

Протокол № 01
Заседания Технического комитета 003
«Хлебобулочные и макаронные изделия»

от 30.01.2024 г.

г. Москва в
формате видеоконференции

Присутствовали:

1.	Председатель ТК 003	М.Н. Костюченко
2.	АО «МАКФА»	Н.Ю. Килунова
3.	АО «Пекарь»	Р.А. Айдиев (по доверенности)
4.	АО «Фростмо»	А.Н. Плахотник
5.	АО «Хлеб»	Р.А. Айдиев (по доверенности)
6.	АО «ЛИМАК»	Т.Ф. Горшкова
7.	Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I	Н.М. Дерканосова
8.	ГК «Эфко»	С.В. Колесникова
9.	НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия»	О.А. Ильина В.С. Иунихина
10.	ЗАО «Хлеб»	Т.А. Новикова
11.	Национальный Союз Хлебопечения	Р.А. Айдиев
12.	ОАО «КБК «Черемушки»	Н.А. Федотова
13.	ОАО «Экстра М»	Н.М. Артемова
14.	ОАО «КАРАВАЙ»	И.А. Васильева
15.	ОАО «КБК «Простор»	Е.Т. Кротовская
16.	ООО «Калининградхлеб»	Е.А. Оськина
17.	ООО «КФ «Черемушки»	А.В. Мосов
18.	ООО «Мондэлис Русь»	А.Ю. Чугунова
19.	ООО «Роткер»	М.В. Наговицына
20.	ООО «Хлебная Мануфактура»	О.Тихомирова
21.	Роскачество	Д.Е. Назарова
22.	Российский Зерновой Союз	Р.Х. Хайретдинов
23.	Российский союз пекарей	Е.П. Елякина (по доверенности)
24.	ФГБНУ «ВНИИЗ»	О.И. Бундина
25.	ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского	Н.Г. Иванова
26.	ФГБОУ ДПО «СПИУПТ»	О.И. Пономарева О.А. Подплетенная

27.	ФГБОУ ВО КубГТУ	Ю.Ф. Росляков
28.	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»	Е.В. Жиркова
29.	ФГБУ НИИПХ Росрезерва	Н.А. Хаба
30.	ФГБУ «РСТ»	Л.Л. Штендель
31.	ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»	М.А. Янова
32.	ФГАНУ НИИХП	О.Е. Тюрина
		И.К. Шургина
		О.В. Суворова
		О.И. Парахина
		Л.И. Кузнецова
		О.А. Савкина
33.	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»	А.В. Калашников
		В.В. Бессонов

В заседании приняли участие 32 организаций-членов ТК 003 (из 49).
Кворум соблюден.

Повестка дня:

1. Обсуждение сводки поступивших отзывов на проект доработанной редакции ГОСТ 32677 «Хлебопекарное производство. Термины и определения».
2. Разное.

По первому вопросу повестки дня

М.Н. Костюченко проинформировала, о организациях, приславших отзывы на проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлебопекарное производство. Термины и определения» (шифр темы ПНС: 1.7.003-2.016.21) и количестве принятых, частично принятых и отклоненных отзывах, а также о терминах, исключенных из стандарта.

Выступила И.К. Шургина, озвучив замечания и предложения, предлагаемые редакции терминов и определений к ним, предложенные членами ТК003, не принятые разработчиком.

В частности, были предложены к обсуждению следующие термины:

1. Изделие хлебобулочное (термин 1).

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия» предложили исключить из примечания к термину 1 изделие хлебобулочное фразу «а также полуфабрикаты изделий, в том числе охлажденные и замороженные».

В обсуждении термина участвовали: **Ильина О.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения было принято решение о заочном голосовании по данному вопросу.

2. горбушка (хлебобулочного изделия) (термин 7).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили уточнить определение «горбушка», как части хлебобулочного изделия, отделенного от верхнего края хлебобулочного изделия.

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

3. пирог Примечание (термин 11), пирожок Примечание (термин 12).

Организации: ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, ФГБОУ ДПО СПИУП, Общественной организации «Российский союз пекарей» РСРП: предложили убрать повторяющиеся хлебобулочные изделия «ватрушка» и «калитка». Из п. 12. Примечание – убрать хлебобулочное изделие «ватрушка», исключить из перечня пирогов ватрушку, оставив ее только в термине 18 сдобное хлебобулочное изделие.

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А., Пономарева О.И., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения было принято решение о заочном голосовании по данному вопросу.

4. изделие хлебобулочное бездрожжевое (термин 15), изделие хлебобулочное сдобное (термин 18), сырье основное (для хлебобулочного изделия) (термин 50), компонент брожения (компонент, вызывающий брожение) (термин 52), заготовка тестовая высокой степени готовности (термин 74), тесто дрожжевое (термин 76), брожение полуфабриката (хлебопекарного производства) (термин 100), ускоренный способ (приготовления теста) (термин 106).

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия» предложили исключить из текста стандарта «компонент брожения» и заменить его на «дрожжи хлебопекарные».

В обсуждении термина участвовали: **Ильина О.А., Костюченко М.Н.**

В результате обсуждения было принято заключение разработчика по отклонению замечания. Определение термина «компонент брожения» было принято на заседании технического комитета (Протокол № 5 от 17.05.2022 г.).

5. Изделие хлебобулочное заварное (термин 16).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили уточнить в определении к термину: «...от общей массы **сухих компонентов**...» «...и/или продуктов переработки зерна от общей массы **сухих компонентов** рецептуры хлебобулочного изделия». ОАО «КАРАВАЙ» предложили дополнить определение рецептурой из ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А., Костюченко М.Н.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

6. Изделие хлебобулочное ремесленное (термин 17).

АО «ЛИМАК», ОАО «КАРАВАЙ» предложили в определении не ограничивать применение пищевых добавок при производстве ремесленных видов хлеба, а также использование только традиционных технологий.

В обсуждении термина участвовали: **Горшкова Т.Ф., Костюченко М.Н., Савкина О.А.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

7. Изделие хлебобулочное сдобное (термин 18).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили исключить из примечания к термину вид хлебобулочного изделия – «конвертик», т.к. изделие относится к слоеным и «корж» - относится к «песочным» изделиям «...К сдобным хлебобулочным изделиям относятся: бриошь, берлинер, ватрушка, крендель, кулич, плюшка, панеттоне, розан, рогалик, рулет и др.

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения было принято решение об исключении из примечания к указанному термину указанному наименованию изделия «корж» и отклонении замечания касающегося наименования изделия «конвертик».

8. Изделие хлебобулочное пониженной влажности (термин 24).

ОАО «КАРАВАЙ», ООО «Калининградхлеб» предложили не указывать влажность бубликов.

В обсуждении термина участвовали: **Оськина Е.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения было принято замечание о технической опечатке в разосланной версии. В соответствии с ГОСТ 7128-91 «Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия» влажность не более 27%.

9. изделие хлебобулочное замороженное (термин 28).

ОАО «КАРАВАЙ», предложили оставить термин как в ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» без изменения. Изделие хлебобулочное замороженное: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия минус $(18\pm 2)^\circ\text{C}$.

В обсуждении термина участвовали: в обсуждении термина участвовали: **Новикова Т.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

10. полуфабрикат хлебобулочный (термин 29).

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», ФГБОУ ДПО СПИУП, Общественной организации «Российский союз пекарей» (РСП) предложили исключить из формулировки термина 29 полуфабрикат хлебобулочный фразу «Хлебобулочное изделие, не доведенное до готовности (выпеченное и замороженное)». Указывая на то, что полуфабрикат – это не готовое хлебобулочное изделие.

В обсуждении термина участвовали: в обсуждении определения к термину участвовали: **Пономарева О.И., Новикова Т.А., Ильина О.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения было принято решение о изменении порядка слов для более точного понимания термина (полуфабрикат хлебобулочный: Не доведенное до готовности (выпеченное и замороженное) хлебобулочное изделие 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).

11. изделие хлебобулочное длительного хранения (термин 36), изделие хлебобулочное недлительного хранения (термин 37).

ООО «Калининградхлеб» предложил оставить сроки годности в соответствии с ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия» и ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

В обсуждении термина участвовали: **Оськина Е.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения было принято заключение разработчика по отклонению замечания.

12. набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности) (термин 42).

ФГБУ «Институт стандартизации» предложили дополнить определение термина словами «хлебобулочного изделия».

В обсуждении термина участвовали: **Новикова Т.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения, по предложению ГП «Белтехнохлеб» было принято решение дополнить термин в следующими словами «до получения однородной консистенции за определенный промежуток времени» и вынести на заочное голосование.

13. зерновые продукты (термин 49).

ООО «Калининградхлеб» предложили дополнить определение термина «зерновыми смесями».

В обсуждении термина участвовали: **Оськина Е.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

14. сырье основное (для хлебобулочного изделия) (термин 50).

ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» предложили дополнить термин вторым примечанием (Примечание 2: При выработке хлебобулочных изделий, относящихся к специализированной пищевой продукции, допускается исключение соли пищевой или замена другими вкусовыми добавками.).

АО «ЛИМАК» предложили в определении термина отнести жидкости, заменяющие воду, к дополнительному сырью.

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия» предложили исключить из формулировки определения термина 50 сырье основное (для хлебобулочного изделия фразы «компонент брожения» и «и/или заменяющие ее жидкие (пастообразные) пищевые продукты».

ФГБОУ ДПО СПИУП и Общественной организации «Российский союз пекарей» (РСП) предложили исключить слово в скобках «пастообразные» после слова «жидкие».

В обсуждении термина участвовали: **Федотова Н.А., Горшкова Т.Ф., Оськина Е.А., Ильина О.А., Пономарева О.И., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения было принято решение об уточнении разработчиком ранее принятого термина по бюллетеням голосования. Не проводя повторного голосования.

15. заварка (для хлебопекарного производства) (термин 60).

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия» предложили исключить из формулировки термина фразу «и/или заменяющие ее жидкости».

В обсуждении термина участвовали: **Ильина О.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

16. опара (термин 68).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили исключить из определения к термину «...и/или закваски ...», а указать его в примечании.

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А. Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

17. опара густая (термин 70).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили скорректировать определение к термину по влажности. «Опара...влажность 44-45%») и добавить термин «большая жидкая опара», ссылаясь на учебную литературу (автор Цыганова).

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А. Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

18. просеивание муки (термин 87).

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ предложили добавить в определение к термину «и насыщения кислородом».

В обсуждении термина участвовали: **Янова М.А. Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Кузнецова Л.И.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

19. выпечка (термин 134).

ФГБУ «Институт стандартизации» предложили изменить слово в определении к термину «превращение».

В обсуждении термина участвовали: **Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

20. замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства) (термин 140).

ФГБУ «Институт стандартизации» предложили изменить формулировку определения к термину. Заменив «консервирование» на «сохранение органолептических, физико-химических показателей, показателей безопасности».

В обсуждении термина участвовали: **Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**
В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

21. хлебопекарное свойство муки (термин 147).

ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН предложили заменить в определении слова «вливают» на слово «обеспечивают».

В обсуждении термина участвовали: **Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Савкина О.А.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

22. газообразующая способность муки, полуфабриката (хлебопекарного производства) (термин 149).

ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН предложила свою редакцию определения к термину, ссылаясь на то, что приведенная ими редакция наиболее полно раскрывает значение термина.

В обсуждении термина участвовали: **Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Савкина О.А.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

23. «картофельная» болезнь хлебобулочного изделия (термин 178).

ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН предложили уточнить фразу «наличием не свойственного запаха».

В обсуждении термина участвовали: **Костюченко М.Н., Тюрина О.Е. Савкина О.А.**

В результате обсуждения была принята позиция разработчика по отклонению замечания.

24. Типы хлебопекарных предприятий (Приложение А (справочное).

НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», ФГБОУ ДПО СПИУ, Общественная организация «Российский союз пекарей» (РСП) предложили исключить из стандарта данное приложение, из-за его неактуальности.

В обсуждении термина участвовали: **Пономарева О.И., Ильина О.А., Костюченко М.Н., Тюрина О.Е.**

В результате обсуждения на заседании технического комитета было принято решение о заочном голосовании по данному вопросу. Разработчику необходимо предоставить членам технического комитета обоснования терминов характеризующие типы хлебопекарных предприятий.

В разном выступила **Костюченко М.Н.**, призывая членов технического комитета активнее участвовать в работе ТК 003, предупредив о возможном исключении из состава ТК 003 за неучастие в голосованиях и заседаниях.

Председатель ТК 003



М.Н. Костюченко