосовала
10	ООО «ГК «Дарница»	Еникеева Инга Оттуевна	За
11	ФГБНУ «ВНИИЗ»	Бундина Ольга Ивановна	За
12	ОАО «КБК «Черемушки»	Федотова Наталия Анатольевна	За
13	НОЧУ ДПО «МПА»	Романов Александр Сергеевич	За
14	Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИХП	Кузнецова Лина Ивановна	Не голосовала
15	ОАО «Экстра М»	Дедушенко Валентина	За
16	ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.Разумовского	Иванова Валентина Николаевна	Не голосовала
17	ЗАО «Кубаньхлебпром»	Тишковский Василий Васильевич	За
18	АО «Пекарь»	Айдиев Р.А. по	За

№ п/п	Наименование организации	ФИО представителя	Позиция
		доверенности	
19	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»	Бессонов Владимир Владимирович	За
20	ЗАО «Хлеб»	Новикова Татьяна Александровна	За
21	АО «Владимирский хлебокомбинат»	Деркач Марина Сергеевна	Против
22	ФГБОУ ДПО «СПИУПТ»	Пономарева Ольга Ивановна	Воздержалась
23	ООО «Калининградхлеб»	Оськина Елена Анатольевна	За
24	ОАО КАРАВАИ	Румянцева Мария Сергеевна	Воздержалась
25	ЗАО «Хлебозавод №22»	Пашинова Ольга Владимировна	За
26	АО «Фростмо»	Плахотник Анна Николаевна	За
27	ОАО «КБК «Простор»	Кротовская Елена Таллеровна	За
28	ЗАО «ПТК «Калошино»	Гончаренко Юлия Андреевна	За
29	ООО «Роткер»	Наговицына Маргарита Владимировна	За
30	ООО «Даниловская трапеза»	Балагушкина Елена Ивановна	За
31	СППИ	Савенкова Татьяна Валентиновна	За Прислан бюллетень голосования на бумажном носителе
32	ГК «Эфко»	Передрий Наталья Викторовна	За
33	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	Дерканосова Наталья Митрофановна	За
34	НП «МОПИК	Васюкова Анна Тимофеевна	За Прислан бюллетень голосования на бумажном

№ п/п	Наименование организации	ФИО представителя	Позиция
			носителе
35	Красноярский государственный аграрный университет	Янова Марина Анатольевна	За
36	Продовольственная компания «ЛИМАК»	Горшкова Татьяна Федоровна	За
37	ООО «КФ «Черемушки»	Мосов Андрей Владимирович	За
38	Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия	Зубова Елена Владимировна	За
39	АО «Хлеб»	Айдиев Р.А. по доверенности	За
40	ОАО «Серпуховхлеб»	Дубцова Марианна Павловна	Против (ФГИС Береста) Прислан бюллетень голосования на бумажном носителе, в котором написано, что голос «Против» указан ошибочно. Правильно - Воздержалась
41	ФГБОУ ВО КубГТУ	Росляков Юрий Федорович	За
42	Национальный Союз Хлебопечения	Айдиев Рустам Айдиевич	За
43	ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет -МСХА имени К.А.Тимирязева»	Аникиенко Татьяна Ивановна	За
44	АО «МАКФА»	Килунова Надежда Юрьевна	За
45	ФГБОУ ВО "МГУПП"	Бакуменко Олеся Евгеньевна	За
46	ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова	Жиркова Елена Владимировна	За

№ п/п	Наименование организации	ФИО представителя	Позиция
47	ООО "Хлебная Мануфактура"	Сущенко Андрей Федорович	Не голосовал
48	ФГБУ НИИПХ Росрезерва	Тарасова Ирина Альбертовна	За

ВСЕГО членов ТК 003: 48.

ПРИНЯЛО УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ: 44 (90 %), в том числе 3 - по бюллетеню (Савенкова Т.В. и Васюкова А.Т. - в связи с техническими проблемами с входом во ФГИС «Береста» во время голосования, Дубцова М.П. – дополнительное голосование в связи с ошибочным голосованием во ФГИС Береста»).

Кворум соблюден.

Секретариатом ТК 003 были подведены итоги голосования:

За: 39

Воздержался: 4

Против: 1

Обоснование голосования «Против» представленное АО «Владимирский хлебокомбинат» - «При черствении хлебобулочных изделий - при определении степени черствения, не предоставлен анализ по действующим параметрам с учетом корреляции к влажности готового продукта во времени. Методика измерения степени черствости изделий хлебобулочных из пшеничной хлебопекарной муки, при использовании аналитического лабораторного оборудования "Структурометр", данное нововведение – увеличит нагрузку на себестоимость продукции, в связи с высокой стоимостью прибора: как по приобретению дополнительного оборудования, так и по организации дополнительных трудозатрат для организации процесса. Данный метод для определения степени черствости изделий хлебобулочных из пшеничной хлебопекарной муки - считаем - избыточным, который не дает оперативного контроля ни производственного, ни логистических процессов».

В соответствии с ГОСТ Р 1.1-2020 (пункт 6.2.1) и Положением о ТК 003 секретариатом ТК 003 данные замечания отклонены по следующим причинам:

1.Замечание о том, что «в методе не представлен анализ по действующим параметрам с учетом корреляции к влажности готового продукта» считаем необоснованным, так как данный метод предусматривает определение влажности мякиша при каждом измерении его твердости в процессе хранения, что наглядно представлено в Приложении Б табл. Б1.

2. Что касается «увеличения нагрузки на себестоимость продукции в связи с высокой стоимостью прибора и трудозатратами для организации процесса» следует отметить, что показатель «степень черствости» не нормируется технической и нормативной документацией на хлебобулочные изделия (в том

числе ТР ТС 021 «О безопасности пищевой продукции») и не является обязательным для определения их качества. Кроме этого, прибор «Структурометр-СТ2» приведен в качестве примера, о чем свидетельствует сноска на странице 4 проекта стандарта, а в соответствии с разделом 7 проекта стандарта может быть заменен другим средством измерений, не уступающим по метрологическим и техническим характеристикам и обеспечивающим необходимую точность измерения.

3. Следует отметить, что данный стандарт применяется на добровольной основе. Представленный метод является объективным инструментальным методом оценки черствости хлебобулочных изделий, который позволяет оценить влияние различных ингредиентов, а также технологий и технологических решений на процессы черствения хлебобулочных изделий. Учитывая вышеизложенное, а также то, что от АО «Владимирский хлебокомбинат» в секретариат ТК 003 не поступали замечания ни на первую, ни на доработанную редакции данного проекта стандарта комментариев, представленный при голосовании «Против» считать необоснованным.

Председателем ТК 003 принято решение о достижении консенсуса по проекту ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости».

Решение по результатам заочного голосования:

С учетом достижения консенсуса ТК 003 рекомендует утвердить экспертное заключение и окончательную редакцию проекта стандарта «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости» в качестве национального стандарта Российской Федерации.

Председатель ТК 003



М.Н. Костюченко

Ответственный секретарь ТК 003



Е.А. Степаненко

Бюллетень голосования

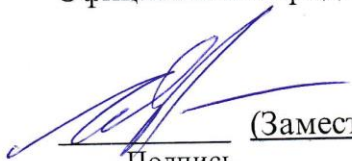
Рекомендовать к утверждению экспертное заключение и окончательную редакцию проекта стандарта ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Метод определения степени черствости» (1.7.003-2.002.20)?

«ЗА»

«ПРОТИВ*»

«ВОЗДЕРЖАЛСЯ»

Официальный представитель организации-члена ТК 003



(Заместитель генерального директора Дубцова М.П.)

Подпись

должность, Ф.И.О

Во ФГИС Береста было ошибочно проголосовано «Против» вместо «Воздержался». Прошу при подсчете голосов учитывать голос «Воздержался»

« 18 » января 2022 г.

ОАО «Серпуховхлеб»

Название организации

