

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

от 13.09 2022г.

г. Москва

в очно-заочном формате

Присутствовали:

№	Форма участия	Организация	Фамилия Имя Отчество
1	Очное	Председатель ТК 003	Костюченко Марина Николаевна
2	Очное	Заместитель председателя ТК 003 НП «Российская Гильдия пекарей и кондитеров»	Кацнельсон Юрий Менделевич
3	Очное	Ответственный секретарь ТК 003	Степаненко Елена Андреевна
4	Заочное	НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия»	Иунихина Вера Сергеевна
5			Ильина Ольга Александровна
6	Заочное	Союз предприятий производителей хлеба «Национальный Союз Хлебопечения»	Айдиев Рустам Айдиевич
7	Заочное	ООО «ГК «Дарница»	Еникеева Инга Оттуевна
8	Заочное	Воронежский ГАУ	Дерканосова Наталья Митрофановна
9	Заочное	АО «ВНИИС»	Иванилова Ирина Геннадьевна
10	Заочное	ОАО КАРАВАЙ	Иванова Елена Анатольевна
11	Заочное	Российский союз пекарей	Конотоп Надежда Сергеевна
12	Заочное	ЗАО «Хлеб»	Новикова Татьяна Александровна
13	Заочное	ООО «КФ «Черемушки»	Мосов Андрей Владимирович
14	Очное	ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»	Тюрина Ольга Евгеньевна
15			Шалудина Наида Рашитхановна
16			Кузнецова Лина Ивановна
17			Парахина Ольга Ивановна
18			Савкина Олеся Александровна

Повестка дня:

1. Обсуждение вариантов термина «хлебобулочный полуфабрикат».
2. Обсуждение вариантов термина – «упакованное» и/или «фасованное хлебобулочное изделие».
3. Обсуждение вариантов терминов «цельнозерновое хлебобулочное изделие» и/или «хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки»;
4. Обсуждение формы бюллетеня голосования.
5. Разное.

По первому вопросу повестки дня обсуждали следующие варианты:

Вариант 1

хлебобулочный полуфабрикат: Продукт, подлежащий дальнейшей обработке для превращения его в изделие готовое для употребления человеком в пищу.

Вариант 2

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

Вариант 3

хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, недоведенное до готовности (выпеченное и замороженное) или полуфабрикат хлебопекарного производства (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности), предназначенные для реализации и подлежащие дальнейшей обработке для превращения их в изделие готовое для употребления в пищу

Вариант 4:

хлебобулочный полуфабрикат: полуфабрикат хлебопекарного производства, охлажденный или замороженный (тесто, тестовая заготовка различной степени готовности) или хлебобулочное изделие, выпеченное и замороженное, предназначенные для реализации и подлежащие дальнейшей обработке для превращения их в изделие готовое для употребления в пищу

Голосование:

МПА – вариант 3

ЗАО «Хлеб» – вариант 3

ОАО КАРАВАЙ – вариант 4

Черемушки – вариант 2

НСХ – вариант 4

РОСПиК – против всех вариантов

Воронежский ГАУ – вариант 3

ООО «ГК «Дарница» – вариант 4

ФГАНУ НИИХП – вариант 4

РСП – вариант 3

СПИУПТ (бюллетень) – вариант 3

Итог:

вариант 1 – 0 голосов

вариант 2 – 1 голос

вариант 3– 5 голосов

вариант 4– 4 голоса

Решение: По предложению Айдиева Р.А. варианты 3 и 4 вынести на заседание ТК 003.

По второму вопросу повестки дня обсуждали следующие варианты:

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, образующую вместе с размещенной продукцией товарную единицу, реализуемую конечному потребителю.

Вариант 4

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.

Вариант 5 :

упакованное [фасованное] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку, обеспечивающей сохранение потребительских свойств изделия в течение заявленного изготовителем срока годности. Упакованные хлебобулочные изделия подразделяют на плотноупакованные – входное отверстие закреплено, защепплено клипсой; на герметично упакованные – входное отверстие заварено, закатано; не плотноупакованные – входное отверстие не закрыто, требования к маркировке и срокам годности аналогично требованиям к неупакованной продукции.

Голосование:

МПА – вариант 4

ЗАО «Хлеб» – вариант 4

ОАО КАРАВАЙ – вариант 1

Черемушки – вариант 1 или вариант 3

НСХ – вариант 1

РОСПиК – вариант 1

Воронежский ГАУ – вариант 4

ООО «ГК «Дарница» – вариант 4

ФГАНУ НИИХП – вариант 4

РСП – вариант 4

СПИУПТ(бюллетень) – вариант 3

Итог:

вариант 1 – 4 голоса (или 3 если Черемушки выберут вариант 3)

вариант 2 – 0 голосов

вариант 3– 1 голос (или 2 если Черемушки откажутся от варианта 1)

вариант 4– 6 голосов

вариант 5– 0 голосов

Решение: По предложению Айдиева Р.А. варианты 1 и 4 вынести на заседание ТК 003.

По третьему вопросу повестки дня обсуждали следующие варианты:

Вариант 1

хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую муку (не менее 50% в смеси)

Примечание – обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой.

Вариант 2

хлебобулочное изделие цельнозерновое: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую и/или обойную муку, и/или иные продукты переработки целого (цельного) неочищенного зерна в массовой доле не менее 50% в смеси сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки.

Вариант 3:

хлебобулочное изделие цельнозерновое: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую и/или иные продукты переработки целого (цельного) зерна (хлопья, дробленое зерно, плющенное зерно и т.п.) в массовой доле 50% и более в смеси сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки.

Примечание – обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой.

Поступило предложение от Черемушек в варианте 3 дополнить после слова «цельнозерновую» словом «муку».

Голосование:

МПА – вариант 3

ЗАО «Хлеб» – вариант 3

ОАО КАРАВАЙ – вариант 3

Черемушки – вариант 3

НСХ – вариант 3

РОСПиК – вариант 1

Воронежский ГАУ – вариант 3

ООО «ГК «Дарница» – вариант 3

ФГАНУ НИИХП – вариант 3

РСП – вариант 3

СПИУПТ (бюллетень) – вариант 3

Итог:

вариант 1 – 1 голос

вариант 2 – 0 голосов

вариант 3 – 10 голосов

Решение: В проекте доработанной редакции стандарта термин изложить в следующей редакции:

«хлебобулочное изделие цельнозерновое: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую муку и/или иные продукты переработки целого (цельного) зерна (хлопья, дробленое зерно, плющенное зерно и т.п.) в массовой доле 50% и более в смеси сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки.

Примечание – обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой».

По четвертому вопросу повестки дня рассмотрели форму бюллетеня голосования.

Обсуждение:

ООО «ГК «Дарница» замечание по оформлению. Должен быть вариант, когда только термины характеризующие группу изделий, второй вариант, когда термины характеризующие группу и к ним в скобках даны названия отдельных видов, которые относятся к данному изделию.

РОСПиК – согласен, с учетом замечаний Дарницы.

МПА – Рассмотреть термин «ремесленное ХБИ», указать сроки голосования (до какого числа).

Черемушки – согласен.

НСХ – согласен, с учетом замечаний Дарницы.

Костюченко М.Н. предложила на следующем заседании рабочей группы осудить термин полуфабрикат хлебопекарного производства, для понимания различий от термина полуфабрикат хлебобулочный.

Айдиев Р.А. предложил обсудить на одном из следующих заседаний рабочей группы термины «ХБИ длительного» и «ХБИ недлительного хранения». Так как эти два термина вызвали противоречия со стороны отдельных членов ТК, голосовавших за утверждение Изменений в ГОСТ 31805 и ГОСТ 31807, а также с учетом получения ответов от Роспотребнадзора и коллегии ЕЭК по этому вопросу.

Руководитель направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП



Н.Р. Шалудина