

СВОДКА ПРЕДЛОЖЕНИЙ

для формирования проекта Программы национальной стандартизации РФ на 2021 г. (проект ПНС-2021)

№ п/п	Наименование организации	Название стандарта	Вид работ/Обоснование разработки	Примечание Секретариата ТК 003
1.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»	1. Пересмотр НД в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 5725 (1-6) с обязательным включением: 1.1 Оценки повторяемости (сходимости) и воспроизводимости методов выполнения измерений и результатов измерений (испытаний, анализа); 1.2 Метрологической экспертизы методик испытаний;	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
2.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности»	1.3 Контроля условий безопасности труда и состояния окружающей среды.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
3.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»		В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
4.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия»	Разработка или пересмотр НД с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021
5.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»	Пересмотр НД или разработка изменения в части метода определения массовой доли начинок (п.3.3), включая творожные, фруктовые, овощные и другие начинки, исходя из требований ГОСТ 31807-2018 (п.8.8.7), ГОСТ 31805-2018 (п.8.8.7)	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021. Актуализация целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».
6.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»	1. Разработка или пересмотр НД в соответствии с требованиями ГОСТ Р 1.5-2012 и ГОСТ Р 1.2-2016;	Отклонено. Для актуализации стандарта необходим пересмотр существующих и

			<p>2. Приведение наименований изделий в соответствии с ГОСТ 32677;</p> <p>3. Приведение методов испытаний в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 5725 (1-6) с обязательным включением:</p> <p>3.1 Оценки повторяемости (сходимости) и воспроизводимости методов выполнения измерений и результатов измерений (испытаний, анализа);</p> <p>3.2 Метрологической экспертизы методик испытаний;</p> <p>3.3 Контроля условий безопасности труда и состояния окружающей среды.</p>	<p>разработка новых рецептов и технологий хлебобулочных изделий диетического назначения с учетом современных медико-биологических требований, предъявляемых к питанию больных с различными заболеваниями.</p>
7.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»	Разработка изменения в части уточнения массы изделий в соответствии с ГОСТ 32677	Отклонено. Внесение изменений в стандарт целесообразно после актуализации ГОСТ 32677-2014. Предлагается к включению в проект ПНС-2022.
8.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 12584-67 «Батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом. Технические условия»	Два документа объединить и разработать единый ГОСТ «Изделия хлебобулочные длительного хранения» в соответствии с современными требованиями стандартов и технических регламентов Евразийского экономического союза	Отклонено. Актуализация стандартов целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».
9.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ	ГОСТ 13657-68 «Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия»		
10.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения органолептических показателей	Разработка ГОСТ Р. Действующий в настоящее время ГОСТ 5667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы	Предлагается к включению в ПНС-2022

			изделий (с изменениями №1, 2, 3) после 1991 года не пересматривался и не изменялся. Разработка нового ГОСТа обусловлена необходимостью создания стандарта, учитывающего современные требования к проведению органолептического анализа (количество дегустаторов, их квалификация, требования к помещению, и сама процедура), к качеству и безопасности готового продукта, обеспечивающего идентификацию продукции, признание результатов оценки соответствия, а также исключающего в ведение в заблуждение потребителя.	
11.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Хлеб и хлебобулочные изделия. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислоты и их солей.	Разработка ГОСТ Р. Разработка обусловлена необходимостью создания стандарта, учитывающего требования Технических регламентов Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Методы определения консервантов в хлебобулочной продукции позволят максимально объективно оценить безопасность продукта, а также исключить введение в заблуждение потребителя.	Отклонено. Для разработки указанных стандартов необходима разработка и аттестация методов определения массовой доли пропионата кальция, сорбиновой и бензойной кислоты и их солей.
12.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Хлеб и хлебобулочные изделия. Определение массовой доли пропионата кальция		
13.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Хлеб и хлебобулочные изделия. Определение массовой доли диоксида серы	Разработка ГОСТ Р. Разработка обусловлена необходимостью создания стандарта, в котором будет регламентированы методы определения содержания диоксида серы в хлебобулочных изделиях, что позволит максимально объективно оценить безопасность продукта, достоверно характеризовать его качество,	Отклонено. Для разработки стандарта необходима разработка и аттестация методов определения массовой доли диоксида серы.

			признать результаты оценки соответствия, а также исключить введение в заблуждение потребителя.	
14.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»	Актуализация. Действующий в настоящее время ГОСТ 5669-65 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости» с 1996 года не пересматривался и не изменялся. Необходима актуализация стандарта, в результате чего должен быть обеспечен современный научно-технический подход к качеству хлебопекарной продукции.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021.
15.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»	Внесение изменений. Стандарт не предусматривает возможности выработки изделий необходимой массы, половинками и в нарезку. Требуется актуализация в части ссылок на другие стандарты.	Предлагается к включению в проект ПНС-2021. В примечании к разделу 2 стандарта указаны условия актуализации ссылок приведенных в стандарте.
16.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия»	Внесение изменений. Требуется актуализация в части ссылок на другие стандарты.	Отклонено. В примечании к разделу 2 стандарта указаны условия актуализации ссылок приведенных в стандарте.
17.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ Р 57935-2017 «Изделия булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности». Технические условия»	Внесение изменений. Требуется актуализация в части ссылок на другие стандарты. Отсутствуют изделия необходимой массы (единственный вариант – 0,1 кг, это ничем не оправдано).	В примечании к разделу 2 стандарта указаны условия актуализации ссылок приведенных в стандарте. Требуется обсуждение на заседании ТК 003.
18.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»	Внесение изменений. Необходимо внесение изменений для гармонизации с ГОСТ Р 58233 (для применения в других странах ЕАЭС). Стандарт не предусматривает возможности выработки изделий необходимой массы, половинками и в нарезку.	Настоящий стандарт не действует на территории РФ. На территории РФ действует ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».

19.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные Технические условия» сдобные.	Актуализация. Действующий в настоящее время ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия» с 1992 года не пересматривался и не изменялся. Необходима актуализация стандарта в части ссылок на нормативные документы, исключения устаревшей информации.	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021. Актуализация целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения». В примечании к разделу 2 стандарта указаны условия актуализации ссылок приведенных в стандарте.
20.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Мука пшеничная хлебопекарная. Методы определения содержания улучшителей и антиокислителей.	Разработка ГОСТ Р. Есть необходимость в экспресс-методах, которые позволили бы при приемке муки, являющейся основным видом сырья при производстве хлебобулочной продукции, определять наличие хлебопекарных улучшителей, антиокислителей и ферментов в муке и давать возможность производителю забраковать муку или изменить технологические параметры для выпуска качественной хлебопекарной продукции.	Отклонено. Объект стандартизации относится к области деятельности ТК 002 "Зерно, продукты его переработки и маслосемена".
21.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения показателей пищевой ценности.	Разработка ГОСТ Р. Цель разработки стандарта – защита интересов потребителей, удовлетворение требованиям качества и безопасности пищевых продуктов. Указание в маркировке показателей пищевой ценности регламентируется требованием Технического регламента Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), поэтому разработанный стандарт позволит надежно проводить определение показателей пищевой ценности во всех хлебобулочных изделиях, включая	Требуется обсуждение на заседании ТК 003.

			специализированные. Стандарт должен содержать четкие формулировки о расчетном или аналитических методах определения показателей, их взаимозаменяемости, допустимые отклонения между показателями при использовании расчетного метода для дальнейшего вынесения информации на маркировку, исключающей введения в заблуждение потребителя относительно пищевой ценности продукции.	
22.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия»	Актуализация. Действующий в настоящее время ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия» с 1992 года не пересматривался и не изменялся. Одним из направлений реализации государственной политики в области здорового питания является совершенствование механизмов контроля качества производимых пищевых продуктов, особенно функционального назначения, поэтому требуется актуализация стандарта.	Отклонено. Для актуализации стандарта необходим пересмотр существующих и разработка новых рецептур и технологий хлебобулочных изделий диетического назначения с учетом современных медико-биологических требований, предъявляемых к питанию больных с различными заболеваниями.
23.	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование»	Актуализация. Действующий в настоящее время ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование» с 1988 года не пересматривался и не изменялся. Условия хранения хлебопекарной продукции напрямую влияют на ее безопасность. Использование современных способов упаковывания и упаковочных материалов, а также использование деревянных изделий (лотков) на производстве приводит к необходимости актуализировать действующий	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021.

			стандарт. Часть упоминаемых в стандарте методик не описаны нигде (напр., п. 6.2).	
24.	НП «Гильдия пекарей и кондитеров Московской области»	ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Хлеб солодовый в упаковке. Технические условия»	Основанием разработки данного хлеба является НИР по изобретению диетического хлеба «Тритикалевый», хлеба «Таганский» и булочек «Столичная», на основании патента РФ «Способ производства диетического хлеба «Тритикалевый» (заявка №2017137311, приоритет 24.10.2017), патента РФ №2602629 «Способ получения сухих функциональных смесей», приоритет от 19.11.2016. Разработана и утверждена техническая документация: ТУ 9161-004-51926638-11 «Смеси сухие функциональные»; ТУ 9119-005-51926638-11 «Замороженные мучные диетические полуфабрикаты» и ТУ 9161-006-51926638-11 «Порошки плодово-ягодные», которые вошли в рецептуры указанных хлебобулочных изделий. Технология производства диетического хлеба, предусматривает замес теста из пшеничной муки, воды, дрожжей и соли, брожение теста, расстойку тестовых заготовок и выпечку хлеба. Отличается предлагаемый технологический процесс от традиционной технологии тем, что в состав рецептурных компонентов дополнительно вводят зерна тритикале, причем зерна очищают, увлажняют водой, температура которой 45 - 48оС, затем их отлеживают в течение 48 - 50 ч, для получения солода, затем часть свежепроросшего солода направляют в обжарочный барабан для приготовления карамельного солода, после чего экструдировать зерна в зерновую массу с влажностью 41 - 45%, при этом смешивание компонентов проводят в	Объекты патентного права не подлежат стандартизации согласно ГОСТ Р 1.2-2016 п. 4.2.2.3 Если в проекте стандарта присутствует объект патентного права, то патентообладатель в своем отзыве на данный проект заявляет о своих правах, а разработчик исключает из проекта стандарта данный объект. Для включения в проект ПНС-2021 необходим договор о передаче патентного права. Разработка стандарта возможна за счет средств заявителя.

			<p>два этапа, вначале готовят закваску из экструдированной зерновой массы 40 - 50% от общей массы зерна и муки в тесте соответственно, воды 20 - 25%, дрожжей 1,3 - 1,5%, полученную смесь выдерживают в течение 2,5 - 3,0 ч при температуре 32 - 33оС, затем вводят оставшиеся по расчету воду, соль не более 1,3%, дрожжи 0,5 - 0,7%, карамельный солод 6-8%, перемешивают, после чего вводят пшеничную муку 40 - 50% от общей массы зерна и муки в тесте, брожение теста осуществляют при температуре 30 - 32оС в течение 1,5 - 2,0 ч. В предлагаемом способе производства диетического хлеба могут быть использованы белый и карамельный солод при соотношении 6 : 1.</p>	
25.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Багеты. Общие технические условия»	Разработка ГОСТ Р.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
26.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные из зерна и продуктов его переработки. Общие технические условия» или ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные зерновые. Общие технические условия»	Разработка ГОСТ Р.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021

27.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование»	<p>Актуализация. В рамках актуализации данного стандарта целесообразно включить в него не только требования по укладыванию, хранению и транспортированию к хлебобулочным изделиям, но и к изделиям пониженной влажности, а также замороженным и охлажденным полуфабрикатам.</p> <p>В стандарте упомянуты изделия в транспортной упаковке, необходимо включить требования к изделиям, упакованным в потребительскую упаковку.</p> <p>Стандарт необходимо актуализировать в части требований к торговым залам, хранению остывших хлебобулочных изделий, транспортированию хлебобулочных изделий согласно современным требованиям хлебопекарных предприятий, что будет способствовать повышению качества и конкурентоспособности хлебобулочных изделий.</p>	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
28.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021. Актуализация целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».
29.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021.

				Актуализация целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».
30.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).	Отклонено. В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается не включать в проект ПНС-2021. Актуализация целесообразна после актуализации ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».
31.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
32.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
33.	ФГАНУ НИИХП	ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»	Актуализация с учетом требований технических регламентов Евразийского экономического союза.	В соответствии с решением ТК 003 от 17.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021
34.		ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения	Актуализация стандарта.	В соответствии с решением ТК 003 от 03.07.20 предлагается к включению в проект ПНС-2021

35.		Поправка в ГОСТ 31805-2018, ГОСТ 31807-2018	Внесение изменений в п. 5.1. Предлагается дополнить «Хлебобулочные изделия...должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], <u>документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования</u> и должны быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.	Предлагается к включению в ПНС-2021.
-----	--	---	--	--------------------------------------