

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к окончательной редакции проекта
межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и
смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия»

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2022 год (шифр работы 1.7.003-2.023.22) и межгосударственных стандартов на 2022 год (шифр работы RU.1.158-2022).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» разработан на основе ГОСТ 2077- 84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия». Стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

В проекте стандарта изменено название, так как в соответствии с ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению» объектом стандартизации является группа изделий с различными наименованиями из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Классификация
- 5 Технические требования
- 6 Требования безопасности
- 7 Правила приемки
- 8 Методы контроля
- 9 Транспортирование и хранение

Приложение А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

Приложение Б (обязательное) Варианты и нормы замены сырья
Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из
ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки
Библиография

Проект стандарта дополнен разделом «Классификация», в котором приведена классификация хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от содержания в рецептуре ржаной хлебопекарной муки и соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси; по способу выпечки и вида изделия, подготовленного к реализации.

В проекте стандарта наименования хлебобулочных изделий приведены в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В проекте стандарта изменены требования в части массы вырабатываемых изделий, связанные с определениями действующего в настоящее время ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения», а также исключено разделение на весовые и штучные изделия.

В проекте стандарта таблица 2, в которой указаны требования в части органолептических показателей, дополнена примечанием 1 «Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752».

Изменены требования в части физико-химических показателей для хлеба ржаного из обдирной муки (подового и формового).

Пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в приложении В изложена в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

Раздел «Технические требования» дополнен пунктами «Маркировка», «Упаковка».

Проектом предусмотрена возможность выработки хлеба в упакованном виде в соответствии с ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Проект стандарта актуализирован в части требований технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011).

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – пересмотр и актуализация ГОСТ 2077- 84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия», с момента разработки которого прошло более 30 лет. Стандарт не отвечает требованиям действующих документов по стандартизации и нормативных документов стран, принявших данный стандарт.

4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами и межгосударственными стандартами

Проект межгосударственного стандарта взаимосвязан с требованиями технических регламентов Таможенного союза;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Проект стандарта взаимосвязан с требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

5 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных и национальных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия».

6 Сведения о разработке стандарта

Разработка проекта стандарта проводилась в соответствии с требованиями ГОСТ 1.0-2015 и ГОСТ 1.2-2015. Изложение и оформление проекта стандарта и сопроводительной документации к нему соответствует требованиям ГОСТ 1.5-2001.

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет мае 2022 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия».

Сведения о регистрации уведомления о разработке проекта стандарта
Регистрационный номер: 1.7.003-2.023.22-01-01
Дата регистрации: 04.05.2022 г.

Сведения о регистрации уведомления о завершении публичного обсуждения
Регистрационный номер: 1.7.003-2.023.22-05-01
Дата регистрации: 07.09.2022 г.

7 Характеристика учета полученных замечаний и предложений

Первая редакция проекта ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия» была

направлена разработчиком в ТК 003 для организации процедуры публичного обсуждения. Получены отзывы от 9 рецензентов.

По итогам публичного обсуждения была составлена сводка отзывов, в которую вошло 50 пунктов. Из них:

- принято - 31;
- принято частично -5;
- принято к сведению- 6;
- отклонено разработчиком с обоснованием - 8.

На основании полученных замечаний первая редакция проекта ГОСТ была откорректирована следующим образом:

- внесены корректировки в раздел 2 Нормативные ссылки;
- внесены корректировки в раздел 3 Термины и определения;
- внесены корректировки в раздел 4 Классификация;
- внесены корректировки в раздел 5 Технические требования в пункты 5.1; 5.2; 5,3; 5.5;
- внесены корректировки в раздел 7 Правила приемки;
- внесены корректировки в раздел 8 Методы контроля;
- внесены корректировки в раздел 9 Транспортирование и хранение;
- проект дополнен Приложением А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки;
- проект дополнен Приложением Б (обязательное) Варианты и нормы замены сырья;
- обозначение Приложения А (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки изменена на Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки;
- в таблице В.1 округление значений приведено в соответствии с рекомендациями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- внесены корректировки в раздел Библиография
- устранены допущенные опечатки и неточности оформления.

Также проект стандарта вместе с пояснительной запиской был размещен в АИС МГС и были получены отзывы от Института стандартизации Молдовы (ИСМ), Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь, содержащие 12 замечаний. Из них:

- принято - 2;
- принято частично - 4;
- принято к сведению -2;
- отклонено разработчиком с обоснованием -4.

Отзыв Госстандарта Республики Казахстан – без замечаний и предложений.

8 Сведения о разработчике

Разработчик проекта – Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.

сайт: www.gosniihp.ru

e-mail: tk3hleb@mail.ru

тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:

Заместитель

директора по научной работе

ФГАНУ НИИХП

В.В. Мартиросян

Исполнитель:

Руководитель направления

стандартизации и технического

регулирования ФГАНУ НИИХП

Н.Р. Шалудина