

Протокол № 3 от 26.04.2024 г.

О голосовании членов Технического комитета
003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»
по определениям к терминам ГОСТ 32677 «Хлебопекарное производство.
Термины и определения»
(на основе заочного голосования по бюллетеням голосования)

Проект национального стандарта ГОСТ 32677 «Хлебопекарное производство. Термины и определения» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в рамках ТК 003 в соответствии Программой национальной стандартизации на 2021 г.

Проект ГОСТ 32677 прошел публичное обсуждение в установленном порядке. Дата размещения уведомления о разработке проекта ГОСТ 32677 на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии – 02.06.2021. Дата начала публичного обсуждения – 02.06.2021, дата завершения публичного обсуждения – 13.11.2023.

Сводка отзывов к окончательной редакции проекта ГОСТ 32677 сформирована в полном объеме. В окончательной редакции проекта ГОСТ 32677 учтены замечания и предложения, полученные от членов ТК003 в ходе публичного обсуждения. По результатам обсуждения было решено провести голосование по бюллетеням на следующие термины и определения к ним:

- Хлебобулочное изделие. Примечание;
- Пирог. Примечание;
- набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности);
- Приложение А (справочное) Типы хлебопекарных предприятий.

Результаты заочного голосования по определениям к терминам ГОСТ 32677 «Хлебопекарное производство. Термины и определения».

ВСЕГО членов ТК 003: 49.

ПРИНЯЛО УЧАСТИЕ В ГОЛОСОВАНИИ: 37 (75 %)

Кворум соблюден.

Секретариатом ТК 003 были подведены итоги голосования:

По вопросу № 1

На голосование выносился вариант формулировки ПРИМЕЧАНИЯ к термину Хлебобулочное изделие.

Варианты ответов:

1.1 ПРИМЕЧАНИЕ – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности, и др., а также полуфабрикаты хлебобулочных изделий, в том числе охлажденные и замороженные;

1.2 ПРИМЕЧАНИЕ – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности, и др.;

1.3 Воздержался;

1.4 Против.

Результаты голосования:

За вариант 1.1: 29

За вариант 1.2: 5

Воздержался: 3

Против: 0

Решение по результатам заочного голосования:

По вопросу № 1 принят вариант 1.1.

ПРИМЕЧАНИЕ – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности, и др., а также полуфабрикаты хлебобулочных изделий, в том числе охлажденные и замороженные.

По вопросу № 2

На голосование выносился вариант формулировки ПРИМЕЧАНИЯ к термину Пирог.

Варианты ответов:

2.1 ПРИМЕЧАНИЕ – К пирогам относятся: ватрушка, калитка, кулебяка, пицца и др.;

2.2 ПРИМЕЧАНИЕ – К пирогам относятся: калитка, кулебяка, пицца и др.;

2.3 Воздержался;

2.4 Против.

Результаты голосования:

За вариант 2.1: 26

За вариант 2.2: 9

Воздержался: 2

Против: 0

Решение по результатам заочного голосования:

По вопросу № 2 принят вариант 2.1.

ПРИМЕЧАНИЕ – К пирогам относятся: ватрушка, калитка, кулебяка, пицца и др.

По вопросу № 3

На голосование выносился вариант формулировки термина набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):

Варианты ответов:

3.1 Способность изделия поглощать воду.

3.2 Способность изделия поглощать воду до получения однородной консистенции за определенный промежуток времени.

3.3 Воздержался.

3.4 Против.

Результаты голосования:

За вариант 3.1: 6

За вариант 3.2: 30

Воздержался: 1

Против: 0

Решение по результатам заочного голосования:

По вопросу № 3 принят вариант 3.2.

набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):
Способность изделия поглощать воду до получения однородной консистенции за определенный промежуток времени.

По вопросу № 4

На голосование выносилось Приложение А (справочное) Типы хлебопекарных предприятий.

Варианты ответов:

4.1. Приложения А (справочное) Типы хлебопекарных предприятий:

1 **пекарня:** Хлебопекарное предприятие мощностью до 15 т/сут, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с механизацией и/или автоматизацией отдельных основных операций технологического процесса с преобладанием ручного труда (разделка).

2 **хлебозавод (хлебокомбинат):** Хлебопекарное предприятие мощностью более 15 т/сут, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с преобладанием механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса.

4.2. Исключение Приложения А (справочное) Типы хлебопекарных предприятий.

4.3 Воздержался.

Результаты голосования:

За вариант 4.1: 24 из них 7- с корректировкой формулировки
(пекарня – до 15 т/сут., хлебозавод — 15 и более т/сут.)

За вариант 4.2: 11

Воздержался: 2

Решение по результатам заочного голосования:

По вопросу № 4 был принят вариант 4.1.

пекарня: Хлебопекарное предприятие мощностью до 15 т/сут, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с механизацией и/или автоматизацией отдельных основных операций технологического процесса с преобладанием ручного труда (разделка).

хлебозавод (хлебокомбинат): Хлебопекарное предприятие мощностью 15 т/сут и более, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с преобладанием механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса.

Консенсус достигнут.

Председатель ТК 003

М.Н. Костюченко

Ответственный секретарь ТК 003

О.В. Суворова