

Сводка отзывов ФГАНУ НИИХП на первую редакцию ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения»

№ п/п	Наименование организации	Структурный элемент стандарта	Замечание, предложение	Предлагаемая редакция	Обоснование	Заключение разработчика
1.	РСП №75 от 22.06.2021	Пояснительная записка	<p>Пояснительная записка к первой редакции проекта ГОСТа «Продукция хлебопекарная. Термины и определения» не содержит:</p> <p>информации о преимуществах принятия данного межгосударственного стандарта для всех участников рынка;</p> <p>анализа оправданности затрат предприятий на приведение в соответствие с требованиями рассматриваемого проекта межгосударственного стандарта всей документации;</p> <p>анализа перспектив и экономических последствий изменения ставки НДС с 10% до 20% на значительный объем уже выпускаемой продукции;</p> <p>анализа рисков отрасли при введении новых терминов и определений, а также введении классификации типов хлебопекарных предприятий.</p>			<p>Принято к сведению ГОСТ 1.2 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. . п 3.3.6 В пояснительной записке к проекту межгосударственного стандарта приводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основание для разработки данного стандарта с указанием номера темы по программе межгосударственной стандартизации; - краткую характеристику объекта и аспекта стандартизации, если это необходимо для конкретизации соответствующих сведений, приведенных в разделе 1 разрабатываемого стандарта; - технико-экономическое, социальное или иное обоснование разработки межгосударственного стандарта, в том числе обоснование целесообразности его разработки на межгосударственном уровне; - сведения о взаимосвязи проекта межгосударственного стандарта с другими межгосударственными стандартами, правилами и рекомендациями по межгосударственной стандартизации и/или сведения о применении при разработке проекта межгосударственного стандарта международного (регионального или национального) стандарта (международного документа, не

						<p>являющегося международным стандартом);</p> <ul style="list-style-type: none"> - предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, правил и рекомендаций по межгосударственной стандартизации, которые противоречат разрабатываемому стандарту; - перечень исходных документов и другие источники информации, использованные при разработке межгосударственного стандарта; - сведения о разработчике с указанием его сайта в сети Интернет, почтового адреса, номера контактного телефона и адреса электронной почты.
2.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	<p>По стандарту в целом</p>	<p>Международный стандарт ISO 5527:2015 «Cereals — Vocabulary» содержит термины и определения, отсутствующие в проекте ГОСТ, которые могут представлять интерес для данной области применения. Например, 2.1.2 Bread-making cereals cereals that are suitable for making bread and other products EXAMPLE:Wheat, rye, triticale. 2.1.46.3 bread wheat bread-making wheat common wheat which has the appropriate physical, chemical, rheological and other properties for a bread product (such as leavened bread) 2.5.1.1 bakery place where the manufacture of baked products (including bread) is carried out and where such products may be sold 2.5.1.2 composite flour flour made by blending wheat flour with other cereals flour (varying amounts) 2.5.1.3 dry gluten residue obtained from wet</p>		<p>Рассмотреть возможность включения русских эквивалентов терминов и определений из ISO 5527:2015.</p>	<p>Принято к сведению</p> <p>Требуется обсуждения в РГ</p>

			<p>gluten dried according to specified conditions 2.5.1.4 flour finely milled wheat endosperm with a particle size of less than 250 µm 2.5.1.5 flour improver substance added to flour to facilitate the manufacture of specific baked products 2.5.1.6 gluten visco-elastic proteinaceous material formed when flour and water are mixed into a dough, and which may be isolated by washing which eliminates the starchy endosperm particles and cell walls as well as the soluble proteins Note 1 to entry: In some countries, the term “gluten” stands for “wheat gluten” and glutens from other cereals are called maize gluten, rice gluten, etc. 2.5.1.9 wet gluten visco-elastic substance, composed principally of two protein fractions (gliadin and glutenin) in a hydrated form и.т.д.</p>			
3.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	<p>По стандарту в целом</p>	<p>Группировка «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия» международной классификации GPC, содержит дополнительную номенклатуру хлебопекарной продукции, отсутствующих в проекте ГОСТ, например, кренделёк, посыпанный солью, брускетта (тост из запеченного на гриле хлеба), кнаке (хрустящее хлебное изделие), кростини (грэнки), крутоны (испеченные хлебные сухарики), бриош, мягкий брецель/крендель, фокачча, чапати и т.п.</p>		<p>Целесообразно рассмотреть номенклатуру хлебопекарной продукции группировки «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия» классификации GPC на предмет дополнения соответствующими терминами проекта ГОСТ.</p>	<p>Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ</p>
4.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p>	<p>По стандарту в целом</p>	<p>Считаем, что первая редакция проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения», в которой</p>			<p>Принято к сведению В соответствии с ГОСТ Р 1.2-2020 5.2.1.3 Разработчик направляет первую редакцию проекта национального</p>

			<p>изменено название, утвержденное ПНС-2021: 1.7.003-2.016.21 (приказ Росстандарта от 27 октября 2020 года №1775 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» (пересмотр ГОСТ 32677-2014), за которое проголосовали члены ТК 003, требует принципиального обсуждения на заседании ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» всего документа в целом, а не каждого отдельного термина.</p> <p>В пояснительной записке к проекту изменение названия ГОСТа объясняется расширением области применения и разработкой принципиально новой классификации хлебопекарной продукции, которая не проходила профессионального обсуждения в отраслевом сообществе.</p>			<p>стандарта и пояснительную записку к нему в секретариат ТК (ПТК), за которым закреплена соответствующая область деятельности или объект стандартизации (далее - секретариат ТК).</p> <p>При необходимости изменения наименования разрабатываемого стандарта по отношению к наименованию стандарта, указанному в Программе национальной стандартизации, разработчик указывает это в пояснительной записке к проекту стандарта, приводя обоснование необходимости изменения наименования разрабатываемого стандарта.</p>
5.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	По стандарту в целом	<p>При пересмотре действующего ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» необоснованно увеличено количество терминов со 170 до 243, что противоречит Федеральному Закону №162-ФЗ от 29 июня 2015 г. «О стандартизации в Российской Федерации» и задачам стандартизации по оптимизации и унификации номенклатуры продукции и т.д.</p>			<p>Принято к сведению</p> <p>Рассматриваемый проект межгосударственного стандарта соответствует законодательным требованиям Технических Регламентов Евразийского экономического союза, положениям Федерального Закона № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции», целям Федерального Закона №162-ФЗ от 29 июня 2015 года «О стандартизации в Российской Федерации», изложенным в ст. 3, а именно: «...предупреждение действий, вводящих потребителя продукции в заблуждение», поскольку предполагается систематизация продуктов хлебопекарной отрасли. Существует потребность в терминировании продуктов</p>

						нетрадиционной технологии и других новых продуктах для установления общих терминов и правил, применяемых на всех предприятиях, независимо от их величины, технических возможностей и форм собственности. Не поименованные в действующем стандарте продукты, например, производимые по технологии высокого давления, на сегодняшний день являются фактически фальсификатами хлеба. Стандарт предполагает легализовать такие продукты и вывести их из теневых производств. Вводимая систематизация, классификация и терминология способствуют возможности потребителя сделать осознанный выбор продукта.
6.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	По стандарту в целом	Документ составлен в нарушение законодательных актов, определяющих налогооблагаемую базу (пониженную ставку НДС 10%) и направленных на защиту интересов конечного потребителя продукции - населения: -Налоговый Кодекс РФ (ст.164 «Налоговые ставки»); -Постановление Правительства РФ от 31.12.2004 №908 «Об утверждении перечней кодов видов продовольственных товаров и товаров для детей, облагаемых налогом на добавленную стоимость по налоговой ставке 10%»; - Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (Раздел С «Производство обрабатывающих производств»		Указанные законодательные акты регламентируют налогообложение данного вида продукции, что полностью учитывает интересы населения как конечного потребителя продукции и соответствуют концепции Президента и Правительства РФ о сдерживании цен на социально значимые продукты, к которым относится хлеб.	Принято к сведению. Замечание безосновательно, т.к. термины «хлеб», «хлебобулочные изделия» и «хлебобулочные полуфабрикаты» сохранены, их определения изложены более подробно, с учетом современных рыночных тенденций и предложений членов ТК

			класс 10 «Продукты пищевые»), утвержденный приказом Росстандарта от 31.01.2014 №14-ст.			
7.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p> <p>ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021</p> <p>АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021</p> <p>ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21</p>	По стандарту в целом	Необходимо учесть, что при реализации хлеба и хлебобулочных изделий (включая сдобные, сухарные и бараночные изделия), налогообложение производится по налоговой ставке 10% (ст.164 НК РФ). «Хлебные изделия» в этот перечень не попадают и, таким образом, вырабатываемая без использования хлебопекарных дрожжей, в том числе на заквасках спонтанного брожения продукция, будет облагаться по ставке 20 %, что недопустимо в условиях крайне низкой рентабельности предприятий и может привести к необратимым последствиям.			<p>Принято к сведению</p> <p>Стандарт направлен на систематизации терминологии в отрасли. Продукция, которая не может быть отнесена к хлебобулочным изделиям по составу, по способу приготовления, должна быть отнесена к другой группе.</p> <p>Вопрос о заквасках спонтанного брожения подлежит обсуждению членов ТК. Позиция разработчика – не все закваски спонтанного брожения могут быть безопасными, так как процесс брожения нерегулируемый.</p> <p>Согласно ст 164 НК РФ льготная ставка налогообложения действует в отношении социальнозначимых видов продукции, термины и определения которых в проекте стандарта сохранены.</p>
8.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p> <p>РОСПиК №РГ-21/146 от 01.07.2021</p>	По стандарту в целом	По причине отсутствия классификационного кода по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС) для «хлебопекарной продукции», «хлебных изделий», «хлебных полуфабрикатов» внешнеэкономическая деятельность с данной продукцией невозможна.			<p>Принято к сведению</p> <p>Согласно правилам интерпретации ТН ВЭД, пункт 4 (утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 16 июля 2012 г. N 54 "Об утверждении единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза и Единого таможенного тарифа Евразийского экономического союза") «Товары, классификация которых не может быть осуществлена в соответствии с положениями вышеизложенных Правил, классифицируются в товарной позиции, соответствующей товарам,</p>

						наиболее сходным (близким) с рассматриваемыми товарами». Кроме того, классификатор ТН ВЭД ЕАЭС не предназначен для стандартизации продукции (точного его наименования и классификации по сырьевому составу), а предназначен для определения таможенных пошлин для перемещаемых товаров.
9.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p> <p>РОСПИК №РГ-21/146 от 01.07.2021</p>	По стандарту в целом	В классификаторах ОКВЭД, ОКПД2 отсутствуют коды для впервые предлагаемых терминов: «продукция хлебопекарная», «хлебная продукция», «хлебные полуфабрикаты», следовательно, нет возможности получить субсидирование, сертификацию и декларирование, разработать ТУ и СТО, подтвердить безопасность продукции, обеспечить выполнение процедур ХАССП (прослеживаемость) и другие рыночные процедуры.			Принято к сведению.
10.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	По стандарту в целом	Актуализировать действующий межгосударственный стандарт «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» ГОСТ 32677-2014 вместо введения нового ГОСТ.		В пояснительной записке к проекту ГОСТ сказано: «В проекте стандарта изменено название в связи с расширением области применения». Мы считаем данное расширение области применения стандарта необоснованным и предложенное «принципиально новое изменение классификации продукции	Принято к сведению.

					<p>хлебопекарной отрасли» избыточным и экономически нецелесообразным. Приведенные в пояснительной записке доводы, обосновывающие необходимость введения нового ГОСТа, не убедительны.</p> <p>При предлагаемой новой редакцией ГОСТа, согласно которой разграничение классификации хлебобулочных изделий по наличию компонента брожения и/или дрожжей повлечёт за собой увеличение НДС с 10% до 20% на продукцию, отнесённую к «хлебному изделию», у хлебопекарных предприятий появятся дополнительные экономические издержки, компенсация которых повлечёт за собой удорожание продукции для конечного потребителя в связи с отсутствием внутренних резервов у производителей.</p> <p>Кроме того, «небольшие» изменения классификации хлебобулочных изделий (в части термина «хлеб»), произошедшие в 2015 году, в связи с введением 01.05.2015 ГОСТ 32677 привели к огромным финансовым</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>потерям нашего предприятия. Остро стоял вопрос утилизации большого количества полимерной пленки и пакетов. Имели место дополнительные трудозатраты по наклеиванию стикеров на упаковку, внесение изменений в НД на вырабатываемую продукцию. Изменение штрих-кодов. Повторное заведение продуктов в матрицы торговых сетей из-за замены нескольких слов в наименовании изделия и смены штрих-кода. В добавок, предлагаемая в проекте ГОСТа новая классификация не гармонизирована с действующими техническими регламентами и потребует внесения изменений или пересмотра 14 основных стандартов. Включение группы терминов «Типы хлебопекарных предприятий», расширяющее область применения стандарта, предлагаем исключить. Обоснования к конкретным терминам изложены ниже.</p>	
11.	РСП №75 от 22.06.2021	Название стандарта	Для термина «хлебопекарная продукция» не определены коды в классификаторах ОКВЭД, ОКПД2	Изделия хлебобулочные. Термины и определения.	Отсутствует возможность разработки НД, подтверждения	Принято к сведению.

	<p>ЗАО «Хлеб» эл .почта tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021</p>				<p>соответствия и подтверждения безопасности продукции, реализации продукции на внутреннем и внешнем рынке.</p>	
12.	<p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21</p>	<p>Название стандарта</p>	<p>Заменить название стандарта, привести в соответствие с ПНС-2021: 1.7.003-2.016.21 (приказ Росстандарта от 27 октября 2020 года №1775)</p>	<p>«Изделия хлебобулочные. Термины и определения» (пересмотр ГОСТ 32677-2014)</p>	<p>Члены ТК 003 проголосовали за «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» (пересмотр ГОСТ 32677-2014). Это название утверждено ПНС-2021: 1.7.003-2.016.21 (приказ Росстандарта от 27 октября 2020 года №1775 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» (пересмотр ГОСТ 32677-2014)</p>	<p>Принято к сведению. В соответствии с п.4.1.3 ГОСТ Р 1.14-2017 «Стандартизация в Российской Федерации. Программа национальной стандартизации. Требования к структуре, правила формирования, утверждения и контроля за реализацией» Росстандарт ежегодно проводит уточнение ПНС на основе предложений ТК в части тем, сроков и исполнителей, а также дополняет ее новыми темами, обеспеченными финансированием. Указанный ГОСТ не запрещает изменять наименование темы, разрабатываемой в инициативном порядке. В п. 7 ГОСТ Р 1.14-2017 требование о необходимости согласования членами ТК изменение наименования темы в утвержденной программе национальной стандартизации отсутствует.</p>
13.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	<p>Название стандарта</p>	<p>Изложить в редакции действующего межгосударственного стандарта «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» ГОСТ 32677-2014.</p>	<p>«Изделия хлебобулочные. Термины и определения».</p>	<p>Мы считаем необоснованным расширение области применения стандарта и предложенное принципиально новое изменение классификации продукции хлебопекарной отрасли. Приведенные в</p>	<p>Принято к сведению.</p>

	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021				пояснительной записке доводы не убедительны. В связи с этим, предлагаем изложить наименование в редакции действующего межгосударственного стандарта ГОСТ 32677-2014.	
14.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	Название стандарта	Заменить название стандарта	«Изделия хлебобулочные. Термины и определения»	Введение новой терминологии повлечет за собой изменение нормативной документации: деклараций соответствия, внутренней документации (спецификаций, технологических инструкций, блок-схем и т.д.), изменение информации на упаковочных материалах: пленка, пакеты, этикетки.	Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ. Предлагаются следующие варианты 1. Хлебопекарное производство. Термины и определения. 2. Хлебопекарная промышленность. Термины и определения
15.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Название стандарта	Заменить название стандарта	«Хлебопекарная промышленность. Термины и определения» ИЛИ «Хлебопекарное производство. Термины и определения»	Предлагаемое ниже исключение термина «хлебопекарная продукция» при сохранении раздела с типами хлебопекарных предприятий в любом случае не позволяют сохранить прежнее наименование стандарта	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
16.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru	Предисловие	Указаны неактуальные версии ГОСТов: ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система	Цели, основные принципы и основной порядок проведения	С 01.07.2016 ГОСТы заменены на новые редакции	Принять. Изложить в новой редакции: Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по

	5.07.2021		стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-2009 «Межгосударственная система стандартизации»	работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации.		межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»
17.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Предисловие	Изменить год утверждения в наименовании НД.	ГОСТ 1.0 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».	Указаны НД с устаревшей датой утверждения.	Принято.
18.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	1 Область применения	Дополнить раздел Библиография ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Настоящий стандарт следует применять совместно с [1] -[5], ГОСТ 8. 579, ГОСТ 17527.	Специализированное хлебобулочное изделие должно соответствовать требованиям ТР ТС 027/2012	Принято к сведению. Раздел будет дополнен в случае сохранения терминов касающихся специализированной продукции
19.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021	1 Область применения	Дополнить последний абзац: -[5] ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» -[6] ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов	Настоящий стандарт следует применять совместно с [1] -[6], ГОСТ 8. 579, ГОСТ 17527.	При выработке зерновых хлебобулочных изделий для идентификации зерна необходимо	Принято к сведению. Раздел будет дополнен в случае сохранения терминов касающихся специализированной продукции

	АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021		специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».		использовать ТР ТС 015/2022 Специализированное хлебобулочное изделие должно соответствовать требованиям ТР ТС 027/2012.	
20.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	1 Область применения	Заменить слово: «обязательны» на «рекомендуются»	Изложить в редакции: «Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения»	Приведение в соответствие с приложение Б Р 50.1.075-2011 «Рекомендации по стандартизации. Разработка стандартов на термины и определения»	Принято частично. Изложить в редакции: Термины, установленные настоящим стандартом, применяются во всех видах документации и литературы по хлебобулочным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.
21.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 01.10.2021	1 Область применения	Нужно более четко сформулировать область применения стандарта	Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарной промышленности.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ.
22.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	1 Область применения	Стандарт не может вводить обязательные требования	Термины, установленные настоящим стандартом, применяются во всех видах документации и литературы по хлебобулочным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ. Настоящий стандарт следует применять совместно с [1]–[5], ГОСТ 8.579, ГОСТ 17527.		Принято.
23.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	2 Нормативные ссылки	Актуализировать изложение примечания	Изложить в редакции: «При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных	Приведение в соответствие с ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система	Принято.

				<p>стандартов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не</p>	<p>стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»</p>	
--	--	--	--	--	---	--

				затрагивающей эту ссылку.»		
24.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	2 Нормативные ссылки	Добавить ссылки на технические регламенты и ГОСТ 33999.	В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты: ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте; ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения; ГОСТ 33999-2016 Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая диетического лечебного и диетического профилактического питания. Термины и определения; а также на технические регламенты Таможенного союза (ЕАЭС), приведенные в разделе "Библиография".		Принято к сведению. Дополнить раздел ГОСТ 33999. В соответствии с ГОСТ 1.5-2001 в разделе «Нормативные ссылки» приводят ссылки на стандарты, ссылки на другие документы приводят в разделе «Библиография»
25.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	2 Нормативные ссылки	Добавить ссылки на стандарты с используемыми терминами.	В настоящем стандарте применены термины по [1]–[5], ГОСТ 17527, ГОСТ 33999, а также следующие термины с соответствующими определениями.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении терминов из указанных стандартов и технических регламентов в форму предусмотренной ГОСТ 1.5-2001, принять предложенную формулировку.
26.	РОСПИК №РГ-21/146 от 01.07.2021	3 Общие понятия	Важно отметить неправомерность включения в межгосударственный стандарт ЕАЭС терминов			Принято к сведению. Некорректное высказывание. Из него следуют неправомерные производство

			традиционных для других государств (Франции, Италии и т.д.) хлебобулочных изделий.			и применение ГОСТ 31732-2014 «Коньяк. Общие технические условия», ГОСТ 33281-2015 «Виски. Технические условия», ГОСТ 33880-2016 «Напитки спиртные. Термины и определения», а также неправомерное производство на территории ЕАЭС хлебобулочных изделий, названных терминами, традиционными для других государств (Франции, Италии и т.д.) – багеты, круассаны, пицца и проч.
27.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	3 Общие понятия	Термины и определения представленного проекта вступают в прямое противоречие с терминами на хлеб и хлебобулочные изделия, что влечет за собой полную переработку нормативной документации практически на всю выпускаемую продукцию и получение новых деклараций о соответствии, что напрямую нарушает интересы предприятий как крупного так и малого бизнеса.			Принято к сведению Полная актуализация действующего ГОСТ 32677-2014, решение о которой было принято на заседании ТК и предполагает изменение терминов с целью приведения в соответствие с учетом современных рыночных тенденций и предложений членов ТК. В программу национальной и межгосударственной стандартизации ежегодно включаются работы по актуализации стандартов, принятых в прошлые годы. После вступления в силу стандарта существуют переходный период, в течение которого возможен выпуск продукции по действующим декларациям. Также декларации имеют срок действия от 1 года до 5 лет. И получение новых деклараций процесс неизбежный. Поэтому затраты бизнеса и в настоящее время учитывают эти расходы.
28.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	3 Общие понятия	Помимо четко определенных действующими нормативными документами показателей качества, такие как органолептические, физико-химические, показатели безопасности и требования к			Принято к сведению. Термины не устанавливают бракеражных показателей, а лишь позволяют правильно называть продукцию. Производитель вправе выпускать разнообразную продукцию, но называть ее обязан таким образом,

			массе изделий, проектом вводятся дополнительные характеристики для изделий, которые не относятся к качеству продукции, но загоняют в жесткие рамки производителя по форме и размеру изделий, вводят новый бракеражный показатель с возможностью наложения штрафных санкций. Кроме этого, данные ограничения лишают предприятия и покупателей разнообразия вырабатываемой продукции.			чтобы не вводить потребителя в заблуждение.
29.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб № 01/171 от 12.07.21	3 Общие понятия	Предложенные в проекте термины, регламентирующие массу изделий; процентное содержание сахара, жиров приводит к полному несоответствию классификации хлебов и хлебобулочных изделий и дополнительным экономическим потерям предприятий, связанным с приведением в соответствие действующей документации. Так, батон нарезной, вырабатываемый предприятиями до настоящего момента по действующему ГОСТу – теперь будет называться хлеб, а хлеб горчичный – будет называться батон.			Принято к сведению. Не представлено определений. По многочисленным обращениям предприятий о необходимости выработки хлеба массой менее 500 г, регламентированной ГОСТами, и предложению членов ТК разработать термины «хлеб» и «булочные изделия» применяя иные идентификационные признаки кроме массы – и были предложены такие определения. Определения могут быть скорректированы с учетом предложений членов ТК и других заинтересованных лиц, участвующих в публичном обсуждении проекта.
30.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия	Не ясен принцип присвоения терминов — по сырьевому признаку, по технологии, по форме?		Целесообразно разделить по статьям.	Принять частично. Внести изменения в структуру стандарта после обсуждения в ТК.

31.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p> <p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21</p>	<p>3 Общие понятия п.1 хлебопекарная продукция п.4 хлебное изделие п.58 хлебный полуфабрикат</p>	<p>Исключить В классификаторах ОКВЭД, ОКПД 2 отсутствуют коды для впервые предлагаемых терминов Отсутствие в статье 164 Налогового кодекса РФ п.2 информации по налогообложению вновь предлагаемой продукции, что неизбежно повлечет за собой изменения ставки НДС с 10% до 20%.</p>		<p>Введение новых терминов не позволяет: -идентифицировать продукцию в ходе различных рыночных процедур, требующих присвоения кодов продукции и видам деятельности; -присвоить номер ТУ, СТО в ходе работ по стандартизации; -обеспечить процедуры прослеживаемости продукции. Требуется анализ перспектив и экономических последствий изменения ставки НДС с 10% до 20% на значительный объем уже выпускаемой продукции. Изменение НДС выльется в отрицательный финансовый результат для предприятий отрасли.</p>	<p>Принято к сведению.</p>
32.	<p>ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021</p>	<p>3 Общие понятия 1 «хлебопекарная продукция» 2 «хлебное изделие» 58 «хлебный полуфабрикат»</p>	<p>Исключить</p>		<p>Введение новых терминов не позволяет идентифицировать продукцию при декларировании и разработке ТУ.</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения. Возможно исключение термина</p>

33.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п.1 хлебопекарная продукция	Изменить понятие «хлебопекарная продукция»	хлебопекарная продукция: Пищевая продукция, включающая хлебобулочные изделия и хлебобулочные полуфабрикаты	Данный термин постоянно используется в области хлебопечения	Принято к сведению. Требуется обсуждения. Возможно исключение термина
34.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п.1 хлебопекарная продукция	Исключить понятие «хлебопекарная продукция».		Введение терминов "хлебные продукты" и "хлебные полуфабрикаты" повлечет за собой необходимость пересмотра (гармонизации) документов на готовые изделия, методы отбора проб, методы контроля качества, на готовую продукцию, классификаторов, ТР ТС 021/2011. Без терминов "хлебные продукты" и "хлебные полуфабрикаты" определение не имеет смысла	Принято к сведению. Требуется обсуждения. Возможно исключение термина
35.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п.1 хлебопекарная продукция	Избыточный термин. Исключить использование термина "хлебопекарная продукция" в названии и области применения стандарта, определениях терминов №№ 2, 68, 70, 71-73, 93, 219-232, 237- 239, заголовке раздела "Органолептические показатели качества" (заменить на термин "хлебобулочные изделия").	Исключить термин	В пп. 1, п. 2 ст. 164 НК РФ в качестве объекта льготного налогообложения по ставке 10 % указаны только хлеб и хлебобулочные изделия. Поэтому введение терминов "хлебопекарная продукция" и "хлебные изделия" не имеет смысла без изменений в НК РФ.	Принято.
36.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п 2 номенклатурная	Заменить	Номенклатура: хлебобулочные изделия, вырабатываемые по	Настоящий термин будет соответствовать ряду требований и	Принято частично. Требуется обсуждения в РГ.

		единица хлебопекарной продукции		одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности	рекомендаций (например, МР N2-4-71-24-11, утверждённых МЧС РФ 23 мая 2017 г.).	Приведенные МР N2-4-71-24-11, утверждённых МЧС РФ 23 мая 2017 г.] утратили силу. В настоящее время действуют Методические рекомендации по созданию, хранению, использованию и восполнению резервов материальных ресурсов для ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (утв. МЧС России 19 марта 2021 г. № 2-4-71-5-11).
37.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия 2 «номенклатурная единица хлебопекарной продукции	Заменить	Номенклатурная единица хлебобулочных изделий: Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.		Номенклатура в приложении 1 к данным Рекомендациям содержит перечень, поэтому необходимо уточнение, какая именно номенклатура.
38.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п 2 номенклатурная единица хлебопекарной продукции		Исключить.	В том случае, если термин введен с целью учета запасов, создаваемых в рамках гражданской обороны, предлагаем заменить термин «номенклатурная единица» на «номенклатура», что соответствует ряду требований и рекомендаций (например, МР N 2-4-71-24-11, утверждённых МЧС РФ 23 мая 2017 г.).	Предлагается следующая редакция (в случае исключения термина п.1 «Хлебопекарная продукция»): Номенклатура хлебобулочных изделий : хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности
39.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п 2 номенклатурная единица хлебопекарной продукции	Избыточный термин	Исключить термин		
40.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 1	В примечании 1 отсутствуют: слоеные хлебобулочные изделия, зерновое и мультизерновое хлебобулочное изделие, жаренное хлебобулочное		В примечании 1 перечислены не все виды хлебобулочных изделий. Если приведены	Принято. Перечень будет скорректирован с учетом предложений, поступающих в ходе публичного обсуждения стандарта.

	5.07.2021		изделие, ремесленное хлебобулочное изделие.		наименования пицца, кулич, то необходимо указать и остальные виды изделий: булка, хала, плетенка, багет, сайка, круассан, ватрушка и тд.	К обсуждению в РФ предлагается следующая редакция Примечания 1 Примечание 1 – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, <u>слоеные изделия</u> , изделия пониженной влажности, жаренные изделия, зерновые изделия, специализированные, обогащенные, функциональные изделия и др.
41.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 1	Не включены слоёные изделия и изделия длительного хранения, при этом пицца (продукция общественного питания) и кулич (сдобное хлебобулочное изделие) выделены в отдельные группы, что не целесообразно.			Принято. Перечень будет скорректирован с учетом предложений, поступающих в ходе публичного обсуждения стандарта. К обсуждению в ТК предлагается следующая редакция Примечания 1 Примечание 1 – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, <u>слоеные изделия</u> , изделия пониженной влажности, жаренные изделия, зерновые изделия, специализированные, обогащенные, функциональные изделия и др.
42.	ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 1	В перечислении не указан термин «слоеные изделия» Примечание: К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик, пицца, кулич,		Определение термина 11 «слоеное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста» начинается со слова «хлебобулочное», следовательно, слоеные изделия	Принято. Перечень будет скорректирован с учетом предложений, поступающих в ходе публичного обсуждения стандарта. К обсуждению в ТК предлагается следующая редакция Примечания 1 Примечание 1 – К

			национальные, специализированные, обогащенные и функциональные хлебобулочные изделия		необходимо включить в перечисление видов продукции	хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, <u>слоеные изделия</u> , изделия пониженной влажности, жаренные изделия, зерновые изделия, специализированные, обогащенные, функциональные изделия и др.
43.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 2	Заменить	Процесс «приготовление теста» на термин 155 «тестоприготовление»	Привести в соответствие с разделом «Технологические процессы»	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Возможно исключение Приложения 2 к данному определению. Предлагается «основные стадии производства хлебобулочных изделий» привести в виде отдельного термина.
			Дополнить	Приложение 2 термина 3 понятием 143 «брожение полуфабриката».	Привести в соответствие с разделом «Технологические процессы»	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Возможно исключение Приложения 2 к данному определению. Предлагается «основные стадии производства хлебобулочных изделий» привести в виде отдельного термина. Для информации Процесс брожения входит в стадию тестоприготовления.
44.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 2	некорректно указано слово стадиям. В основных стадиях не указаны: брожение теста, расстойка	П р и м е ч а н и е 2 – К основным стадиям производства хлебобулочных изделий относятся: прием и хранение сырья; подготовка сырья к производству; приготовление теста; брожение теста , разделка теста, расстойка и выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки; охлаждение готовой		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Возможно исключение Приложения 2 к данному определению. Предлагается «основные стадии производства хлебобулочных изделий» привести в виде отдельного термина. Для информации Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы

				продукции; хранение готовой продукции.			или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка (Технология хлеба, Глава 9 рис. 9.1 стр. 296. под ред. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д. Матвеева И. В. 2005), Технология хлебопекарного производства, Учебник, под ред. Цыганова Т.Б., 2002)
45.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 05.08.2021	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие Примечание 2	К основным стадиям производства хлебобулочных изделий отнести более четкий перечень стадий работы с тестом, включить не только общие понятия «приготовление и разделка теста», а использовать конкретные стадии «замешивание», «деление», «обминка», «промежуточная формовка», «окончательная формовка», «расстойка». Считаю, что такое подробное деление позволит более четко выделить «ремесленную» составляющую в терминах и определениях, а также упредит размытость понятия «преобладания ручного труда». А также включить понятие «ведение теста» как процесс работы с ним от замеса до выпечки.		Считаем, что такое подробное деление позволит более четко выделить «ремесленную» составляющую в терминах и определениях, а также упредит размытость понятия «преобладания ручного труда».		
46.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия. п 3 хлебобулочное изделие Примечание 2	Дополнить:	Приложение 2 термина 3 понятием 143 «брожение полуфабриката».	Привести соответствие разделом «Технологические процессы»	в с	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. Возможно исключение Приложения 2 к данному определению. Предлагается «основные стадии производства хлебобулочных изделий» привести в виде отдельного термина. Для информации Процесс брожения входит в стадию тестоприведения.

47.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п.3 хлебобулочное изделие	Изложить в редакции ранее существующей	хлебобулочное изделие: Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия	Данный термин и его понятие используются в хлебопекарной промышленности с 2015 г. и давать его в новой редакции нецелесообразно	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ.
48.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П 3 хлебобулочное изделие Примечания 1, 2	Исключить примечания 1 и 2 и		Приводят к сужению ассортиментной линейки хлебобулочных изделий, выпускаемых на хлебопекарных предприятиях	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Возможно исключение Примечания2 к данному определению. Предлагается «основные стадии производства хлебобулочных изделий» привести в виде отдельного термина.
49.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П 3 хлебобулочное изделие	Дополнить Примечанием	Примечание – Допускается выработка хлебобулочных изделий без использования хлебопекарных дрожжей	Допустить выработку хлебобулочных изделий, при производстве которых не используются хлебопекарные дрожжи. Расширение ассортиментной линейки хлебобулочных изделий в связи с появлением современных технологий производства, новых видов сырья и востребованностью потребителем рынком новых видов хлебопекарной продукции. Существуют технологии производства хлебобулочных	Отклонено В определении П.3 указано, что одним из необходимых условий является основное сырье для хлебобулочного изделия, определение которого приведено в термине 89, где вместо хлебопекарных дрожжей указан <u>компонент брожения (90)</u> В сборнике рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам разрешена замена дрожжей хлебопекарных прессованных на дрожжевое молоко, на сушеные дрожжи, на сушеные инстантные или активные дрожжи. Необходимость присутствия хлебопекарных дрожжей в качестве основного сырья хлебобулочного изделия не вызывает сомнений, так как благодаря спиртовому брожению, которое вызвано дрожжевыми

					<p>изделий, в которых разрыхление теста также возможно механическим способом. Исторически в рецептуру некоторых национальных хлебобулочных изделий и традиционных слоёных бездрожжевых изделий не входят дрожжи хлебопекарные. Разрешенная замена хлебопекарных дрожжей в соответствии с ГОСТ Р 55972—2014 «Изделия хлебобулочные. рецептура и технологическая инструкция. Общие требования оформлению, построению и содержанию».</p>	<p>клетками <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, накапливается необходимое количество диоксида углерода, обеспечивающее характерные для хлеба объем и разрыхленную структуру мякиша (пористость). Учитывая наименование изделия, потребитель вправе рассчитывать на приобретение изделия, в составе которого отсутствуют не только хлебопекарные, но и другие виды дрожжей (хмелевые, дикие и т.д.). Для удовлетворения спроса данного сегмента рынка хлебопекарные предприятия предлагают изделия, выработанные на заквасках. При этом (преднамеренно или нет) не доводится до потребителя информация о том, что для приготовления закваски используются <u>хлебопекарные дрожжи, но только в виде чистых культур</u></p> <p><u>Предлагается в термин 89 основное сырье (для хлебобулочного изделия) внести</u></p> <p>Примечание 2- при выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители</p>
50.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru</p>	<p>3 Общие понятия П 3 хлебобулочное изделие</p> <p>Примечания 1, 2</p>	<p>Изложить в редакции ранее существующей.</p>	<p>хлебобулочное изделие: Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия</p>	<p>Данный термин и его понятие используются в хлебопекарной промышленности с 2015 г. и давать его в новой редакции нецелесообразно.</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p>

	<p>от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>		<p>Исключить примечания 1 и 2.</p>		<p>Приводят к сужению ассортиментной линейки хлебобулочных изделий, выпускаемых на хлебопекарных предприятиях.</p>	<p>В определении П.3 указано, что одним из необходимых условий является основное сырье для хлебобулочного изделия, определение которого приведено в термине 89, где вместо хлебопекарных дрожжей указан <u>компонент брожения (90)</u></p> <p>В сборнике рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам разрешена замена дрожжей хлебопекарных прессованных на дрожжевое молоко, на сушеные дрожжи, на сушеные инстантные или активные дрожжи.</p> <p>Необходимость присутствия хлебопекарных дрожжей в качестве основного сырья хлебобулочного изделия не вызывает сомнений, так как благодаря спиртовому брожению, которое вызвано дрожжевыми клетками <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, накапливается необходимое количество диоксида углерода, обеспечивающее характерные для хлеба объем и разрыхленную структуру мякиша (пористость).</p> <p>Учитывая наименование изделия, потребитель вправе рассчитывать на приобретение изделия, в составе которого отсутствуют не только хлебопекарные, но и другие виды дрожжей (хмелевые, дикие и т.д.). Для удовлетворения спроса данного сегмента рынка хлебопекарные предприятия предлагают изделия, выработанные на заквасках. При этом (преднамеренно или нет) не доводится до потребителя информация о том, что для приготовления закваски используются <u>хлебопекарные дрожжи</u>, но только в виде чистых культур</p> <p><u>Предлагается в термин 89 основное сырье (для хлебобулочного изделия) внести</u></p>
--	---	--	------------------------------------	--	--	---

						Примечание 2- при выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители
			Дополнить примечанием	Примечание – Допускается выработка хлебобулочных изделий без использования компонента брожения.	С целью удовлетворения современного потребительского спроса предприятия хлебопекарной отрасли расширяют и производят ассортиментную линейку хлебобулочных изделий без использования компонента брожения.	Отклонено
51.	<p>ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия П 3 хлебобулочное изделие	Некорректное определение. В примечании приводится закрытый перечень изделий (например, нет ватрушки, круассана и т.п.), не предполагается возможность появления новых видов изделий. Примечание 2 в проекте НИИХП целесообразно вынести в отдельный термин.	хлебобулочное изделие: Пищевой продукт в виде изделия определенной формы, изготавливаемый из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, с добавлением или без добавления пищевых добавок, или/и ароматизаторов, или/и технологических вспомогательных средств, прошедший тепловую обработку тем или иным способом или подлежащий такой обработке для получения готового к	Определение данного термина не позволяет однозначно идентифицировать хлебобулочные изделия (см. также термин 37 ГОСТ 32677).	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>1. «определенной формы» - необходимо пояснение 2. «прошедший тепловую обработку тем или иным способом или подлежащий такой обработке для получения готового к употреблению пищевого продукта» - необходимо пояснение.</p>

	<p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>			<p>употреблению пищевого продукта.</p> <p>Примечание 1 – К хлебобулочным изделиям относятся хлебобулочные полуфабрикаты и готовые к употреблению в пищу изделия.</p> <p>Примечание 2 – В хлебобулочных изделиях с начинкой тестовая основа изделия изготавливается из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия; в составе начинки допускается использовать только дополнительное сырье для хлебобулочного изделия.</p> <p>Примечание 3 – Хлебобулочные полуфабрикаты отдельных видов могут быть изготовлены без использования основного сырья для хлебобулочного изделия.</p>		<p>Необходимо пояснение.</p> <p>Необходимо пояснение</p>
52.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П 3 хлебобулочное изделие Примечание 2</p>	<p>заменить слова «К основным стадиям производства» словами «К основным стадиям производства»</p>			<p>Принято.</p>

53.	PCП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п 3 хлебобулочное изделие п.4 хлебное изделие	Разделение термина 3 «хлебобулочное изделие» и термина 4 «хлебное изделие» является искусственным, не отвечает условиям эффективности стандартизации, призванной равнозначно учитывать государственные интересы, запросы потребителей и производителей.			Принято к сведению. Термин исключен
54.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.4 хлебное изделие	В определении к термину, указано, что изделие вырабатывается без использования компонента брожения, но с использованием пищевой соли. Просим разъяснить к какому термину отнести изделие, выработанное без использования компонента брожения и пищевой соли. А также, на сегодняшний день в классификаторе ОК 034-2014 отсутствует код ОКПД 2 на хлебные изделия			Принято к сведению. Термин исключен
55.	PCП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п. 4 хлебное изделие		Исключить.		Принято к сведению. Термин исключен
56.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п. 4 хлебное изделие	Для термина не определены коды в классификаторах ОКВЭД, ОКПД	Исключить.	Отсутствует возможность разработки НД, подтверждения соответствия и подтверждения безопасности продукции, реализации продукции на внутреннем и внешнем рынке.	Принято к сведению. Термин исключен
57.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия 4 хлебное изделие	Понятие «хлебное изделие» исключить и далее исключить [хлебное] по всему тексту НД		Отсутствие кодов ОКПД2 в классификаторе ОК034-	Принято к сведению. Термин исключен

					2014 (КПЕС 2008), т.к. разработка нормативных документов вида технических условий осуществляется с учетом ОК 034. Отсутствие в статье 164 п.2 Налогового Кодекса РФ информации по налогообложению данных изделий.	В рамках совместного совещания ФГАНУ НИИХП и ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 02.08.2021 г. ФГБОУ ДПО СПИУПТ выдвинул предложение о разработке ГОСТ «Термины и определения на хлебные изделия.» После рассмотрения данного вопроса с Росстандартом термин «хлебное изделие» будет правомочным и может быть оставлен в ГОСТ «Продукция хлебопекарная». Термины и определения.»
58.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	3 Общие понятия П 4 хлебное изделие	Понятие «хлебное изделие» исключить и далее исключить [хлебное] по всему тексту НД.		Отсутствие кодов ОКПД2 в классификаторе ОК034-2014 (КПЕС 2008), т.к. разработка нормативных документов вида технических условий осуществляется с учетом ОК 034. Отсутствие в статье 164 п.2 Налогового Кодекса РФ информации по налогообложению термина «хлебное изделие». Существует угроза возникновения на потребительском рынке дискриминационных условий для конечного потребителя при предлагаемой новой редакцией ГОСТа, согласно которой разграничение классификации хлебобулочных изделий по наличию компонента брожения и/или дрожжей повлечёт за собой увеличение НДС	Принято к сведению. Термин исключен

					<p>до 20%. Хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты не указаны в Технических регламентах Таможенного союза. Нет утвержденных методик отбора проб и проведения испытаний по физико-химическим показателям и показателям безопасности. При введении данных терминов потребуется актуализация законодательной базы нормативной и технической документации.</p>	
59.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	<p>3 Общие понятия П. 4 хлебное изделие</p>	<p>Не ясно, в чем принципиальное отличие хлебобулочного и хлебного изделия. Понятия «другого сырья», «других технологических операций» и «иной тепловой обработки» необходимо раскрывать.</p>	<p>Раскрыть понятия.</p>		<p>Принято к сведению. Термин исключен</p>
60.	<p>ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru</p>	<p>3 Общие понятия П.4 хлебное изделие</p>	<p>Предлагается использовать в другом значении - как название подгруппы несдобных хлебобулочных изделий, включая хлеб, лепешки и мелкоштучные хлебобулочные изделия, которые могут использоваться в рационе питания человека как эквивалент хлеба. Исключить использование термина "хлебное изделие" в определениях терминов №№</p>	<p>хлебное изделие: Хлебобулочное изделие с суммарной массовой долей сахара и жира менее 14 % по рецептуре в пересчете на сухие вещества.</p> <p>Примечание 1 – К хлебным изделиям относятся хлеб, лепешки, мелкоштучные хлебные изделия, хлебные изделия с начинкой, хлебные изделия пониженной</p>	<p>Некорректный термин, не предусмотренный классификаторами, номенклатурой ТН ВЭД и НК РФ. "Хлебные" - производное от слова "хлеб", то есть термин подходит для описания группы изделий, аналогичных хлеб и включающих хлеб, а не в предложенном в проекте разработчиком</p>	<p>Принято к сведению. Термин исключен Предложение использовать в другом значении – требует обсуждения в РГ</p>

	<p>От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p> <p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>		<p>5, 6, 20-22,45, 48, 62-67, 69, 78-83, 92, 115, 128, 133, 146, 147, 149, 150, 178, 187-218, 226, 230-232. 239.</p>	<p>влажности.</p> <p>Примечание 2 – Под сахаром понимаются такие рецептурные компоненты состава, как сахар (сахароза), фруктоза, глюкоза (декстроза) и другое аналогичное сырье, состоящее преимущественно из моно- и дисахаридов, в том числе сахар белый, сахар жидкий, сахарная пудра, мед и аналогичные рецептурные ингредиенты. массовая доля сахара (сахаров) рассчитывается без учета содержания влаги и компонентов неуглеводной природы в сырье.</p> <p>Примечание 3 – Для хлебных изделий с начинкой суммарная массовая доля сахара и жира рассчитывается в тестовой части.</p>	<p>значении - суррогата хлеба.</p>	
61.	<p>Институт стандартизации. Республика Молдова № 04-10-248 От 27.07.2021</p>	<p>3 Общие понятия п. 4 хлебное изделие</p>	<p>Заменить слова (без использования компонента брожения) на слова (с или без использования компонента брожения)</p>			<p>Отклонено. Термин исключен.</p>
62.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П. 6 подовое хлебулочное [хлебное] изделие примечание</p>	<p>Заменить слова «на сковородах» на «в емкостях».</p>	<p>Примечание – Допускается выпечка подового хлебулочного изделия в емкостях с высотой бортика не более 20 мм.</p>	<p>Более приемлемый термин.</p>	<p>Принято</p>

	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021					
63.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	3 Общие понятия п 6 подовое хлебобулочное [хлебное] изделие примечание	В примечании заменить круглые скобки на квадратные	Изложить в редакции: «Допускается выпечка подового хлебоблочного [хлебного] изделия на сковородах с высотой бортика не более 20 мм.»	Техническая ошибка	Принято к сведению. При исключении термина хлебные изделия, предложенная корректировка не требуется
64.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб	изложить в редакции:	хлеб: Хлебобулочное изделие массой более 500 г. Примечания. 1 Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком. 2 Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе диетического лечебного питания и диетического профилактического питания массой более 100 г. 3 Допускается изготовление хлеба в нарезанном виде (часть хлеба) массой более 100 г».	Обоснование: Стираются различия между хлебом и булочными изделиями, что введет в заблуждение потребителей, а это нарушение требований ТР ТС 022/2011	Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
65.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Существует хлеб с начинкой? с наполнителями и с посыпками. Не ясное выражение — с содержанием в рецептуре. Может просто — с сахаром? Указанный % относится к жиру? О каком жире речь? Примечание необходимо изменить, т.к. в стандарте не		Изменить примечание. Уточнить определение по указанным вопросам.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке

	от 04.08.2021		может быть предположений.			
66.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Не обоснованно определены ограничения для хлебной группы по содержанию сахара и жира менее 8%.	хлеб : Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %.	В противном случае, улучшенные и десертные хлеба не могут быть отнесены к данной группе, высокомаржинальная продукция.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке Улучшенные и десертные хлеба могут быть указаны в примечании или в виде исключения.
67.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб	В определении термина 7 «хлеб» предлагаем заменить массу 300 г на 200–250 г (хлебные корзины в общественном питании). Следует отметить, что в проекте стандарта размыто само понятие «хлеб», к которому отнесены хлебобулочные изделия «с содержанием в рецептуре сахара и/или жира менее 8%». Допускается даже «выработка хлеба с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8%», что не соответствует принципам здорового питания. Таким образом, предлагаем обсудить целесообразность ограничения в рецептуре хлеба содержания сахара и жира.			Отклонено. Уменьшение массы менее 300г приведет к смешению понятий «булочное изделие» и мелкоштучное булочное изделие. В соответствии с п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения»: Определение должно быть системным, т.е отражать место данного понятия в системе, к которой оно относится, указывать тип отношений с ближайшим понятием. Отличительные признаки понятий, выделенных по одному основанию деления, должны быть сопоставимы. Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
68.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Изменить влажность мякиша, исключить содержание по рецептуре сахара и жира, изменить массу изделия, исключить примечание	хлеб : Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша от 35% до 53% и массой 200г и более со степенью соответствия присущих ему характеристик по конкретному НД	Востребованность потребительским рынком указанной массы изделия. Практически хлеб с влажностью менее 35% не вырабатывается.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Предлагаемая масса требует обсуждения. Считаем нецелесообразным снижение массы. Уменьшение массы менее 300г приведет к смешению понятий «булочное изделие» и мелкоштучное булочное изделие. В связи с тем, что влажность изделий менее 19% определяет изделия

						<p>пониженной влажности, то остальные хлебобулочные изделия определяются как изделия с влажностью более 19%. В случае указания в определении влажности более 35% часть изделий с влажностью от 19 до 35% окажется за рамками области хлебобулочных изделий. Предлагаем также верхний предел не указывать.</p> <p>Не понятна дополненная фраза, не соответствует п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения»</p> <p>Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке</p>
69.	<p>ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021</p>	<p>3 Общие понятия п. 7 хлеб</p>	<p>В определении указано, что хлебом является изделие массой 300 г и более, с содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 %. Просим Вас разъяснить: к какому термину отнести изделие, массой 300 г и более и с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 %. В соответствии с термином 10 сдобным хлебобулочным изделием является хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.</p>		<p>На сегодняшний день все предприятия работают в соответствии с терминами и определениями, указанными в ГОСТ 32677-2014. В случае введения нового ГОСТа, с новыми определениями к терминам хлеб и изделия булочные, это приведет к пересмотру всех действующих национальных и межгосударственных стандартов, а также всей технической документации на предприятиях. Считаю необходимо оставить действующие определения к терминам хлеб и</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. По многочисленным обращениям предприятий о необходимости выработки хлеба массой менее 500 г, регламентированной ГОСТами, и предложению членом ТК разработать термины «хлеб» и «булочные изделия» применяя иные идентификационные признаки кроме массы, и были предложены такие определения. Они могут быть скорректированы с учетом предложений членом ТК и других заинтересованных лиц, участвующих в публичном обсуждении проекта.</p> <p>На совещании 12.08.2021 г первоначально согласились с тем, что необходимо внести изменение термина 10 сдобное хлебобулочное изделие заменив слово «хлебобулочное» на слово «булочное», но в при дальнейшем рассмотрении оказалось, что в этом случае под определение не попадают изделия массой более 300 г.</p>

					изделия булочные.	Поэтому решено вынести на обсуждение в ТК. Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
70.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Заменить массу 300 г Исключить ограничение по содержанию сахара и жира	Хлеб: хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19% и массой не менее 200 г	В проекте стандарта размыто понятие «хлеб», к которому отнесены хлебобулочные изделия «с содержанием в рецептуре сахара и/или жира менее 8%». Допускается даже «выработка хлеба с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8%», что не соответствует принципам здорового питания.	Отклонить. Уменьшение массы менее 300г приведет к смешению понятий «булочное изделие» и мелкоштучное булочное изделие. В соответствии с п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения»: Определение должно быть системным, т.е. отражать место данного понятия в системе, к которой оно относится, указывать тип отношений с ближайшим понятием. Отличительные признаки понятий, выделенных по одному основанию деления, должны быть сопоставимы. Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
71.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Исключить содержание по рецептуре сахара и жира, изменить массу изделия, исключить примечание.	хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19% и массой 200 г и более.	Востребованность потребительским рынком указанной массы изделия. Введение ограничений по содержанию в рецептуре сахара и жира приведет к пересмотру всей законодательной базы, всех действующих национальных и межгосударственных стандартов, а также всей технической документации на предприятиях. А это в свою очередь повысит затраты на выпуск	

					продукции.	
72.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб и далее по тексту	Заменить изложение слов: «сахара и/или жира» на «сахара ...% и жира ...%»		Для каждого физико- химического показателя указать значение и единицы измерения. Использование слов: «и/или» не является однозначным в данном случае.	Принято к сведению. При исключении идентификационного признака «содержание сахара и жира» не потребуется Далее по тексту в терминах «сдобные хлебобулочные изделия» замечание отклонить, т.к. необходимо именно суммарное значение сахара и жира Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
			В примечании указано, что допускается выработка хлеба с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % по действующим национальным и межгосударственным стандартам вида Технические условия до вступления в силу их актуализированных версий	Изложить в редакции: «В примечании указано, что допускается выработка хлеба с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % по действующим национальным и межгосударственным стандартам вида Технические условия, а также по документам изготовителя до вступления в силу их актуализированных версий»	В предлагаемой редакции проекта стандарта не предусмотрена выработка хлеба с учетом указанных физико-химических показателей по техническим условиям изготовителя.	Принято к сведению. При исключении идентификационного признака «содержание сахара и жира» не потребуется
73.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Исключить ограничение по содержанию сахара и жира.	Хлеб: хлебоблочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19% и массой не менее 300 г	Излишняя детализация	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке
74.	ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021 ОАО «КБК «ПРОСТОР»	3 Общие понятия п. 7 хлеб	Вместо критерия массы предлагается использовать критерий целевого предназначения изделия производителем - продукт предназначен для использования в пищу после разделения на	хлеб: Хлебное изделие без начинки с влажностью более 19 %, предназначенное для употребления в пищу потребителем в разделенном на ломти или	За основу предполагается взять нутрициологический критерий - использование хлеба в основном рационе питания (см. выше	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Предложенные варианты термина «хлеб» в приложении к данной сводке

	<p>tk003@kbpkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p> <p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>		<p>порции.</p>	<p>части (порции) виде. ИЛИ (в случае, если не будет принято предложенное выше определение термина "хлебное изделие")</p> <p>хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и с суммарной массовой долей сахара и жира менее 14 % по рецептуре в пересчете на сухие вещества, предназначенное для употребления в пищу потребителем в разделенном на ломти или части (порции) виде. П р и м е ч а н и е – Под сахаром понимаются такие рецептурные компоненты состава, как сахар (сахароза), фруктоза, глюкоза (декстроза) и другое аналогичное сырье, состоящее преимущественно из моно- и дисахаридов, в том числе сахар белый, сахар жидкий, сахарная пудра, мед и аналогичные рецептурные ингредиенты. массовая доля сахара (сахаров) рассчитывается без учета содержания влаги и компонентов неуглеводной природы в сырье.</p>	<p>предлагаемое определение термина "хлебное изделие"). Использование критерия массы не отвечает задачам стандартизации, интересам потребителей и производителей хлебобулочных изделий..</p>	
75.	Государственный комитет по стандартизации	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	изложить в редакции:	булочное изделие: Хлебобулочное изделие массой 500 г и менее,	В Республике Беларусь булочное изделие изготавливается без	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ

	Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021			изготавливаемое из пшеничной муки. Примечание – Допускается изготовление булочных изделий с добавлением муки других зерновых культур или зерновых добавок (пшеничные зародышевые хлопья, цельное и дробленое зерно пшеницы и др.). Масса зерновых добавок в смеси с пшеничной мукой не должна превышать 10 % массы смеси.	начинки или с начинкой, с содержанием сахара и/или жира до 14 % к массе муки. Считаем не верным указывать содержание сахара и/или жира более 8 % до 14 % для булочных изделий, а для хлеба мене 8 %, так как стираются различия между хлебом и булочными изделиями, что введет в заблуждение потребителей, а это нарушение требований ТР ТС 022/2011	Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
76.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	Исключить ограничение по содержанию сахара и жира.	Булочное изделие: хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой менее 300 г	Излишняя детализация	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
77.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	В определении указано, что булочным изделием является изделие массой менее 300 г, с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 %. Просим Вас разъяснить: к какому термину отнести изделие, массой менее 300 г и с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 %. В соответствии с термином 10 сдобным хлебобулочным изделием является хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.		На сегодняшний день все предприятия работают в соответствии с терминами и определениями, указанными в ГОСТ 32677-2014. В случае введения нового ГОСТа, с новыми определениями к терминам хлеб и изделия булочные, это приведет к пересмотру всех действующих национальных и межгосударственных стандартов, а также всей технической	Принято к сведению. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке

					документации на предприятиях. Считаем необходимо оставить действующие определения к терминам хлеб и изделия булочные.	
78.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	Не обосновано определены ограничения для булочных изделий по содержанию сахара и жира более 8% и массой менее 300 г.	булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 % и массой менее 500г	Батоны и большая часть булочных изделий с низким содержанием жира и сахара, и массой более 300г, более полезная и доступная потребителю.	Принято к сведению. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
79.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п.7 хлеб п. 8 булочное изделие	Термин 7 «хлеб», термин 8 «булочное изделие» и далее термины по тексту проекта не оставляют шансов зерновому хлебу, батону или булочке без муки называться «хлебом», «батонном» или «булкой», что в целом не соответствует развитию цивилизацию.			Отклонено. Не представлено вариантов. Требует обсуждения. Непонятно замечание о несоответствии развития цивилизации.
80.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	Термин 8 «булочное изделие» предлагаем оставить в редакции ГОСТ 32677-2014 – «булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой 500 г и менее», что в большей степени соответствует тенденции снижения в питании массовой доли сахара и жира, рекомендациям МР 2.3.0122-18.2.3 Гигиена питания. Цветовая индикация на маркировке...».	«булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой 500 г и менее»		Принято к сведению. В соответствии с п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения»: Определение должно быть системным, т.е. отражать место данного понятия в системе, к которой оно относится, указывать тип отношений с ближайшим понятием. Отличительные признаки понятий, выделенных по одному основанию деления, должны быть сопоставимы. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
81.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от	3 Общие понятия п. 8 булочное	Термин «булочное изделие» оставить в редакции ГОСТ 32677-	булочное изделие: хлебобулочное изделие	В большей степени соответствует	Принято к сведению. МР 2.3.0122-18.2.3 Гигиена питания.

	15.07.21	изделие	2014 – «булочное изделие»	без начинки с влажностью более 19% и массой 500 г и менее.	тенденции снижения в питании массовой доли сахара и жира, рекомендациям МР 2.3.0122-18.2.3 Гигиена питания. Цветовая индикация на маркировке».	Цветовая индикация на маркировке...» носят рекомендательный характер. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
82.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	Исключить слова «с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8%», установить массу 500г и менее, исключить примечание	булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью от 19% до 45 % с массой 500г и менее со степенью соответствия присущих ему характеристик по конкретному НД	Востребованность потребительским рынком	Принято к сведению. В соответствии с п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения»: Определение должно быть системным, т.е. отражать место данного понятия в системе, к которой оно относится, указывать тип отношений с ближайшим понятием. Отличительные признаки понятий, выделенных по одному основанию деления, должны быть сопоставимы. Не понятна дополненная фраза, не соответствует п 6.5 Р 50.1.075-2011 «Разработка стандартов на термины и определения» Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
83.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	Исключить слова «с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8%», установить массу 500г и менее, исключить примечание.	булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19% и массой 500г и менее.	Востребованность потребительским рынком Введение ограничений по содержанию в рецептуре сахара и жира приведет к пересмотру всей законодательной базы, всех действующих национальных и межгосударственных стандартов, а также всей технической документации на предприятиях. А это в	Принято к сведению. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке

					свою очередь повысит затраты на выпуск продукции.	
84.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	<p>Существуют булочные изделия с начинкой, с наполнителями и с посыпками. О каком жире речь? С массой менее 300 г включительно?</p> <p>Примечание необходимо изменить, т.к. в стандарте не может быть предположений.</p>		Изменить примечание. Уточнить определение по указанным вопросам.	Принято к сведению. Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке
85.	<p>ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p> <p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия п. 8 булочное изделие	<p>Прежнее семантическое значение термина предлагается заменить новым:</p> <p>1. Применительно к несдобным изделиям - взамен термина "булочное изделие" предлагается использовать термин "мелкоштучное хлебное изделие" (не требует отдельного определения, т.к. определяется через термины "мелкоштучное хлебобулочное изделие" и "хлебное изделие").</p> <p>2. Применительно к сдобным хлебобулочным изделиям - использовать только для изделий без начинки с влажностью более 19 %.</p>	<p>8 булочное изделие: сдобное хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %.</p> <p><i>Переместить термин по тексту стандарта на позицию после термина "сдобное хлебобулочное изделие".</i></p>		<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ</p> <p>Предложенные варианты термина в приложении к данной сводке</p>

86.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	3 Общие понятия п. 9 мелкоштучное булочное изделие	изложить в редакции	мелкоштучное булочное изделие: Булочное или сдобное булочное изделие массой 200 г и менее».	Обоснование: В ГОСТ 16814 масса мелкоштучного изделия 200 г и менее. В Республике Беларусь изготавливают мелкоштучные изделия массой 200 г и менее. В техническом нормировании Республики Беларусь есть термин «сдобное булочное изделие: Булочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и (или) жира 14 % и более к массе муки»	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
87.	<p>ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p> <p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru</p>	3 Общие понятия п. 9 мелкоштучное булочное изделие	См. выше. Исключить критерий массы и заменить на "мелкоштучное хлебобулочное изделие", т.к. несдобный пирожок тоже мелкоштучное изделие.	мелкоштучное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, предназначенное для употребления в пищу потребителем без деления на ломти или части (порции).	В предложенном варианте определения возможны любые варианты: 1) мелкоштучное булочное изделие (сдобное, т.е. с содержанием сахара и жира более 14 %); 2) мелкоштучное сдобное хлебобулочное изделие с начинкой (с содержанием сахара и жира в тестовой части более 14 % - в настоящее время нет термина для такого варианта). 3) мелкоштучное хлебное изделие (с содержанием жира и сахара менее 14 %) без начинки; 4) мелкоштучное	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ

	От 28.09.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021				хлебное изделие с начинкой (с содержанием жира и сахара в тестовой части менее 14 %).	
88.	ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	Ввести термин крупноштучное хлебобулочное изделие как основание для классификации хлебобулочных изделий	крупноштучное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, предназначенное для употребления в пищу потребителем в разделенном на ломти или части (порции) виде.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
89.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п. 10 сдобное хлебобулочное изделие	После сдобное хлебобулочное изделия в термине дополнить квадратными скобками со словом сдоба	сдобное хлебобулочное изделие [сдоба]: Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.	Краткий термин, который используется в наименовании хлебобулочного изделия. Например, сдоба выборгская, сдоба липецкая по ГОСТ 24557. При разработке новых НД на сдобные изделия позволит присваивать краткое наименование данной продукции	Требуется обсуждение. Предлагаемую формулировку в 2014 году не принял Росстандарт. Данное определение приведено в действующем стандарте ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» Кроме того, действует ГОСТ 24537-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. ТУ» где приведены конкретные названия сдобных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская, сдоба обыкновенная) поэтому считаем добавление [сдоба] в квадратных скобках нецелесообразно. Предлагаем оставить в прежней редакции Внести примечание к определению, в котором перечислить виды сдобных хлебобулочных изделий: сдоба, плюшка, кулич, (перечень может быть скорректирован и дополнен)

90.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	3 Общие понятия п. 10 сдобное хлебобулочное изделие	После сдобное хлебобулочное изделия в термине дополнить квадратными скобками со словом сдоба.	<p>сдобное хлебобулочное изделие[сдоба]: Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.</p>	Краткий термин, который используется в наименовании хлебобулочного изделия. Например, сдоба выборгская, сдоба липецкая по ГОСТ 24557. При разработке новых НД на сдобные изделия позволит присваивать краткое наименование данной продукции.	<p>Требуется обсуждение.</p> <p>Предлагаемую формулировку в 2014 году не принял Росстандарт.</p> <p>Данное определение приведено в действующем стандарте ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» Кроме того, действует ГОСТ 24537-89 «Изделия хлебобулочные сдобные. ТУ» где приведены конкретные названия сдобных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская, сдоба обыкновенная) поэтому считаем добавление [сдоба] в квадратных скобках нецелесообразно.</p> <p>Предлагаем оставить в прежней редакции</p> <p>Внести примечание к определению, в котором перечислить виды сдобных хлебобулочных изделий: сдоба, плюшка, кулич, (перечень может быть скорректирован и дополнен)</p>
91.	<p>ООО «КФ «Черемушки» mosov@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p> <p>АО «ПТК</p>	3 Общие понятия п. 10 сдобное хлебобулочное изделие	Заменить "содержание" на "массовую доля". Уточнить, что речь идет о суммарном содержании. В примечании указать все варианты добавленного сахара.	<p>сдобное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с суммарной массовой долей сахара и жира более 14 % по рецептуре в пересчете на сухие вещества.</p> <p>Примечание 1 – К сдобным хлебобулочным изделиям относятся булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия с начинкой (пироги, пирожки, рулеты, ватрушки, сочники, слойки и др.), пончики, сдобные хлебобулочные изделия пониженной влажности и другие.</p> <p>Примечание 2 – Под</p>		<p>Принято к сведению.</p> <p>Требуется обсуждения в РГ</p>

	<p>«Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>			<p>сахаром понимаются такие рецептурные компоненты состава, как сахар (сахароза), фруктоза, глюкоза (декстроза) и другое аналогичное сырье, состоящее преимущественно из моно- и дисахаридов, в том числе сахар белый, сахар жидкий, сахарная пудра, мед и аналогичные рецептурные ингредиенты. массовая доля сахара (сахаров) рассчитывается без учета содержания влаги и компонентов неуглеводной природы в сырье.</p> <p>П р и м е ч а н и е 3 – Для сдобных хлебобулочных изделий с начинкой суммарная массовая доля сахара и жира рассчитывается в тестовой части.</p>		
92.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru</p>	<p>3 Общие понятия П. 11 слоеное хлебобулочное изделие</p>	<p>После слоеное хлебобулочное изделия в термине дополнить квадратными скобками со словом слойка</p>	<p>слоеное хлебобулочное изделие[слойка]: Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста</p>	<p>Краткий термин, который используется в наименовании хлебобулочного изделия.</p>	<p>Требуется обсуждение. Предлагаемую формулировку в 2014 году не принял Росстандарт. Данное определение приведено в действующем стандарте ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» Кроме того, действует ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. ТУ» где приведены конкретные названия слоеных хлебобулочных изделий (слойка свердловская, слойка детская, слойка кондитерская). Поэтому считаем добавление [слойка] в квадратных скобках не целесообразно. Предлагаем оставить в прежней</p>

						редакции Внести примечание к определению, в котором перечислить виды слоеных хлебобулочных изделий
93.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия П. 11 слоеное хлебобулочное изделие	Это сдобное хлебобулочное изделие	Исключить.	Приведена классификация сдобных изделий по типу разделки.	Требуется обсуждения. Предлагаем оставить в прежней редакции Внести примечание к определению, в котором перечислить виды слоеных хлебобулочных изделий
94.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П. 12 ржано-пшеничное хлебобулочное изделие	50% включительно?		Рекомендуем уточнить.	Отклонить. Считаем, что определение ржано-пшеничное хлебобулочное изделие : Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси <u>50 % и более</u> . Подразумевает включительно
95.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П.13 пшенично-ржаное хлебобулочное изделие	50% включительно?		Рекомендуем уточнить.	Отклонить. Считаем, что определение пшенично-ржаное хлебобулочное изделие : Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси <u>менее 50 %</u> . Подразумевает не включительно
96.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п.14 мультизерновое хлебобулочное изделие	Необоснованно большое содержание зерна и продуктов его переработки	«...Не менее 20% зерна и продуктов его переработки...»	Возможность выпускать и реализовывать в розничных торговых сетях данную группу продукции малым и средним хлебопекарным предприятиям. А также доступные цены для широкого потребителя.	Принято к сведению. Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14,15 Мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие : Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть

						скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки
97.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.14 мультизерновое хлебобучное изделие	Определение не позволяет выработать мультизерновое хлебобучное изделие из одного сорта муки	мультизерновое хлебобучное изделие: Хлебобучное изделие из муки пшеничной или ржаной или смеси пшеничной и/или ржаной муки, а также трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси).	мультизерновое хлебобучное изделие может быть выработано: - из одного вида муки пшеничной с добавлением трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки - из одного вида ржаной муки с добавлением трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки пшеничной разных сортов с добавлением трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки ржаной разных сортов с добавлением трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки пшеничной и ржаной с добавлением трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки	Принято к сведению. Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14,15 Мультизерновое [многозерновое] хлебобучное изделие: Хлебобучное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки
98.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА»	3 Общие понятия п.14 мультизерновое хлебобучное изделие	Объединить в один термин «зерновое хлебобучное изделие».	Зерновое хлебобучное изделие: хлебобучное изделие без начинки с влажностью более 19%, содержащее в рецептуре	При определении мультизерновых или зерновых хлебобучных изделий подсчет количества	Принято к сведению. Замечание о невозможности подсчета количества видов зерна – не понятно.

	<p>№А-6-1/20 от 15.07.21</p> <p>ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021</p>	<p>п.15 зерновое хлебобулочное изделие</p> <p>п.16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки</p> <p>п.17 хлебное изделие безмучное зерновое</p>		<p>зерно пшеницы и/или ржи и/или других зерновых культур, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и/или другое)</p>	<p>видов зерна не представляется возможным (при идентификации продукции) – методы испытаний отсутствуют.</p> <p>Не стоит воспринимать этот факт как руководство к включению разработки стандарта на метод испытаний в план работ по стандартизации.</p>	<p>Согласно требованиям ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки», компоненты, входящие в состав продукта должны быть указаны в маркировке.</p> <p>Предлагаемая редакция</p> <p>Зерновое хлебобулочное изделие: хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19%, содержащие в рецептуре <u>не менее 20%</u> зерна пшеницы и/или ржи и/или других зерновых культур, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и/или другое)</p>
99.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru</p>	<p>3 Общие понятия</p> <p>П. 14 мультизерновое хлебобулочное изделие</p>	<p>Изменить название термина «мультизерновое» на «многозерновое» и изложить в новой редакции</p>	<p>многозерновое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси), пшеничной и/или ржаной муки</p>	<p>Использование в термине части сложных слов на русском языке.</p> <p>Определение дано в порядке убывания компонентов согласно требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14, 15</p> <p>Мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки</p>
100.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница»</p>	<p>3 Общие понятия</p> <p>П. 14 мультизерновое хлебобулочное изделие</p>	<p>Изменить название термина «мультизерновое» на «многозерновое» и изложить в новой редакции</p>	<p>многозерновое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси), пшеничной и/или ржаной муки</p>	<p>Использование в термине части сложных слов на русском языке.</p> <p>Определение дано в порядке убывания компонентов согласно требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14, 15</p> <p>Мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть</p>

	oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021				маркировки»	скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки
101.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П. 14 мультизерновое хлебобулочное изделие	Не ясно, смесь муки с зерном или смесь двух видов муки и зерна?		Рекомендуем уточнить.	Принято к сведению. Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14,15 Мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки
102.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п.14 мультизерновое хлебобулочное изделие	Предлагается заменить на русскоязычный термин "многозерновое". Формулировку "из смеси" заменить на "из муки или их смеси". Непонятна формулировка. Имеется в виду 3 вида зерна, помимо пшеницы и ржи? 50 % - от массы сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки? Исключить указание массовой доли или уточнить. Предлагается уменьшить м.д. до 30 %.	многозерновое (<i>Син. мультизерновое</i>) хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, изготовленное из пшеничной или ржаной муки, или их смеси, с добавлением продуктов переработки трех и более видов зерна (помимо пшеницы и ржи) в массовой доле не менее 30 % от суммарной массы сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки, с добавлением или без добавления других компонентов состава.		Принято к сведению. Предлагаемая редакция в случае отклонения предложения объединить термины 14,15 Мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (<u>не менее 50%</u> (данное значение может быть скорректировано в ходе обсуждения в ТК) в смеси), пшеничной и/или ржаной муки
103.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru	3 Общие понятия п.15 зерновое хлебобулочное изделие	Определение не позволяет вырабатывать зерновое хлебобулочное изделие из одного сорта муки	зерновое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из муки пшеничной или ржаной или	зерновое хлебобулочное изделие может быть выработано:	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ

	5.07.2021			смеси пшеничной и/или ржаной муки, а также не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси).	<ul style="list-style-type: none"> - из одного вида муки пшеничной с добавлением не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки - из одного вида ржаной муки с добавлением не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки пшеничной разных сортов с добавлением не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки ржаной разных сортов с добавлением не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки - из смеси муки пшеничной и ржаной с добавлением не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки 	Предлагаемая редакция Зерновое хлебобулочное изделие: хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19%, содержащие в рецептуре <u>не менее 20%</u> зерна пшеницы и/или ржи и/или других зерновых культур, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и/или другое)
104.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п.15 зерновое хлебобулочное изделие	Необоснованно большое содержание зерна и продуктов его переработки	«...Не менее 20% зерна и продуктов его переработки...»	Возможность выпускать и реализовывать в розничных торговых сетях данную группу продукции малым и средним хлебопекарным предприятиям. А также доступные цены для широкого потребителя.	Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ
105.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга»	3 Общие понятия П.15 зерновое хлебобулочное	Исключить понятие.		Не целесообразно. Характеристика конкретного изделия	Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ

	<p>asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	изделие			при необходимости может быть внесена в документ по стандартизации типа ТУ.	
106.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия п.15 зерновое хлебобулочное изделие	обычно вкладывается другой смысл в этот термин - см. предложенный вариант	хлебобулочное изделие зерновое: Хлебобулочное изделие, изготовленное из пшеничной или ржаной муки, или их смеси, содержащее в рецептуре компоненты из целого или дробленого зерна в массовой доле не менее 10% от суммарной массы сухих компонентов состава из зерна и продуктов его переработки.		Принято к сведению. Требуется обсуждение в РФ
107.	<p>ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021</p>	3 Общие понятия п.15 зерновое хлебобулочное изделие	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемых терминов			Принять частично. р.3, п.15 Требуется обсуждение в РФ
108.	<p>АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021</p> <p>ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21</p>	3 Общие понятия п.17 хлебное изделие безмучное зерновое			Термин 17 исключить	
109.	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p>	3 Общие понятия п.15 зерновое хлебобулочное изделие п.17 хлебное изделие безмучное	Из пояснительной записки к проекту стандарта не ясно, почему зерновые изделия без муки не могут являться «хлебобулочными изделиями». Предлагаемые проектом			Согласно ГОСТ 1.2 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. . в пояснительной записке к проекту межгосударственного

		зерновое	«хлебные изделия» также как и «хлебобулочные изделия» вырабатываются из одних и тех же сырьевых источников, имеют сходную пищевую ценность, близкие технологические режимы, одинаковое пищевое назначение для различных групп потребителей.			стандарта приводят: - краткую характеристику объекта и аспекта стандартизации, если это необходимо для конкретизации соответствующих сведений, приведенных в разделе 1 разрабатываемого стандарта; Считаем это требование учтено. Термин 17 исключить
110.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П. 16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки	Если обойную не вносим, то о какой смеси речь?		Рекомендуем уточнить.	Принято к сведению Требуется обсуждение в РФ. Предлагаемая к обсуждению редакция 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.
111.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница»	3 Общие понятия П. 16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки	Исключить понятие.		Нет стандарта, конкретизирующего цельнозерновую муку.	Принято к сведению Требуется обсуждение в РФ. Предлагаемая к обсуждению редакция 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

	oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021					цельнозерновой.
112.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 05.08.2021	3 Общие понятия П. 16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки	Цельнозерновой. ЦЗ муки не менее 50%. Хлеб не 50% и хлеб в котором 100% ЦЗ муки – это разные хлеба, они будут технологически разные. Сложно создать 100% ЦЗ хлеб. Я бы предложить ввести понятия или 100% ЦЗ, а где часть муки – другое название.			Отклонено. Термин хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки, а не цельнозерновое хлебобулочное изделие.
113.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П. 16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки	заменить на "цельнозерновое", уточнить формулировку	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.		Принято к сведению Требуется обсуждение в РГ. Предлагаемая к обсуждению редакция хлебобулочное изделие из <u>цельнозерновой муки</u> - Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую муку (не менее 50% в смеси) Примечание – обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой.
114.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П. 17 хлебное изделие безмучное зерновое	Переименовать «хлебное изделие безмучное зерновое» в «хлебобулочное изделие безмучное зерновое»	хлебобулочное изделие безмучное зерновое: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19%, содержащее в рецептуре зерно пшеницы и/или ржи после определенной подготовки (замачивание, проращивание и др.), включая продукты его переработки	Востребованность потребительским рынком	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.
115.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru	3 Общие понятия П. 17 хлебное изделие	Исключить понятие.		Не целесообразно. Хлебобулочное изделие безмучное зерновое - продукт,	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.

	<p>от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	безмучное зерновое			<p>вырабатываемый несколькими предприятиями на территории РФ по ТУ. Производители имеют возможность дать рекламную информацию на упаковке продукта и характеризующее его наименование.</p> <p>На сегодняшний день в классификаторе ОК 034-2014 отсутствует код ОКПД 2 на хлебное изделие безмучное зерновое.</p> <p>Термины хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты не указаны в Технических регламентах Таможенного союза и классификаторе продукции ОК 034-2014. Для них нет кода ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС.</p> <p>К основным видам сырья, из которых должны вырабатываться хлебобулочные изделия относятся зерновые продукты.</p>	
116.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	3 Общие понятия П. 17 хлебное изделие безмучное зерновое	Термин не ясен, возможно просто стоит указать, что значит зерновое?		Рекомендуем уточнить.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ.
117.	ЗАО «Хлеб»	3 Общие понятия	Для термина не определены коды	Исключить или прописать в	Продукция данной	Принято к сведению.

	tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	П. 17 хлебное изделие безмучное зерновое	в классификаторах ОКВЭД, ОКПД2	редакции «хлебобулочное изделие без муки, с влажностью более 19%, без начинки, содержащее в рецептуре специально подготовленные зерновые культуры»	группы не должна быть ограничена использованием только ржи и пшеницы.	Требуется обсуждения в РГ.
118.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия П. 17 хлебное изделие безмучное зерновое	Изделия могут быть выработаны из других видов зерен: например: ячмень, овес или смесь зерен Кроме того на сегодняшний день в классификаторе ОК 034-2014 отсутствует код ОКПД 2 на хлебное изделие безмучное зерновое			Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.
119.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П. 17 хлебное изделие безмучное зерновое	Добавить критерий отсутствия муки в рецептуре. Почему обязательно без начинки?	хлебобулочное изделие безмучное зерновое: Зерновое хлебобулочное изделие, изготовленное без использования муки в рецептуре на основе зерна после определенной подготовки (замачивание, проращивание и др).		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.
120.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п.п. 14, 15, 16, 17	исключить			Отклонено Не представлено обоснования
121.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21 ООО	3 Общие понятия п.18 хлебобулочное изделие пониженной влажности Примечание	Исправить влажность бубликов с «не менее» на «не более»	В т.ч. бублики с влажностью не более 27%	Опечатка	Принято

	«Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021					
122.	TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gosti nfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П.18 хлебобулочное изделие пониженной влажности	Противоречие по % влажности в основном тексте и в примечании. Примечание является полной классификацией – её важно указать в основном тексте, а не в примечании.		Убрать противоречия. Внести классификацию в основной текст.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В примечании указаны булочки, которые причислены к группе изделий пониженной влажности в качестве исключения. Во избежание попадания этого вида изделий в группу булочные изделия. Булочки по сути своей не являются булочными изделиями. Данное определение приведено в действующем стандарте 32677-2014 г, а также в ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия
123.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.18, примечания	Исправить влажность бублечков с «не менее» на «не более».	В т.ч. булочки с влажностью не более 27%.	Опечатка.	Принято
124.	Национальный Союз Хлебопечения info@nubbb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.18 хлебобулочное изделие пониженной влажности	Закрытый перечень изделий в примечании. Исключить примечание. Булочки (влажность не более 27%) относятся к бараночным изделиям, но не относятся к ХБИ пониженной влажности.	хлебобулочное изделие пониженной влажности: Хлебобулочное изделие с влажностью 19,0 % и менее.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В примечании указаны булочки, которые причислены к группе изделий пониженной влажности в качестве исключения. Во избежание попадания этого вида изделий в группу булочные изделия. Булочки по сути своей не являются булочными изделиями.

						Данное определение приведено в действующем стандарте 32677-2014 г, а также в ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия
125.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия 20,21,22,71	Исключить		Зачем перенасыщать терминами данный ГОСТ, которые четко прописаны в ТР ТС 021/2011	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ
126.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.20 специализированное хлебобулочное изделие п.21 обогащенное хлебобулочное изделие	Включить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в раздел 2 «Нормативные ссылки»		Термины 20 и 21 сформулированы на основе соответствующих терминов ТР ТС 021/2011, фактически дословно их повторяя. Соответственно целесообразно исключить эти термины, как перегружающие стандарт или внести ТР ТС 021/2011 в раздел «Нормативные ссылки»	П.20,21 не противоречат терминам, приведенным в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов». Внесение данных пунктов необходимо для описания хлебобулочных и хлебных изделий при разработке нового ассортимента. Термины не дословно повторяются., а с некоторыми уточнениями.
127.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.20 специализированное хлебобулочное изделие Примечание	Исключить примечание		Процедуры подтверждения соответствия специализированной пищевой продукции изложены в ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 027/2012	В случае необходимости термины могут быть исключены или приведены в форме, предусмотренной ГОСТ 1.5-2001 Примечание исключить
128.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	3 Общие понятия П.20 специализированное хлебобулочное изделие	Исключить примечание		Оценка (подтверждение) соответствия приводится в ТР ТС 027/2012.	

	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021					
129.	ЗАО «Хлеб» tnovikova@hlebtver.ru 12.07.2021	3 Общие понятия п.20 специализированное хлебобулочное изделие п.21 обогащенное хлебобулочное изделие п.22 функциональное хлебобулочное изделие	Определения указанных терминов прописаны в Технических регламентах Таможенного союза	Исключить.	Разночтение будет вводить в заблуждение производителя.	
130.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021	3 Общие понятия П.20 специализированное хлебобулочное [хлебное] изделие П.21 обогащенное хлебобулочное [хлебное] изделие П.22 функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие	Лучше использовать понятие из ТР ТС 027. Примечание не является объектом стандарта. Описание данного понятия есть в ТР ТС 022. Термин не ясен - лучше взять из ТР ТС 021.		Рекомендуем изменить.	
131.	Национальный Союз Хлебопечения info@nubbb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.20 специализированное хлебобулочное [хлебное] изделие	Исключить примечание. Порядок определяется [1]	специализированное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, для которого установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен или приведен в форме, предусмотренной ГОСТ 1.5- 2001

				относительно естественного их содержания в таких хлебобулочных изделиях и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которое предназначено для целей безопасного употребления этих изделий отдельными категориями людей.		
132.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.22 функциональное хлебобулочное изделие	Включить ГОСТ Р 52349-2005 «Продукты функциональные. Термины и определения» в раздел 2		Термин 22 сформулирован (фактически дословно повторяет) термин «функциональный пищевой продукт» ГОСТ Р 52349-2005, в связи с чем его целесообразно исключить или в разделе 2 привести соответствующую ссылку на ГОСТ	Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ. Термин не дословно повторяется., а с некоторыми уточнениями. В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен или приведен в форме, предусмотренной ГОСТ 1.5-2001
133.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	3 Общие понятия П.22 функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие	Исключить	-	Функциональный пищевой продукт относится к специализированной продукции, поэтому некорректно устанавливать отдельный термин.	Принято к сведению. В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен
134.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь	3 Общие понятия П.22 функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие	«функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие» исключить.		Обоснование: Терминологические статьи 20, 21 отражают требования терминологической	

	АИС МГС От 07.09.2021				статья 22	
135.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.22 функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие	Требуется редакция текста. Нет определения функционального пищевого ингредиента (ни в данном стандарте, ни в ссылочных, ни в действующих межгосударственных стандартах). Необходимо продублировать определение из ГОСТ Р 52349.	функциональное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, предназначенное для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающее научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающее риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающее или восполняющее имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющее и улучшающее здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов. П р и м е ч а н и е – К функциональным пищевым ингредиентам при изготовлении хлебобулочных изделий относят вещества или комплексы веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве, соответствующем		Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ Термин не дословно повторяется., а с некоторыми уточнениями. В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен или приведен в форме, предусмотренной ГОСТ 1.5-2001 Принято к сведению. В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен

				содержанию в готовой продукции (в расчете на одну порцию) пищевых или биологически активных веществ на уровне не менее 15% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах или адекватного суточного потребления биологически активных веществ и/или обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.		
136.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.23 национальное хлебобулочное изделие	Исключить.		Вырабатываемые в настоящее время в РФ и других странах ЕАЭС национальные хлебобулочные изделия хорошо известны и не требуют выделения в отдельную группу	Принято к сведению. После обсуждения в РГ о целесообразности включения данного термина в стандарт, скорректировать определение. Считаем, что данный термин необходим, т.к. позволяет изделиям, не содержащим в составе, например, компонента брожения или другого основного сырья, процесс изготовления которых не включает все основные стадии производства хлебобулочных изделий, в силу национальных традиций и рецептур. Такие как например Лаваш тонкий,
137.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	3 Общие понятия п.23 национальное хлебобулочное изделие	Не целесообразно введение терминов и определений в части определений национальных хлебов, среди которых перечислено лишь несколько видов среди огромного многообразия национальных изделий (татарских, мордовских,			

			испанских и т.д.).			<p>Чурек азербайджанский, Маца, калитки и т.п.</p> <p>Ассортимент национальных хлебулочных изделий широк, многие рецептуры приведены в Сборнике рецептур на хлебулочные изделия, вырабатываемые по гостандартам (ГОСНИИХП, М. 1980), и в Сборнике технологических инструкций для производства хлеба и хлебулочных изделий. (Прескурантиздат., М., 1989).</p> <p>Для расширения ассортимента национальных хлебулочных изделий предприятия должны разрабатывать ТУ или СТО на данные виды продукции, поэтому термины будут способствовать правильному формированию наименования изделий.</p> <p>Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.</p>
138.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	3 Общие понятия П.23 национальное хлебулочное изделие	<p>В ТР ТС 033 есть такое понятие: «национальный молочный продукт» – молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории государства – члена Таможенного союза и Единого экономического пространства, определяемое особенностями технологии его производства, сырьем, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта (места распространения соответствующего молочного продукта).</p>	Рекомендуем адаптировать и изменить аналогично.	Рекомендуем адаптировать и изменить аналогично.	<p>Принято к сведению.</p> <p>После обсуждения в ТК о целесообразности включения данного термина в стандарт, скорректировать определение</p>

139.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	3 Общие понятия П.23 национальное хлебобулочное изделие	Исключить понятие.		<p>Российская нация - сообщество свободных равноправных граждан различной этнической (более 200) и религиозной принадлежности, с различными обычаями. Не правильно делить хлебобулочные изделия на «российские(русские)» и «национальные».</p>	<p>Принято к сведению. После обсуждения в ТК о целесообразности включения данного термина в стандарт, скорректировать определение Замечание некорректно. Термин используется в других отраслях (молочной), в странах, которые могут принять данный стандарт. В проекте нет упоминания о том, что все остальные изделия российские или русские. В стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года указано, что:</p> <p>Одной из целей государственной национальной политики Российской Федерации является <u>сохранение и развитие этнокультурного многообразия народов России</u>;</p> <p>одним из Основных принципов государственной национальной политики Российской Федерации является в том числе <u>взаимное уважение традиций и обычаев народов Российской Федерации</u>.</p> <p>Среди приоритетных направлений государственной национальной политики Российской Федерации обозначено <u>сохранение и развитие этнокультурного многообразия народов России</u></p>
140.	<p>ООО «КФ «Черемушки» От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия П.23 национальное хлебобулочное изделие	Исключить термин		<p>Избыточный термин. Непонятны основания для отнесения к этой группе (этнографическая экспертиза?). Относятся ли к национальным изделиям хала, украинский хлеб, традиционные русские</p>	<p>Принято к сведению. После обсуждения в ТК о целесообразности включения данного термина в стандарт, скорректировать определение</p>

					виды хлеба?		
141.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.24 ремесленное хлебобулочное изделие	Исключить.			Нецелесообразна дополнительная детализация	Требует обсуждения Необходимость наличия данного термина обусловлена присутствием на рынке изделий с таким названием,
142.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	3 Общие понятия п.24 ремесленное хлебобулочное изделие	Предложенный термин не относится к понятию технология, а применяется скорее, как рекламный или маркетинговый ход, но не относится к технологическому термину.				В стандарте приведены не только технологические термины. Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения. Предлагаемая к обсуждению редакция: ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста. Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка

143.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.24 ремесленное хлебобулочное изделие</p>	<p>Термин не ясен. Понятие «традиционных» необходимо раскрыть.</p>		<p>Раскрыть понятие.</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждение в РГ</p> <p>Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.</p> <p>Предлагаемая к обсуждению редакция:</p> <p>ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста.</p> <p>Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка</p>
144.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru</p>	<p>3 Общие понятия П.24 ремесленное хлебобулочное изделие</p>	<p>Исключить термин ремесленное хлебобулочное изделие</p>		<p>Нецелесообразно, лишнее понятие. Требования к ремесленному и промышленному хлебобулочному изделию должны быть одинаковы согласно ТР ТС 021/2011</p>	<p>Требуется обсуждения Определение термина не противоречит требованиям безопасности ТР ТС 021/2011 Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.</p> <p>Предлагаемая к обсуждению редакция:</p>
145.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга»</p>	<p>3 Общие понятия</p>	<p>Исключить понятие.</p>		<p>Нецелесообразно, лишнее понятие. Требования к</p>	<p>ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения</p>

	<p>asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	<p>П.24 ремесленное хлебобулочное изделие</p>			<p>ремесленному и промышленному хлебобулочному изделию должны быть одинаковы согласно ТР ТС 021/2011.</p>	<p>пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста.</p> <p>Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка</p>
146.	<p>АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия</p> <p>П.24 ремесленное хлебобулочное изделие</p>	<p>Заменить слова: «искусственных ароматизаторов» на «синтетических ароматизаторов»</p>	<p>Изложить в редакции: «24 ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и с преобладанием ручного труда (разделки, формования).»</p>	<p>Привести в соответствие с установленной терминологией: ароматизатор синтетический - ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит синтетические вкусоароматические вещества (ГОСТ 32049-2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия).</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>В случае если после обсуждения в ТК термин не будет исключен из проекта стандарта заменить слова: «искусственных ароматизаторов» на «синтетических ароматизаторов»</p> <p>Предлагаемая к обсуждению редакция:</p> <p>ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста.</p> <p>Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка</p>

147.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021	3 Общие понятия П.24 ремесленное хлебобулочное изделие	Заменить пункт на предлагаемую редакцию	Изложить в редакции: Ремесленное хлеб: хлебобулочное изделие, выработанное без применения синтетических пищевых добавок и искусственных ароматизаторов, с использованием процесса длительного брожения полуфабриката, и с преобладанием ручного труда при делении и формовке тестовых заготовок.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. Предлагаемая к обсуждению редакция: ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста. Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка
148.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.24 ремесленное хлебобулочное изделие	Необходимо уточнить термин, поскольку слова «с преобладанием» создают неопределённость: не вполне ясно, что под этим подразумевается и в какой степени. В части ручного труда также необходимо дополнить термин процессом замеса.	ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и искусственных ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и с преобладанием (уточн.) ручного труда (замеса, разделки, формования).		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. Предлагаемая к обсуждению редакция: ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и синтетических ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и применением ручного труда при замесе и разделке теста. Примечание: Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная

						расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка
149.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021</p>	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Убрать слова «при приготовлении теста».		Изменить.	Отклонено. Данное словосочетание общепринято в хлебопекарной отрасли, широко применяется, используется в технологической и технической документации. Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.
150.	<p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21</p> <p>ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021</p>	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Предусмотреть приготовление заварного пшеничного хлеба	заварной хлеб: Хлеб из ржаной или пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста осажаренной, заквашенной или сброженной заварки	Широко используется в настоящее время.	<p>Принято частично. Предлагаемая к обсуждению редакция: заварной хлеб: Хлеб из пшеничной, ржаной или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто осажаренной, заквашенной или сброженной заварки, содержащей муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.</p>
151.	<p>ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021</p> <p>АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021</p>	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемого термина			<p>Не представлены предложения. Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.</p> <p>Предлагаемая к обсуждению редакция: заварной хлеб: Хлеб из пшеничной, ржаной или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто осажаренной, заквашенной или</p>

	ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21					сброженной заварки, содержащей муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
152.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Предусмотреть приготовление заварного пшеничного хлеба	заварной хлеб: Хлеб из ржаной или пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста осахаренной, заквашенной или сброженной заварки	Расширение ассортимента	Принято к сведению. Предлагаемая редакция заварной хлеб: Хлеб из пшеничной, ржаной или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто осахаренной, заквашенной или сброженной заварки, содержащей муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
153.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Предусмотреть приготовление заварного пшеничного хлеба.	заварной хлеб: Хлеб из ржаной или пшеничной муки, или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста осахаренной, заквашенной или сброженной заварки.		Принято к сведению. Предлагаемая редакция заварной хлеб: Хлеб из пшеничной, ржаной или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто осахаренной, заквашенной или сброженной заварки, содержащей муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
154.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	изложить в редакции	заварной хлеб: Хлеб из ржаной хлебопекарной муки, муки тритикале или из смеси различных сортов ржаной, тритикале и пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и зернобобовых культур, приготовленный на осахаренной, и (или) заквашенной, и (или) сброженной заварке с содержанием солода не менее 3 % на 100 кг муки	Обоснование: В Республике Беларусь при производстве хлеба заварного используют муку тритикале, а также для отличия заварного и незаварного хлеба: внесение солода не менее 3 % на 100 кг муки по рецептуре. Указано в ГОСТ 31807-2018	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. Предлагаемая к обсуждению редакция: заварной хлеб: Хлеб из пшеничной, ржаной или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто осахаренной, заквашенной или сброженной заварки, содержащей муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

				по рецептуре».		
155.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.25 заварной хлеб	Добавить хлеб из пшеничной муки, а также возможность применения неосахаренной заварки для выработки заварного хлеба	25 заварной хлеб: Хлеб из пшеничной муки, ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста заварки ИЛИ 25 заварной хлеб: Хлеб из пшеничной муки, ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста неосахаренной, осахаренной, заквашенной или сброженной заварки	Хлебопекарными предприятиями на практике применяются технологии производства заварного хлеба с использованием пшеничной муки, а также заварного хлеба с использованием неосахаренной заварки. Органолептические и физико-химические показатели такого хлеба соответствуют показателям заварного хлеба, произведенного с применением других видов заварок. При этом в п. 101 проекта стандарта приводится определение неосахаренной заварки (для хлебопекарного производства), а значит, подразумевается возможность ее использование в качестве полуфабриката для производства заварных сортов хлеба	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. Предлагаемая редакция заварной хлеб: Хлеб из ржаной, пшеничной, или смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением в тесто заварки, содержащей муки или муки и солода не менее 5% для изделий из пшеничной и 7% - из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или из муки, воды, другого основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала. И также в перечень заварок добавить соленую заварку. Соленая заварка: Заварка для хлебопекарного производства, полученная завариванием муки горячим раствором соли, приготовленным из всего количества соли, предназначенной для данной рецептуры
156.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Раскрыть понятия «стандартного» и «упакованное в потребительскую упаковку»		Раскрыть понятия.	Принято к сведению. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36

	и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru от 04.08.2021					и 38-47 Изложить в редакции хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти <u>равной</u> толщины и упакованное в потребительскую упаковку Понятие , упакованное в потребительскую упаковку раскрыто в термине 65
157.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21 ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Исключить слова «на отдельные ломти стандартного размера»	хлеб тостовый: хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, имеющее тонкостенную пористость, нарезанное и упакованное в потребительскую упаковку	По метрологическим причинам испытаний продукции и неизвестности «стандартного» размера.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47
158.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Исключить слова «стандартного размера» по метрологическим причинам испытаний продукции и неизвестности «стандартного» размера.			«тонкостенную пористость» - исключить Изложить в редакции
159.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Просим разъяснить: есть ли определение тонкостенной пористости?			хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти <u>равной</u> толщины и упакованное в потребительскую упаковку
160.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Исключить слова « тонкостенную пористость» и «стандартного размера» и дополнить примечанием о допустимости выработки тостового хлеба без нарезки и упаковки	хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти одинаковой	Нет четкого понятия «тонкостенной пористости» и требований к стандартному размеру ломтей и приведет к	Примечание – Допускается выпуск тостового хлеба без нарезки и упаковки

				толщины и упакованное в потребительскую упаковку Примечание – Допускается выпуск тостового хлеба без нарезки и упаковки	разногласиям с контрольно-надзорными органами	
161.	Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Исключить слова «тонкостенную пористость», «стандартного размера».	хлеб тостовый : Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти.	Нет четкого понятия «тонкостенной пористости» и требований к стандартному размеру ломтей. Пористость по п.82 не имеет уточнения характеристик стенок. У конкретного изготовителя определенный индивидуальный размер ломтя.	
162.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Убрать из определения слово «закрытой», дополнить описанием формы и исключить фразу «нарезанное на отдельные ломти стандартного размера и упакованное в потребительскую упаковку»	хлеб тостовый : Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме, имеющей с торцевых сторон форму квадрата, и имеющее тонкостенную пористость.		
163.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.26 хлеб тостовый	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Наличие упаковки не является определяющим признаком.	хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, имеющее тонкостенную пористость, нарезанное на отдельные ломти стандартного размера.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Предлагаемая к обсуждению редакция хлеб тостовый : Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти <u>равной</u> толщины и упакованное в потребительскую

						упаковку Примечание – Допускается выпуск тостового хлеба без нарезки
164.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.27 батон	Просим разъяснить, как будет сформировано наименование, например: у батона городского массой 0,4 кг по ГОСТ 27844-88? Хлеб батон городской? Если ГОСТ 27844-88 распространяется на изделия булочные. Согласно определению, батон - это подовое хлебобулочное изделие, продолговато-овальной формы. Как назвать батонобразное изделие продолговато-овальной формы, но выпеченное в форме?			Принято к сведению. Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
165.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия п.27 батон	Предположительно пропущены союзы «с» в словосочетаниях «батоны содержанием» в примечании. О каком жире идет речь в примечании?		Уточнить.	Принято к сведению. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Жир – компонент состава изделия, по рецептуре
166.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21 ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия п.27 батон	Батоны отнести к булочным изделиям. Примечание исключить.	батон: Подовое булочное изделие продолговато-овальной формы.	Примечание приводит к смешиванию понятий. Например, батоны: простой, городской, столичный всегда относились к булочным изделиям, а по новой трактовке должны относиться к хлебу. В основополагающем стандарте не допускаются разночтения (батон – хлеб, батон – булочное	

					<p>изделие). В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции».</p> <p>Не понятно, с какой целью батоны, традиционно являющиеся в РФ булочными изделиями, отнесены к разным группам (хлеб и булочные изделия) в зависимости от их массы и рецептуры.</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p>
167.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru</p>	<p>3 Общие понятия п.27 батон</p>	<p>Батоны отнести к булочным изделиям. Примечание исключить</p>	<p>батон: Подовое булочное изделие продолговато-овальной формы.</p>	<p>Примечание приводит к смешиванию понятий. Например, батоны: простой, городской, столичный всегда относились к булочным изделиям, а по новой трактовке должны относиться к хлебу.</p>	
168.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия п.27 батон</p>	<p>Исключить понятие.</p>		<p>Нецелесообразно вводить в стандарт определение термина "батон". Слово заимствовано из французского, где baton – «палка, палочка, жезл». Слово "батон" подразумевает продолговатую форму.</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p>

	<p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021</p>				<p>Аналогичным не стандартизованным термином пользуется мясоперерабатывающая и кондитерская промышленность для описания внешнего вида продуктов.</p> <p>Предложенное к термину примечание приведет к необходимости отнести к группе хлеб большую группу изделий булочных, которые пользуются в Санкт - Петербурге большим спросом потребителей: батон городской, батон нарезной из муки первого сорта, батон нарезной из муки высшего сорта, батон подмосковный. При принятии новой редакции изделие будет отнесено к группе хлеб. Нам придется менять наименования, упаковку, штрих код, проплачивать введение новой позиции в ассортиментную матрицу клиентов, пересогласовывать договора с предприятиями торговли. Кроме вышеперечисленных изделий, существуют и другие наименования батонов, вырабатываемые по межгосударственному стандарту ГОСТ 27844, наименования которых будут подлежать</p>	
--	---	--	--	--	---	--

					пересмотру: батон простой из муки второго сорта, батон красносельский, батон простой из муки первого сорта, батон студенческий, батон нарезной молочный из муки первого сорта, батон нарезной молочный из муки высшего сорта, батон с изюмом, батон столичный, батон особый, батон со сгущенной сывороткой. В результате введения термина и определения понятия "батон", смысл которого хорошо понятен потребителю производители понесут большие финансовые расходы.	
169.	ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021	3 Общие понятия п.27 батон примечание	Уточнить к какой группе относится батон массой 300 г	Примечание - батоны содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 % и массой 300 г и более относятся к группе хлеб; батоны содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % и массой менее 300 г относятся к группе булочные изделия	Согласно определению термина «хлеб»: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, с содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 % и массой 300 г и более» корректно указать, что батон массой 300 г также относится к группе «хлеб»	Принято к сведению. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Предложенное уточнение уже содержится в примечании. (300 г и более – значит, что 300 г включительно)
170.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС	3 Общие понятия п.27 батон	изложить в редакции	батон: Булочное или сдобное булочное изделие подовое из пшеничной муки, продолговато-овальной формы, с надрезами или наколами на поверхности, массой	Обоснование: В техническом нормировании Республики Беларусь принят термин «сдобное булочное изделие: Булочное изделие с	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ

	От 07.09.2021			500 г и менее».	содержанием по рецептуре сахара и (или) жира 14 % и более к массе муки»	
171.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п.27 батон	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Исключить примечание	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> батон: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ
172.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	3 Общие понятия п.28 булка	Исключить понятие.		Термин «булка» дублирует термин «батон», заменяется п.27 в новой предлагаемой редакции.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
173.	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п.28 булка	Исключить понятие		Формовые изделия по массе не подходящие под термин хлеб должны относиться к изделиям булочным. Логически неверно вводить термин, запрещающий называть изделия булочные булкой.	
174.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.28 булка	Исключить		Не научное, не используемое в профессиональной среде и нормативных документах понятие	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47

						<p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>ГОСТ 27844-88 Булки русские круглые из муки высшего сорта; булка городская; булка с молочной сывороткой; булка черкизовская. ГОСТ 24557-89 Булка славянская, Булка ярославская сдобная; Булка фруктовая</p>
175.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия п.28 булка</p>	<p>Изложить в редакции</p>	<p>булка: Булочное или сдобное булочное изделие разнообразной формы, с отделкой или без нее, массой более 200 г».</p>	<p>Обоснование: В Республике Беларусь введен термин «булочка», где ограничение массы относится к «мелкоштучным изделиям», соответственно «булка» масса должна быть более 200 г. Справочно: «булочка: Булочное или сдобное булочное мелкоштучное изделие разнообразной формы, с отделкой или без нее, с начинкой или без нее, массой 200 г и менее»</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p>
176.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия п.28 булка</p>	<p>Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определенных конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Исключить слово "преимущественно"</p>	<p><i>Исключить термин или привести в редакции:</i> булка: Подовое булочное изделие округлой или овальной формы</p>		<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p>

177.	Национальный Союз Хлебопечения АИС МГС От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определенных конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: булочка.	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> булочка: Подовое мелкоштучное булочное изделие округлой или овальной формы		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
178.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П.27 батон п.28 булка	Нет принципиальных отличий в определениях этих терминов.		Изменить.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Отличие булки от батона в том, что батон может быть только продолговато-овальной формы, а булка – округлой или овальной формы.
179.	ОАО «КАРАВАЙ» эл. почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.29 хала	хала: Подовое хлебобулочное изделие Согласно определению, хала может быть хлебом, булочным изделием, сдобным изделием, сплетенным из четырех жгутов. А если изделие будет сплетено из пяти или шести жгутов, то под термин хала не подходит, к чему его отнести? Считаем, что нужно исключить размеры.			Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Исключить размеры Изложить в редакции хала: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы,
180.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21 ООО «Калининградхлеб»	3 Общие понятия п.29 хала п.30 плетенка	Исключить размеры или увеличить диапазоны варьирования		Размеры не влияют на качество и безопасность пищевой продукции, но усложняют идентификацию, испытания, контроль.	Исключить размеры Изложить в редакции хала: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы,

	e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021					сплетенное из четырех и более жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки
181.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П. 29 хала	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Зачем жестко ограничивать длину и ширину? Достаточно указания формы и способа изготовления. Лишняя запятая	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> хала: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, сплетенное из четырех жгутов.		плетенка: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, сплетенное из трех и менее жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки
182.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П. 30 плетенка	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Зачем жестко ограничивать длину и ширину? Достаточно указания формы и способа изготовления.	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> плетенка: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное из трех жгутов, с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки		
183.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.30 плетенка	плетенка: Подовое хлебобулочное изделие. Согласно определению, плетенка может быть хлебом, булочным изделием, сдобным изделием, сплетенным из трех жгутов. А если изделие будет сплетено из двух жгутов, то под термин плетенка не подходит, к чему его отнести? Считаем, что нужно исключить размеры.			
184.	ФГБОУ ДПО	3 Общие понятия	Исключить размеры у халы и	хала: Подовое	Размеры: длина и	

	СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	П. 29 хала	дополнить количеством жгутов	хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное из четырех и более жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки	ширина изделий приводятся в технологической инструкции на конкретное изделие.	
185.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.30 плетенка	Исключить размеры и изменить количество жгутов	плетенка: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное от одного до трех жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки	На предприятиях плетенку изготавливают и из одного жгута. Размеры: длина и ширина изделий приводятся в технологической инструкции на конкретное изделие	
186.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия по п.29 хала п.30 плетенка	исключить размеры изделий		Обоснование: Ограничивает изготовителя в ассортименте продукции, а также потребителя в выборе понравившегося изделия	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
187.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	3 Общие понятия 29-31	Исключить понятия.		Не целесообразно. Характеристика конкретного изделия при необходимости может быть внесена в документ по стандартизации типа ТУ.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний

188.	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия 29-32	Исключить понятия.		Не целесообразно. Характеристика конкретного изделия при необходимости может быть внесена в документ по стандартизации типа ТУ.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
189.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.31 багет	багет: Подовое хлебобулочное изделие. Согласно определению, багет может быть хлебом, булочным изделием, сдобным изделием, продолговато-овальной формы с определенными размерами. Считаем, что нужно исключить размеры или их скорректировать, так как багет может быть небольшого размера			Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Определение приведено в соответствии с определением страны происхождения. Предлагаемая редакция П. 31: « багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 40 см и более, с хрустящей корочкой, поверхность с надрезами или без надрезов, с отделкой поверхности или без отделки. Примечание – Допускается выработка минибагета с длиной менее 25 см.»
190.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п. 31 багет	Предлагаем исключить размеры или увеличить диапазоны варьирования. Размеры не влияют на качество и безопасность пищевой продукции,			Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о

			но усложняют производство, идентификацию, испытания, контроль.			включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Определение приведено в соответствии с определением страны происхождения.
191.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.31 багет	Установить размеры багета по длине не менее 40 см, исключить «хрустящую корочку» и дополнить примечанием для минибагетов, уже выпускаемых хлебопекарными предприятиями	багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 40 см и более, поверхность с надрезами или без надрезов, с отделкой поверхности или без отделки. Примечание – Допускается выработка минибагета с длиной менее 25 см	Более широкие возможности для выработки данных изделий. При выпечке замороженного багета в торговых точках производитель не может гарантировать хрустящую корочку.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний П. 31 изложить в новой редакции: « багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 40 см и более, с хрустящей корочкой, поверхность с надрезами или без надрезов, с отделкой поверхности или без отделки. Примечание – Допускается выработка минибагета с длиной менее 25 см.» Требования к наличию хрустящей корочки обусловлено отличием багета от обычного батона
192.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п. 31 багет п. 34 круассан п. 49 пицца п. 56 чабатта	Исключить		Не правомерно включать термины на хлебобулочные изделия, традиционные для других государств.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47, 49,51.

	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021					Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Данные термины включены по предложениям членов ТК. Если изделия производят в отрасли, то термин необходим.
193	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.31 багет:	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: Зачем жестко ограничивать длину и ширину? Достаточно описания формы.	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговатой формы длиной 50 см и более с существенным преобладанием длины над шириной, с хрустящей корочкой, поверхность с надрезами или без, с отделкой поверхности или без.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний П. 31 изложить в новой редакции: «багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 40 см и более, с хрустящей корочкой, поверхность с надрезами или без надрезов, с отделкой поверхности или без отделки. Примечание – Допускается выработка минибагета с длиной менее 25 см.»
194	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П.32 сайка	Рекомендуем внести термин «Слип» в стандарт, либо раскрыть понятие в данном определении.		Внести или раскрыть.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Понятие «слип» дано в примечании к термину 213 притиск.

195.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 32 сайка	изложить в редакции	сайка: Подовое или формовое булочное изделие, продолговато-овальной или округлой формы, имеющее слипы с одной или нескольких сторон.	Обоснование: Осуществляется изготовление сайки округлой формы	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
196.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия 32 сайка:	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	замечаний по определению нет.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
197.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П.33 хлебец	Термин не ясен. А что с Ленинградским?		Внести дополнительные уточняющие признаки для более ясного понимания данного термина. Указать в примечании или отдельным термином Ленинградские хлебцы.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.33 хлебец: Формовое или подовое хлебобулочное [хлебное] изделие округлой или овальной формы без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.»
198.	ОАО «КАРАВАЙ» эл. почта	3 Общие понятия п.33 хлебец	хлебец: Формовое хлебобулочное изделие	хлебец: Формовое булочное изделие (кроме		Принято к сведению.

	vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021		Согласно определению, хлебец может быть хлебом, булочным изделием, сдобным изделием. Необходимо скорректировать определение	хлебца «Ленинградского»), без начинки.		Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47
199.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия П.33 хлебец	Изменить	Формовое или подовое хлебобулочное изделие (кроме хлебца «Ленинградский») без начинки	Хлебцы Докторские, которые пользуются спросом покупателей уже не один год, выпекаются на многих предприятиях на хлебопекарных листах	Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.33 хлебец: Формовое или подовое хлебобулочное [хлебное] изделие округлой или овальной формы без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.»
200.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.33 хлебец	Дополнить характеристики по форме, массе и отделке поверхности.	хлебец: формовое или подовое булочное изделие округлой или овальной формы без начинки массой не более 500 г с отделкой поверхности и без отделки.	Ограничивает изготовителя в разработке инновационных продуктов. Существует ассортиментная линейка скандинавских видов хлебопекарной продукции: хлебцы, краешки.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.33 хлебец: Формовое или подовое хлебобулочное [хлебное] изделие округлой или овальной формы без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.»
201.	Государственный комитет по стандартизации	3 Общие понятия П. 33 хлебец	изложить в редакции	хлебец: Хлебобулочное изделие: формовое – в соответствии с формой, в которой производилась	Обоснование: В Республике Беларусь изготовление продукции также осуществляется	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ

	Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021			выпечка, подовое – продолговато-овальной или овальной формы, с отделкой или без нее	на поду печи	В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
202	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.33 хлебец	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции:	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> хлебец: Подовое или формовое мелкоштучное хлебобулочное изделие прямоугольной формы без начинки.	Здесь и в ГОСТ 31807- 2018 - некорректное определение данного термина как исключительно формового изделия (должно быть исключено поправкой). Предлагается считать хлебцем изделие прямоугольной форм, а булочкой - округлой.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.33 хлебец: Формовое или подовое хлебобулочное [хлебное] изделие округлой или овальной формы без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.»
203	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.34 круассан	Круассан может иметь продолговато-овальную форму с прямыми или закругленными концами			Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Предлагаемая редакция круассан: Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закатки, с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки

						<p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Определение приведено в соответствии с определением страны происхождения.</p>
204.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п.34 круассан	<p>В определении термина 34 «круассан» было бы правильно удалить слова: «в форме полумесяца (рогалика)», такая форма встречается у части образцов, чаще это прямые изделия. Но этот термин необходимо удалить из текста полностью, так как имеется определение термин 11 «слоеное хлебобулочное изделие».</p>			<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Предлагаемая редакция круассан: Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закатки, с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки</p> <p>Изделия данного вида широко представлены на рынке. Термин необходим.</p> <p>Определение приведено в соответствии с определением страны происхождения.</p>
205.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.34 круассан	<p>Форма полумесяца (рогалика) исключить,</p>	<p>круассан: Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закаточных машин, с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.</p>	<p>Ряд хлебопекарных предприятий производят круассаны продолговато-овальной формы, в особенности это миникруассаны.</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных</p>

						замечаний Предлагаемая редакция круассан : Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закатки, с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки
206.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 34 круассан	исключить		Обоснование: Круассан (фр. croissant «полумесяц») — небольшое мучное кондитерское изделие, булочка в форме полумесяца (рогалика) из слоёного теста с содержанием сливочного масла не менее 82 % жирности. Очень популярен во Франции, где подаётся на завтрак к кофе для взрослых или к какао («горячему шоколаду» по-французски) для детей; своеобразный символ этой страны	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Обоснование для исключения - неприемлемо
207.	Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия 34-36	Исключить понятия.		Не целесообразно. Приведёт к возникновению дополнительных экономических издержек. Отсутствие кодов ОКПД2 в классификаторе ОК034-2014 (КПЕС 2008), т.к. разработка нормативных документов вида технических условий осуществляется с	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 В классификаторах выделены основные группы хлебобулочных изделий. Изделия круассан, ватрушка,

					учетом ОК 034. Характеристика конкретного изделия при необходимости может быть внесена в документ по стандартизации типа ТУ.	кулич – относятся к различным группам хлебобулочных изделий (слоеные, сдобные)
208.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.34 круассан:	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: добавить "либо веретенной формы".	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> круассан: Слоеное хлебобулочное изделие в форме полумесяца (рогалика) либо веретенной формы.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция круассан: Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закатки, с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки
209.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П. 35 ватрушка	Сейчас используют и с начинкой, произведенной на основе творога, а не только творожной начинкой.	Изменить.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Предлагаемая редакция ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-ягодной

						начинкой.
210.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.35 ватрушка	Может ли ватрушка иметь другой вид начинки: творожно-ягодную, творожно-фруктовую?			<p>Принято к сведению.</p> <p>Требуется обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Предлагаемая редакция</p> <p>ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-ягодной начинкой.</p>
211.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П. 35 ватрушка	Слово «творожной» исключить и дополнить примечанием	ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктово-ягодной начинкой Примечание- Допускается отделка поверхности ватрушки в виде сетки из теста	Указание творожной начинки приводит к сужению ассортимента. Единовременное использование на хлебопекарных предприятиях различных начинок в одном изделии (на одной ватрушке), в том числе с добавлением фруктовых наполнителей и др.	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требуется обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Слово творожной исключать нельзя в ГОСТ 24557-89 в ассортиментном перечне приведено наименование сдобного хлебобулочного изделия «Ватрушки сдобные с творогом».</p>

						<p>Поверхность ватрушек с творогом - с открытой творожной начинкой». Поэтому отделка поверхности ватрушки в виде сетки из теста (примечание) не допускается.</p> <p>Предлагаемая редакция П.35 ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-ягодной начинкой.</p> <p>Примечание требует обсуждения в рабочей группе</p>
212	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	3 Общие понятия п. 35 ватрушка	изложить в редакции	<p>ватрушка: Булочное или сдобное булочное изделие округлой формы с открытой разнообразной начинкой</p>	<p>Обоснование: Ватру́шка — выпечное изделие из сдобного дрожжевого теста в виде небольшой толстой лепёшки, в середине которой находится начинка как правило из творога, реже из варенья или повидла. Изделие древнеславянской, русской и украинской кухни</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p> <p>Принято к сведению.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Предлагаемая редакция П.35 ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-ягодной начинкой.</p>
213	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия П.35 ватрушка	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	<p><i>Исключить термин (замечаний по определению нет).</i></p>		<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ</p> <p>В случае принятия решения о</p>

						<p>включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Предлагаемая редакция П.35 ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-ягодной начинкой.</p>
214.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021	3 Общие понятия П. 36 кулич		«Кулич – сдобное хлебобулочное изделие, имеющее цилиндрическую либо полукруглую форму, с отделкой (либо без отделки) поверхности отделочными полуфабрикатами и/или сырьем»	Считаем, что «цилиндрическая форма», это относительно недавнее нововведение, изначально кулич был полукруглой формы и с выпекался на поде. Особенно это касается ремесленных изделий. То же, касается и отделки поверхности.	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 отклонить.</p> <p>Непонятное определение полукруглая форма.</p> <p>Подавляющее большинство вырабатываемых изделий данной категории, имеют именно цилиндрическую форму.</p> <p>Цилиндрическая форма кулича связана с церковной практикой выпекать <u>артос</u></p>
215.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия 36 кулич:	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	<i>Исключить термин (замечаний по определению нет).</i>		<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36</p>
216.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле»	3 Общие понятия П.37 бараночное хлебобулочное изделие	Заменить «кольца» на «тора».		Рассмотреть возможность.	<p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Отклонено. Слово тор не применяется в</p>

	v.m.savchenko@gostinfo.ru					хлебопекарной области. Характеристика внешнего вида «в виде кольца» для изделий этой группы используется в технологической литературе, в нормативных документах и т.д.
217.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 37 бараночное хлебобулочное изделие	изложить в редакции	бараночное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде овального или округлого кольца, или другой формы, с гляцевитой поверхностью, образующейся вследствие обварки или ошпарки тестовой заготовки, с отделкой поверхности или без отделки.	Обоснование: В Республике Беларусь изготавливают бараночные изделия продолговато-овальной формы (в виде «лодочки» или «челночка»)	Принято к сведению. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47 Отклонено. В определении указано в «форме кольца, преимущественно округлой формы» из которого следует, что другие формы кольца допускаются.
218.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.37 бараночное хлебобулочное изделие:	бублик относится к бараночным изделиям, но не является изделием пониженной влажности - исключить слова "пониженной влажности"	бараночное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие в виде кольца, преимущественно округлой формы, с гляцевитой поверхностью, образующейся вследствие обварки или ошпарки тестовой заготовки, с отделкой поверхности или без отделки		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В определении к термину 18 указано, что бараночные изделия относятся именно к изделиям хлебобулочным пониженной влажности. В примечании указаны бублики, которые причислены к группе изделий пониженной влажности в качестве исключения. Во избежание попадания этого вида изделий в группу булочных изделия. Бублики по сути своей не являются булочными изделиями.
219.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.38 бублик п.39 баранка п.40 сушка	Нет четкого понимания, что такое бублик, баранка и сушка. Согласно определениям баранку можно отнести к сушкам, бублик к баранкам			Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47

						<p>Определение к терминам скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Данные определения приведены в ГОСТ 32124 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия</p>
220.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия п.38 бублик п.39 баранка п.40 сушка</p>	<p>Избыточные термины — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: вместо оборота с запятой использовать предлог "с".</p>	<p>бублик: Бараночное хлебобулочное изделие с влажностью не более 27 %. баранка: Бараночное хлебобулочное изделие с влажностью не более 19 %. сушка: Бараночное хлебобулочное изделие с влажностью не более 13 %.</p>		<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к терминам скорректировать с учетом полученных замечаний</p> <p>Данные определения приведены в ГОСТ 32124 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия</p>
221.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	<p>3 Общие понятия П.40 сушка</p>	<p>Есть простые, есть глазированные, есть посыпанные.</p>		<p>Рассмотреть возможность уточнения.</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Отклонено. Данные уточнения приведены в родовом термине 37 для этого вида изделий. Данное определение приведено в ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие</p>

						технические условия
222	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.41 хлебец хрустящий	К какому термину отнести изделие пониженной влажности округлой или продолговато-овальной формы			<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.41</p> <p>хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности <u>различной формы</u> в виде плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.</p>
223	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.41 хлебец хрустящий	Дополнить видами формы плитки	хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в форме прямоугольной, округлой или овальной плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.	Есть аналоги хлебцев хрустящих круглой формы	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.41</p> <p>хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности <u>различной формы</u> в виде плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.</p>
224	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa	3 Общие понятия П.41 хлебец хрустящий	Дополнить видами формы плитки	хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в форме прямоугольной, округлой или овальной плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.	Есть аналоги хлебцев, хрустящих круглой или продолговато-овальной формы	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.41</p> <p>хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности <u>различной формы</u> в виде плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.</p>

	.ru от 23.09.2021					
225.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Общие понятия 41 хлебец хрустящий	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: использовать мн. число, исключить обязательные критерии: "мучнистую поверхность, рельефы и наколы"	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> хлебцы хрустящие: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде плоских тонких плиток или пластинок различной формы		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.41 хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности различной формы в виде плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.
226.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п. 42 хлебные палочки	Изменить нижний предел на 8 мм и добавить отделку поверхности	хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округло формы толщиной от 9 до 16 мм с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.	Учесть, что на предприятии толщина хлебных палочек бывает и 8мм и также выпуск хлебных палочек с отделкой поверхности	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
227.	Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	3 Общие понятия п. 42 хлебные палочки	Изменить нижний предел толщины на 8 мм и добавить отделку поверхности	хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 8 до 16 мм с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.	Учесть, что на предприятии толщина хлебных палочек бывает и 8мм и также выпуск хлебных палочек с отделкой поверхности.	Предлагаемая редакция П.42 «хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 9 до 16 мм с отделкой поверхности

228.	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п. 42 хлебные палочки	Добавить отделку поверхности	хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 9 до 16 мм с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.	Учесть выпуск хлебных палочек с отделкой поверхности.	отделочным сырьем или без отделки.»
229.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п. 42 хлебные палочки	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 9 до 16 мм.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.42 «хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 9 до 16 мм с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.»
230.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия п. 43 соломка	Исключить слово «хлебная» после соломки и дополнить определение отделкой или без. Предусмотреть выпуск соломки с отделкой солью, маком или другим сырьем	соломка: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с гляцевитой поверхностью с отделкой отделочным сырьем или без отделки	Предусмотреть выпуск соломки с отделкой солью, маком или другим сырьем	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
231.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru	3 Общие понятия П. 43 соломка	Исключить слово «хлебная» после соломки и дополнить определение отделкой или без.	соломка: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой	Предусмотреть выпуск соломки с отделкой солью, маком или другим сырьем.	Предлагаемая редакция П.43

	от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021			формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью с отделкой отделочным сырьем или без отделки.		« соломка : Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью с отделкой отделочным сырьем или без отделки.»
232	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.43 соломка	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	соломка хлебная: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Предлагаемая редакция П.43 « соломка : Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью с отделкой отделочным сырьем или без отделки.»
233	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.44 сухари	Сухари могут быть выработаны из хлебного изделия	сухари : Хлебобулочное [хлебное] изделие пониженной влажности, произведенные путем сушки ломтей и/или горбушек сухарных плит различных размеров и форм, специально сформованных из теста, выпеченных и охлажденных, или ломтей и/или горбушек		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Слово [хлебное] исключить

				хлебобулочного (хлебного) изделия.		
234.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 44 сухари	заменить слово «сушки» словом «обжарки».		Обоснование: Температура обжарки сухарей составляет 180-210 °С	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Отклонено. Жарка применяется при выработке гренков (45), а при производстве сухарей - сушка. Термин «обжарка» (182) имеет другое определение.
235.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия 44 сухари:	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: устранить опечатку	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> сухари: Хлебобулочное изделие пониженной влажности, произведенное путем сушки ломтей и/или горбушек сухарных плит различных размеров и форм, специально сформованных из теста, выпеченных и охлажденных, или ломтей и/или горбушек хлебобулочного изделия.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
236.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.45 гренки	Гренки могут быть выработаны из хлебного изделия	гренки: Хлебобулочное [хлебное] изделие пониженной влажности, изготовленное путем жарки ломтей и/или горбушек хлебобулочного [хлебного] изделия.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных

						замечаний Слово [хлебное] исключить
237.	TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gosti nfo.ru	3 Общие понятия П.45 гренки	Есть еще крутоны из мякиша.		Рассмотреть возможность уточнения.	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
238.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.45 гренки	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> гренки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности, изготовленное путем жарки ломтей и/или горбушек хлебобулочного изделия.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 26-36 и 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
239.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: сухарики (сухарики хрустящие).	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> сухарики хрустящие: Хлебобулочное изделие пониженной влажности, произведенные путем сушки мелко нарезанных выпеченных хлебобулочных изделий.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ.

240.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определенных конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: сухари панировочные	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> сухари панировочные: Хлебобулочное изделие в виде однородной по размеру крупки, изготавливаемое из хлебных сухарей, зерновых хлопьев и других продуктов переработки зерна, предназначенное для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.
241.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 46 пирог	заменить слова «массой 200 г и более» словами «массой 300 г и более».		Обоснование: Предусмотреть различия между пирогом и мелкоштучным изделием	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47
242.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия 46 пирог	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определенных конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить критерий массы	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> пирог: Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой округлой, продолговато-овальной или прямоугольной формы, в которое начинка помещается на стадии разделки, предназначенное для потребления потребителем в разделенном на части (порции) виде.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47
243.	TK 055	3 Общие понятия	Под данное определение			Принято к сведению.

	«Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@go stinfo.ru	47 пирожок	подходят: самса, чебурек, бутерброд.			Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47 Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
244.	ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021 АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021 ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21	3 Общие понятия п.47 пирожок	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемого термина			Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47 Не представлено вариантов
245.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 47 пирожок	исключить открытую начинку		Пирожок с открытой начинкой – расстегай	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47 Отклонено. Расстегай - вид пирожка, в форме лодочки с отверстием вверху.
246.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п. 47 пирожок	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> пирожок: Мелкоштучное хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой, в которое		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47

			определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить критерий массы	начинка помещается на стадии разделки, преимущественно продолговато-овальной или прямоугольной формы.		
247.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: кулебяка.	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> кулебяка: Пирог с начинкой двух и более видов, суммарная массовая доля которой в изделии составляет 50 % и более.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
248.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: рулет (хлебобулочный)	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> рулет: Булочное изделие, изготовленное из свернутого выпеченного листа теста с прослойкой из начинки, с отделкой поверхности или без нее.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
249.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: штрудель (хлебобулочный).	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> штрудель: Рулет, изготовленный из тонкораскатанного бездрожжевого теста		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
250.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п.48 хлебобулочное	В соответствии с термином 48 «хлебобулочное [хлебное]			Принято к сведению. Определение к термину

		[хлебное] изделие с начинкой	изделие с начинкой» может вырабатываться с начинкой. Однако, в ТР ТС 021/2011 изложены микробиологические нормативы безопасности только к «хлебобулочным изделиям» с начинками. Формально в хлебобулочных изделиях с начинкой микробиологию возможно вообще не определять. Не понятно, как обеспечить безопасность продукции – «хлебное изделие»? Не ясно, к какой группе продукции относится «хлебное изделие» при определении гигиенических нормативов безопасности (токсичные элементы, микотоксины и т.д.). К хлебу, булочным и сдобным изделиям формально отнести их невозможно. То есть, это продукт переработки злаковых и зернобобовых культур? Допустимые уровни показателей безопасности существенно отличаются.			скорректировать. Исключить [хлебное]
251.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 48 хлебобулочное [хлебное] изделие с начинкой	предусмотреть открытую начинку.			В случае принятия решения о включении в стандарт терминов 38-47 Определение к термину скорректировать Предлагаемая редакция хлебобулочное изделие с начинкой: Хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается в углубление на поверхности или внутрь на стадии разделки или после выпечки.

252	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	3 Общие понятия п. 49 пицца	Исключить понятие		Не целесообразно, так как не в полной мере отображает описание продукта. Под приведённое определение можно отнести другие виды изделий, например, такие как: открытые пироги с начинкой, закрытые «Осетинские» пироги.	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Не представлено вариантов</p>
253	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021	3 Общие понятия п. 49 пицца	Дополнить словом «прямоугольной»	пицца: Национальное хлебобулочное изделие округлой, овальной или прямоугольной формы из теста с различными многокомпонентными начинками открытыми или закрытыми.	Сейчас широкое распространение получает пицца «Римская» прямоугольной формы.	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p> <p>Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний</p>
254	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п. 49 пицца	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить "национальное"	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> пицца: Хлебобулочное изделие плоской округлой или овальной формы с различными многокомпонентными начинками открытыми или закрытыми.		<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p>
255	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	Хлебобулочное изделие заварное (хлеб заварной) - нет определения термина. Предлагается взять из ГОСТ Р 56630	хлебобулочное изделие заварное: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием заварки для хлебопекарного производства.		См определение к термину 25

256.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия 50 жареный пирожок	Нет необходимости в термине, т.к. есть термины "пирожок" и "жареное хлебобулочное изделие". Условие, что начинка помещается внутрь на стадии разделки добавлено в определение "пирожок" (см. выше).	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> жареный пирожок: Пирожок, изготовленный с использованием жарки.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
257.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: чебурек.	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> чебурек: Жареный пирожок плоской формы в виде полукруга, приготовленный из пресного теста с начинкой из мясных или(и) мясосодержащих продуктов.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
258.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: беляш.	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> беляш: Жареный пирожок округлой, треугольной или прямоугольной формы с начинкой из мясных или(и) мясосодержащих продуктов.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
259.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П. 51 пончик П. 52 пончик с начинкой	Изменить уточнение «округлой или в форме кольца» на «округлой формы или в форме тора».		Изменить.	В случае принятия решения о включении в стандарт термина 49 Отклонено. Слово тор не применяется в хлебопекарной области. Характеристика внешнего вида «в виде кольца» для изделий этой группы

						используется в технологической литературе, в нормативных документах и т.д.
260.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.51 пончик	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: некорректная формулировка, т.к. пончик с начинкой - это частный случай пончика	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> пончик: Жареное хлебобулочное изделие округлой формы или в форме кольца, вырабатываемое с начинкой или без начинки. П р и м е ч а н и е: при изготовлении пончика с начинкой, начинка помещается внутрь после жарки		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
261.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.52 пончик с начинкой	Избыточный термин. Некорректная формулировка (см. выше).	Исключить определение (заменено примечанием к предыдущему термину).		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
262.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.53 каравай	Изложить в новой редакции	каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, ли стьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом массой более 1кг	На предприятиях также вырабатывают караваи в формах	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
263.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод	3 Общие понятия П.53 каравай	Изложить в новой редакции	каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с	На предприятиях также вырабатывают караваи в формах.	Уточнение массы. Требуется обсуждения в рабочей группе. Предлагаемая редакция П.53 «каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой

	«Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021			основанием, обвитым жгутом массой 1кг и более.		поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом или без жгута массой более 0,5 кг.»
264.	ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021	3 Общие понятия П.53 каравай	Дополнить определение уточняющими условиями	каравай: Подовое хлебобулочное изделие округлой формы, с отделкой поверхности различными фигурками из теста и иными элементами отделки , массой более 0,5 кг	Отделка каравая не ограничивается только отделкой поверхности различными фигурками из теста. В современной отделке каравая часто применяют иные отделочные материалы, например, мастику, декоративные соль или сахар. Если вернуться к истории, то украшением каравая служили сложные тестяные узоры, живые колосья и веточки калины	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Предлагаемая редакция П.53 « каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом или без жгута массой более 0,5 кг.»
265.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия П.53 каравай	изложить в редакции:	каравай: Хлебобулочное изделие с отделкой поверхности различными фигурками из теста, массой более 0,5 кг».	Обоснование: Каравай изготавливают не только подовым, но и формовым	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Предлагаемая редакция П.53 « каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом или без жгута массой более 0,5 кг.»

266.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.53 каравай	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий.	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> каравай: Подовое хлебобулочное изделие округлой формы, с отделкой поверхности различными фигурками из теста, массой более 0,5 кг.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Предлагаемая редакция П.53 «каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом или без жгута массой более 0,5 кг.»
267.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину, которого нет в проекте: лепешка (группа изделий).	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> лепешка: Плоское хлебобулочное изделие		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
268.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.54 лаваш тонкий п. 55 лаваш	Объединить	Лаваш: Хлебобулочное изделие, в виде листа округлой или прямоугольной формы, или лепешки округлой или овальной формы с рисунком на поверхности или без него	Излишняя детализация	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Объединение терминов возможно после обсуждения в рабочей группе. Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.
269.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-	3 Общие понятия	Недостаточная характеристика	54 лаваш тонкий [ролл]:	Потребитель	Принято к сведению.

	<p>Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	<p>П.54 лаваш тонкий</p>	<p>изделия</p>	<p>Национальное хлебобулочное изделие, в виде тонкого листа округлой или прямоугольной формы.</p>	<p>воспринимает продукт наряду с наименованием «лаваш тонкий» наименование «ролл».</p>	<p>Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p> <p>Отклонено. Ролл в данном случае форма лаваша (лаваш, свернутый в ролл) Ролл , может ассоциироваться у потребителя с блюдами азиатской кухни т.п. вносить это понятие в термин считаем нецелесообразным,</p>
270.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия п.54 лаваш тонкий</p>	<p>Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить "национальное".</p>	<p><i>Исключить термин или привести в редакции: лаваш тонкий: Хлебобулочное изделие в виде тонкого листа округлой или прямоугольной формы.</i></p>		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p>
271.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.55 лаваш</p>	<p>Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить "национальное".</p>	<p><i>Исключить термин или привести в редакции: лаваш: Лепешка округлой или овальной формы с рисунком на поверхности или без него.</i></p>		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p>
272.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия</p>	<p>В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину "тортилья", которого нет в проекте.</p>	<p><i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий: тортилья: Тонкая лепешка из пшеничной или</i></p>		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий</p>

				кукурузной муки округлой формы, предназначенная для изготовления готового кулинарного изделия посредством заворачивания в нее начинки.		
273.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, добавить определение термину "пита", которого нет в проекте.	<i>Привести определение только если не будут исключены остальные термины по наименованиям хлебобулочных изделий:</i> пита: Лепешка округлой формы, предназначенная для изготовления готового кулинарного изделия посредством разделения прилегающих к верхней и нижней поверхности слоев лепешки с образованием внутренней полости, в которую помещается начинка		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
274.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Общие понятия п.56 чабатта	Чиабатта может иметь и другую форму, например прямоугольную			Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий
275.	ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021 АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021	3 Общие понятия п.56 чабатта	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемого термина			Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний Не представлено вариантов

	ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21					
276.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.56 чиабатта	Дополнить словом «изделие» после слова «хлебобулочное» и исключить форму	чиабатта: Национальное хлебобулочное изделие, имеющее шероховатую поверхность и крупную, неравномерно распределённую пористость.	Как правило, чиабатта имеет неправильную форму	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
277.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.55 лаваш П. 56 чиабатта	Исключить понятия.		Не целесообразно. Приведёт к возникновению дополнительных экономических издержек. Отсутствие кодов ОКПД2 в классификаторе ОК034-2014 (КПЕС 2008), т.к. разработка нормативных документов вида технических условий осуществляется с учетом ОК 034. Характеристика конкретного изделия при необходимости может быть внесена в документ по стандартизации типа ТУ.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Чиабатта и лаваш относятся к хлебобулочным изделиям. Замечания некорректны
278.	ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021	3 Общие понятия П. 56 чиабатта	Дополнить словом «изделие», скорректировать уточняющее условие	чиабатта: Национальное хлебобулочное изделие округлой-или продолговато-овальной формы, имеющее шероховатую поверхность и крупную, неравномерно	Данное определение является зарегистрированным изобретателем и названо изделие «чиабатта», так как внешне этот хлеб похож	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных

				распределённую пористость	на тапочек, ciabatta по-итальянски - тапочек	изделий Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
279.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия П. 56 чиабатта	изложить в редакции	чиабатта: Национальное хлебобулочное изделие округлой или продолговатой формы, имеющее шероховатую поверхность и крупную, неравномерно распределённую пористость»		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
280.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П. 56 чиабатта	Избыточный термин — предлагается исключить, как и прочие термины по конкретным наименованиям хлебобулочных изделий. В случае если предложение об исключении определений конкретных наименований изделий не будет принято, изложить в редакции: исключить "национальное".	<i>Исключить термин или привести в редакции:</i> чиабатта: Хлебобулочное изделие округлой или продолговатой формы, имеющее шероховатую поверхность и крупную, неравномерно распределённую пористость.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении в стандарт терминов по наименованиям хлебобулочных изделий Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
281.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	бездрожжевое хлебобулочное изделие - нет определения термина	бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования хлебопекарных дрожжей и дрожжей других видов, либо заквасок, содержащих дрожжевые культуры, с использованием физических или химических методов разрыхления, либо заквасок на основе		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. Предлагаемая редакция: бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения или замена его на химические разрыхлители.

				молочнокислых и иных микроорганизмах (кроме дрожжей).		
282.	PCП №75 от 22.06.2021	3 Общие понятия п.57 хлебобулочный полуфабрикат п.58 хлебный полуфабрикат	Определения терминов 57, 58 включают формулировку «...для превращения его в изделие...». Не понятен технологический процесс «превращения». Считаем нецелесообразным разделение терминов «хлебобулочный полуфабрикат» и «хлебный полуфабрикат», так как введение термина «хлебный продукт» считаем излишним.			Принято к сведению. Не представлено вариантов Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний П.58 исключить. Определение к термину с аналогичным определением дано в ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные . Общие технические условия.
283.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.57 хлебобулочный полуфабрикат	Заменить в определении слово «полуфабрикат» на «продукт»	хлебобулочный полуфабрикат: Продукт, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.	Исключение смешения понятий между хлебобулочным полуфабрикатом и полуфабрикатом хлебопекарного производства	Требует обсуждения Данное определение приведено в ГОСТ 31806 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные . Общие технические условия требует обсуждения в РГ Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения.
284.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru	3 Общие понятия П.57 хлебобулочный полуфабрикат	Заменить в определении слово «полуфабрикат» на «продукт».	хлебобулочный полуфабрикат: Продукт, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного	Исключение смешения понятий между хлебобулочным полуфабрикатом и полуфабрикатом хлебопекарного производства.	

	от 20.09.2021			изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.		
285.	<p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbpustor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия П.57 хлебобулочный полуфабрикат	Нужно уточнить, что полуфабрикат сам по себе является хлебобулочным изделием. Критерии используемого сырья - лишние.	хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочное изделие, подлежащее дальнейшей обработке для доведения до готовности.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
286.	<p>ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021</p>	3 Общие понятия п.58 хлебный полуфабрикат	Просим разъяснить к какому термину отнести полуфабрикат, вырабатываемый без использования компонента брожения и пищевой соли. А также, на сегодняшний день в классификаторе ОК 034-2014 отсутствует код ОКПД 2 на полуфабрикаты хлебные			Не представлено вариантов Тетмин 58 исключить
287.	<p>РСРП №75 от 22.06.2021</p> <p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21</p> <p>ООО</p>	3 Общие понятия п.58 хлебный полуфабрикат	Исключить		Введение термина «хлебный продукт», как и хлебный полуфабрикат считаем излишним.	Принято

	«Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021					
288.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ 11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.58 хлебный полуфабрикат	Исключить термин		Излишний термин, т.к. предлагается полное исключение слова «хлебный»	Принято
289.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.58 хлебный полуфабрикат	Исключить термин.		Излишний термин, т.к. предлагается полное исключение слова «хлебный»	Принято
290.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.58 хлебный полуфабрикат	Некорректный термин (см. выше по термину "хлебное изделие").	Исключить термин	ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021	Принято
291.	ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021 ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru	3 Общие понятия	Дополнить термином - Охлажденный [замороженный] хлебобулочный полуфабрикат	охлажденный [замороженный] хлебобулочный полуфабрикат: Хлебобулочный полуфабрикат, подвергнутый охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта (4 ± 2) °С [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта не выше минус 16	- нет определения	Принято к сведению. Целесообразность включения термина требует обсуждения в РГ

	От 28.09.2021			°С].		
292.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 59 охлажденное [замороженное] тесто	изложить в редакции	охлажденное [замороженное] тесто: Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта (4 ± 2) °С [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус 10 °С]».	Обоснование: В Республике Беларусь изготавливают замороженное тесто при температуре в центре продукта минус 10 °С	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ или в ТК. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
293.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п. 59 охлажденное [замороженное] тесто	Изменить формулировку	охлажденное [замороженное] тесто: Тесто, подвергнутое охлаждению и подлежащее хранению при температуре (4 ± 2) °С [тесто, подвергнутое замораживанию и подлежащее хранению при температуре минус (18 ± 2) °С].	В замороженных тестовых заготовках температура в центре заготовки не достигает минус (18 ± 2) °С.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ или в ТК. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
294.	ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021 ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п. 59 охлажденное [замороженное] тесто	Изменить формулировку	охлажденное [замороженное] тесто: Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта (4 ± 2) °С [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта не выше минус 16 °С].	Зачем ограничен нижний предел температуры для замороженной продукции?	
295.	Государственный комитет по	3 Общие понятия п. 59 охлажденное	изложить в редакции	охлажденное [замороженное] тесто:	Обоснование: В Республике Беларусь	

	<p>стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>[замороженное] тесто</p>		<p>Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта (4 ± 2) °С [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус 10 °С]».</p>	<p>изготавливают замороженное тесто при температуре в центре продукта минус 10 °С</p>	
296.	<p>Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.60 замороженная тестовая заготовка</p>	<p>Изменить формулировку</p>	<p>замороженная тестовая заготовка: Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию и подлежащая хранению при температуре минус (18 ± 2) °С.</p>	<p>В замороженных тестовых заготовках температура в центре заготовки не достигает минус (18 ± 2) °С.</p>	
297.	<p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.60 замороженная тестовая заготовка</p>	<p>Изменить формулировку</p>	<p>замороженная тестовая заготовка: Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки не выше минус 16 °С.</p>	<p>Зачем ограничен нижний предел температуры для замороженной продукции?</p>	

298.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия П.60 замороженная тестовая заготовка	изложить в редакции	«замороженная тестовая заготовка: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия не выше минус 10 °С».	Обоснование: В Республике Беларусь изготавливают замороженные тестовые заготовки при температуре в центре продукта минус 10 °С	
299.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.61 замороженное хлебобулочное изделие	Изменить формулировку	замороженное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию и подлежащее хранению при температуре минус (18 ± 2) °С.	Практическим путём установлено, что при замораживании выпеченных хлебобулочных изделий различной степени готовности в камере шоковой заморозки из-за сильного потока воздуха происходит шелушение корки. Для избегания этого дефекта приходится уменьшать время выдержки изделия в камере шоковой заморозки, и оно не достигает температуру в центре изделия минус (18 ± 2) °С	
300.	ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021 ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.61 замороженное хлебобулочное изделие	Изменить формулировку	замороженное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия не выше минус 16 °С.	Зачем ограничен нижний предел температуры для замороженной продукции?	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ или в ТК. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний

301.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия П.61 замороженное хлебобулочное изделие	изложить в редакции	«замороженное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия не выше минус 10 °С».	Обоснование: В Республике Беларусь изготавливают замороженное хлебобулочное изделие при температуре в центре продукта минус 10 °С	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ или в ТК. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний. Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ или в ТК. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний.
302.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.62 нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:	Убрать "равной толщины" (возможна, к примеру, нарезка разной толщины, но равной массы, или фигурная нарезка). Предусмотреть части иной конфигурации. Примечание исключить. - Излишнее уточнение. Получается, что изделие разделено на две половины - это уже не нарезанное, а разрезанное на две части изделие.	нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия] (син.: нрк Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на части (ломти, горбушки, секторы и части иной формы). ИЛИ заменить на термин "Хлебобулочное изделие внарезку" ИЛИ привести как синоним		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
303.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	Часть хлебобулочного изделия - нет определения.	часть хлебобулочного изделия: отделенная от хлебобулочного изделия при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) часть со срезом с одной стороны или с параллельными срезами с двух сторон или со срезами с двух сторон, расположенными под углом друг к другу		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
304.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru	3 Общие понятия П.63 ломоть хлебобулочного изделия:	Если круглое изделие нарезано на секторы - это тоже ломти. Размеры в мм - на усмотрение потребителя, нет необходимости	ломоть хлебобулочного изделия: Часть хлебобулочного изделия, полученная при его		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ

	От 28.09.2021		фиксировать в стандарте на термины и определения.	нарезке и предназначенная для индивидуального потребления без деления на порции.		
305.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.65 упакованное хлебобулочное изделие	Определение термина не соответствует определению в техническом регламенте ТР ТС 021/2011	упакованное хлебобулочное изделие (<i>Нрк: фасованное хлебобулочное изделие</i>): Хлебобулочное изделие, помещённое в потребительскую упаковку		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Определение фасованного изделия приводится в ГОСТ 8.579-2019. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. Предлагаемая редакция к обсуждению упакованное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, помещённое в потребительскую упаковку
306.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.66 фасованное хлебобулочное изделие	Излишний термин, не соответствующий техническому регламенту. Является синонимом предыдущего.	Исключить		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ Определение фасованного изделия приводится в ГОСТ 8.579-2019. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. Возможно исключение термина
307.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П.66 фасованное хлебобулочное [хлебное] изделие	Очень сложное определение к термину. Может - ... нарезанное на порции и упакованное		Рассмотреть возможность упрощения определения.	Принято к сведению. Данный термин приводится в ГОСТ 8.579-2019. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. Определение дано с некоторыми уточнениями. В случае необходимости после обсуждения в рабочей группе термин может быть исключен

308.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия	Хлебобулочное изделие недлительного хранения - нет определения термина. Есть термин в ГОСТ 31805-2018 и ГОСТ 31807-2018 - в некорректной редакции (не соответствует стандартам вида ТУ)	хлебобулочное изделие недлительного хранения: Хлебобулочное изделие со сроком годности до 10 суток.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
309.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения:	Не соответствует стандартам вида ТУ	хлебобулочное изделие длительного хранения: Хлебобулочное изделие со сроком годности 10 и более суток		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В соответствии с ТР ТС 021/2011, внести корректировку в определение к термину хлебобулочное изделие длительного хранения : Упакованное хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности более пяти суток
310.	ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Общие понятия П.67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения	Замороженное дольше хранится.		Рассмотреть возможность внесения в определение замороженной продукции.	Отклонено. В определении отражено, что изделия со сроком годности пять и более суток. Замороженные хлебобулочные имеют такой срок. В соответствии с ТР ТС 021/2011, внести корректировку в определение к термину хлебобулочное изделие длительного хранения : Упакованное хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности более пяти суток
311.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия П.67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения	Дополнить определению возможностью использовать начинки	хлебобулочное изделие длительного хранения : Упакованное хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности пять и более суток	Выпуск хлебопекарными предприятиями хлебобулочных изделий с начинками длительного хранения	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В соответствии с ТР ТС 021/2011, внести корректировку в определение к термину хлебобулочное изделие длительного хранения : Упакованное

312	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	3 Общие понятия П.67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения	Дополнить определение возможностью использовать начинки. Изложить в редакции действующих стандартов.	хлебобулочное изделие длительного хранения: Упакованное хлебобулочное изделие со сроком годности пять и более суток	На практике хлебопекарные предприятия выпускают хлебобулочные изделия длительного хранения с начинками. Согласно ГОСТ 31805-2018 и ГОСТ 31807-2018 хлебобулочное изделие длительного хранения – это хлебобулочное изделие со сроком годности пять и более суток.	хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности <u>более пяти суток</u>
313	<p>ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021</p>	3 Общие понятия П.67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения	Дополнить определение уточняющим условием	Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения: Упакованное хлебобулочное [хлебное] изделие без начинки или с начинкой со сроком годности пять и более суток	Использование КГД, ферментированных заквасок и т.д. при производстве хлебобулочной продукции по традиционным технологиям позволяют получить продукцию длительного срока хранения со сроком годности 5 и более суток, которые имеют в своем составе начинку, которая изготовлена с применением консервантов и т.д. и позволяет выдержать срок годности изделия более 5 суток	<p>Принято частично</p> <p>1.[хлебное] - исключить</p> <p>2.В соответствии с ТР ТС 021/2011, внести корректировку в определение к термину хлебобулочное изделие длительного хранения: Упакованное хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности <u>более пяти суток</u></p>
314	<p>РСП №75 от 22.06.2021</p> <p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21</p>	3 Общие понятия п.68 партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе	Заменить	Партия: ...	Определение «партия» привести в соответствие с ТР ТС 021/2011.	<p>Принято частично.</p> <p>1. Термин введен в дополнение к определению партии, приведенному в ТР ТС для уточнения партии на предприятии-изготовителе для проведения контроля в процессе производства продукции.</p> <p>В определении термина «партия пищевой продукции» в ТР ТС 021, содержится требование о наличии</p>
315	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ</p>	3 Общие понятия п. 68 партия	Дополнить требованиями ТР ТС 021/2011	партия хлебопекарной продукции на	Требования ТР ТС 021/2011 «О	

	11.08.2021 г hlebspb@bk.ru	хлебопекарной продукции на предприятии- изготовителе		предприятии- изготовителе: Хлебопекарная продукция одного наименования, произведенная одним изготовителем по одному нормативному документу, выработанная одной бригадой за одну смену. И далее по тексту Примечание	безопасности пищевой продукции» СПИУПТ откорректировал исначальную редакцию. Предложенная измененная редакция не обсуждалась	товаросопроводительного документа. В процессе производства товаросопроводительный документ формируется на этапе отправки продукции в торговую сеть, а контроль качества осуществляется и раньше этого этапа. 2. Изложить в редакции: «Продукцию принимают партиями. Партией считают: определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному документу по стандартизации в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции. Примечание- Для контроля качества в процессе производства партия - продукция выработанная одной бригадой за одну смену,
316.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	3 Общие понятия п.68 партия хлебопекарной продукции на предприятии- изготовителе	Дополнить требованиями ТР ТС 021/2011	партия хлебопекарной продукции на предприятии- изготовителе: Хлебопекарная продукция одного наименования, одинаково упакованная, произведенная одним изготовителем по одному нормативному документу, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, выработанная одной бригадой за одну смену. И далее по тексту «Примечание» оставить в предлагаемой редакции.	Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	
317.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п.68 партия хлебопекарной продукции на предприятии- изготовителе	изложить в редакции	партия хлебопекарная продукции на предприятии- изготовителе: Определенное количество хлебопекарной продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одной бригадой за одну смену по одному (межгосударственному) стандарту или	Обоснование: Термин приведен в соответствии с ТР ТС 021/2011	

				национальному стандарту и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость хлебопекарной продукции».		
318	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия п.68 партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе	Есть в ТР ТС 021/2011, не нужно дублировать. Определение через бригаду и смену - некорректное (определений этих терминов также нет). Привести как цитату способом, принятым в стандартах (в рамке, со ссылкой на источник).	партия пищевой продукции: Определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции. [1]		Принято частично. 1. Термин введен в дополнение к определению партии, приведенному в ТР ТС для уточнения партии на предприятии-изготовителе для проведения контроля в процессе производства продукции. В определении термина «партия пищевой продукции» в ТР ТС 021, содержится требование о наличии товаросопроводительного документа. В процессе производства товаросопроводительный документ формируется на этапе отправки продукции в торговую сеть, а контроль качества осуществляется и раньше этого этапа. 2. Изложить в редакции: «Продукцию принимают партиями. Партией считают: определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному документу по стандартизации в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции. Примечание- Для контроля качества в процессе производства партия - продукция выработанная одной бригадой за одну

						смену,
319.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.69 Срок максимальной выдержки (хлебобулочного [хлебного] изделия)	Излишний термин	Исключить		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
320.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия П.70 хранение хлебопекарной продукции	Исключить		Излишняя детализация	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
321.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Общие понятия П.70 хранение хлебопекарной продукции П.70 хранение хлебопекарной продукции	Неисчерпывающее определение. Возможны дополнительные стадии технологического процесса (например, замораживание и размораживание уже в упаковке).	хранение хлебобулочных изделий: Этап обращения хлебобулочных изделий от момента окончания технологического процесса до момента реализации потребителю.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
322.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Общие понятия п.71 Срок годности хлебобулочных изделий	Заменить слова «хлебопекарной продукции» на «хлебобулочных изделий»	Срок годности хлебобулочных изделий: ...	Привести в соответствие с наименованием ГОСТ	Принято частично. Определение будет приведено в соответствии с <u>названием стандарта.</u>
323.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Общие понятия п.71 Срок годности хлебобулочных изделий	Исключить		Зачем перенасыщать терминами данный ГОСТ, которые четко прописаны в ТР ТС 021/2011	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ
324.	ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021 ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ»	3 Общие понятия п.71 Срок годности хлебобулочных изделий	Исключить или привести как цитату способом, принятым в стандартах (в рамке, со ссылкой на источник).	срок годности пищевой продукции: Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней	Есть в ТР ТС 021/2011, не нужно дублировать	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ В ГОСТ 1.5-2001 3.9.1 В стандарте элемент "Термины и определения" приводят при необходимости терминологического обеспечения

	<p>fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>			<p>требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению. [1]</p>		<p>взаимопонимания между различными пользователями данного стандарта путем определения терминов, не стандартизованных на межгосударственном уровне, или путем уточнения стандартизованных терминов, если эти термины использованы в данном стандарте в более узком смысле.</p>
325.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.72 производственный брак</p>	Излишний термин	Исключить		<p>Принято к сведению Требует обсуждения в РГ. Данные п.72-77 необходимы для разработки внутрипроизводственных инструкций в связи с отменой СанПиН 2.3.4.545-96 и СП 2.3.4.3258-15. Отсутствие стандартизованных терминов приводит к неоднозначной трактовке брака, отходов при контроле надзорных органов и сетевых аудитов, Брак и отходы на производстве существуют и п.72-77 считаем необходимыми. Данные термины используются производителями при разработке процедур и инструкций в соответствии с СМБПП и ХАССП</p>
326.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.73 экспедиционный брак</p>	Излишний термин	Исключить		<p>Принято к сведению Требует обсуждения в РГ. Возможно исключение термина</p>
327.	<p>НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от</p>	<p>3 Общие понятия п.п 72-77</p>	Исключить термины 72-77		<p>Нецелесообразное указание, так как не</p>	<p>Принято к сведению Требует обсуждения.</p>

	15.07.21 ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021				относится к предмету стандартизации	Данные п.72-77 необходимы для разработки внутрипроизводственных инструкций в связи с отменой СанПиН 2.3.4.545-96 и СП 2.3.4.3258-15. Отсутствие стандартизованных терминов приводит к неоднозначной трактовке брака, отходов при контроле надзорных органов и сетевых аудитов, Брак и отходы на производстве существуют и п.72-77 считаем необходимыми. Данные термины используются производителями при разработке процедур и инструкций в соответствии с СМБПП и ХАССП
328.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	3 Общие понятия П.п 72-77	Исключить термины.		Не относятся к объекту стандартизации. Связи с отменой СанПиН 2.3.4.545-96 и СП 2.3.4.3258-15 ушло понятие «экспедиция», на многих предприятиях это уже склад готовой продукции. Данные термины приведены в Правилах ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях и приводить в НД нецелесообразно.	
329.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Общие понятия п. 72 производственный брак	изложить в редакции	производственный брак хлебопекарной продукции [полуфабрикатов хлебопекарного производства]: Хлебопекарная продукция [полуфабрикаты хлебопекарного производства], не соответствующие требованиям документов изготовителя по массе, органолептическим и (или) физико-химическим показателям, выявленные на производстве уполномоченными лицами предприятия или органами государственного контроля (надзора), в том числе продукция, полученная в результате пробной		Принято к сведению Требует обсуждения.

				<p>выпечки.</p> <p>Примечание – Уполномоченные лица предприятия – лица, осуществляющие производственный, в том числе, лабораторный контроль.</p>		
330.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.73 экспедиционный брак</p>	<p>изложить в редакции</p>	<p>экспедиционный брак хлебопекарной продукции: Хлебопекарная продукция с признаками повреждений при погрузочно-разгрузочных работах или транспортировании (деформированная), выявленная в экспедиции уполномоченными лицами предприятия или органами государственного контроля (надзора).</p>		<p>Принято к сведению Требуется обсуждения.</p>
331.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>3 Общие понятия П.74 отходы хлебопекарного производства</p>	<p>изложить в редакции</p>	<p>отходы хлебопекарного производства: Остатки сырья, полуфабрикатов хлебопекарного производства и (или) готовой продукции, полученные на различных стадиях изготовления хлебобулочных изделий, связанные с технологическим процессом, не подлежащие дальнейшему использованию в хлебопекарном производстве, перерабатываемый брак.</p> <p>Примечание – Отходы хлебопекарного производства</p>		<p>Принято к сведению Требуется обсуждения.</p>

				подразделяют на реализуемые и нереализуемые отходы хлебопекарного производства»		
332	ООО М4 Б2Б маркетплейс эл. почта el@m4.group от 27.09.2021	3 Общие понятия	Дополнить определением «санитарный брак»	Санитарный брак - санитарно-недоброкачественные отходы в виде сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, которые образуются при изменении органолептических и потребительских свойств продукта, возникшие вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и/или складирования, приводящие к невозможности использования его по прямому назначению	Продукция, которая образуется при случайном падении на пол во время технологической операции (например, упаковки), транспортировки, складировании не попадает под определение «производственный» или «экспедиционный» брак	Принято к сведению. Требуется обсуждения в рабочей группе.
333	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Общие понятия	Дополнить терминами на калач и крендель	калáч: Хлебобулочное изделие из пшеничной муки подовое - в виде кольца с небольшим отверстием или в форме замка с дужкой, формовое - выпеченное в гофрированных или гладких круглых формах крéндель: Сдобное хлебобулочное изделие с характерной изогнутой (витой) формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венчик. На данные виды хлебобулочных изделий нет определений.		Принято к сведению. В случае принятия решения о включении терминов детализирующих отдельные виды хлебобулочных изделий Р. 3 Общие понятия дополнить п.п. калач и крендель изложенные в окончательной редакции ГОСТ: «калáч: Хлебобулочное изделие из пшеничной муки подовое - в виде кольца с небольшим отверстием или в форме замка с дужкой, формовое - выпеченное в гофрированных или гладких круглых формах крéндель: Сдобное хлебобулочное изделие с характерной изогнутой (витой) формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венчик.»

						Определение к терминам может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
334.	<p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbcprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p>	3 Общие понятия	Дополнить термином - бездрожжевое хлебобулочное изделие	бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования хлебопекарных дрожжей и дрожжей других видов, либо заквасок, содержащих дрожжевые культуры, с использованием физических или химических методов разрыхления, либо заквасок на основе молочнокислых и иных микроорганизмах (кроме дрожжей).		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ. Предлагаемая редакция бездрожжевое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения или замена его на химические разрыхлители.</p>
335.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	3 Общие понятия	Дополнить понятиями:	витушка, сухари-грэнки, сухари панировочные, пищевая ценность хлебобулочного изделия, рецептура продукции, производственная рецептура, дата изготовления неупакованного хлебобулочного изделия, дата изготовления упакованного хлебобулочного изделия		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения на РГ</p>
336.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС</p>	3 Общие понятия	Дополнить терминами	перерабатываемый брак: Технологически неизбежный брак хлебопекарной продукции [полуфабрикатов хлебопекарного		<p>Принято к сведению Требует обсуждения в РГ</p>

	От 07.09.2021			<p>производства], и (или) производственный брак хлебопекарной продукции [полуфабрикатов хлебопекарного производства], и (или) экспедиционный брак хлебопекарной продукции без видимых признаков недоброкачества, которые могут быть повторно использованы в производстве в виде мочки, сухарной или хлебной крошки.</p> <p>Примечание – Признаки недоброкачества: порча, разложение, загрязнение, горелые изделия.</p> <p>неперерабатываемый брак: Технологически неизбежный брак хлебопекарной продукции [полуфабрикатов хлебопекарного производства] и (или) производственный брак хлебопекарной продукции [полуфабрикатов хлебопекарного производства], и (или) экспедиционный брак с видимыми признаками недоброкачества, образцы (пробы), оставшиеся после проведенных испытаний, хлебопекарная продукция, несоответствующие по показателям безопасности, хлебопекарная продукция с истекшими сроками</p>		
--	---------------	--	--	--	--	--

				<p>годности.</p> <p>Примечание – Неперерабатываемый брак подлежит утилизации.</p> <p>реализуемые отходы хлебопекарного производства: Отходы хлебопекарного производства, подлежащие реализации.</p> <p>Примечания</p> <p>1 К реализуемым отходам хлебопекарного производства относят: мучной смет, собранный в мучных складах; мучной выбой от вытряхивания мешков; мучной смет, собранный в производственных цехах; выпеченные остатки от зачистки оборудования; хлебную крошку, образующуюся при выпечке, транспортировании и нарезке хлебобулочных изделий; образцы (пробы), оставшиеся после проведенных испытаний, без видимых признаков недоброкачества; хлебобулочные изделия, полученные в период освоения нового оборудования и отработки технологических режимов производства, не подлежащие повторной переработке на хлебопекарном</p>		
--	--	--	--	---	--	--

			<p>предприятия (в виде мочки, сахарной или хлебной крошки), хлебобулочные изделия с истекшими сроками годности, разрешенные к использованию в качестве корма для животных уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области ветеринарии.</p> <p>2 К реализуемым отходам хлебопекарного производства может быть отнесен экспедиционный брак хлебобулочных изделий без видимых признаков недоброкачества, который не был использован в производстве в виде мочки, сахарной или хлебной крошки.</p> <p>нереализуемые отходы хлебопекарного производства: Отходы хлебопекарного производства, подлежащие утилизации путем приведения их в состояние, непригодное для любого использования, а также исключющее неблагоприятное воздействие их на человека, животных и</p>	
--	--	--	--	--

				<p>окружающую среду.</p> <p>Примечание – К нереализуемым отходам хлебопекарного производства относят: загрязненные или горелые хлебобулочные изделия; загрязненные или горелые хлебобулочные изделия, полученные в период освоения нового оборудования и отработки технологических режимов производства; образцы (пробы) хлебобулочных изделий и сырья после проведения лабораторных испытаний с видимыми признаками недоброкачества; хлебобулочные изделия, подверженные болезням хлеба; неперерабатываемый брак; хлебобулочные изделия и сырье с истекшим сроком годности, неразрешенные к использованию в качестве корма для животных уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области ветеринарии; хлебобулочные изделия, несоответствующие по показателям безопасности; экспедиционный брак хлебобулочных изделий с</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				видимыми признаками недоброкачества»		
337.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции	корка (хлебобулочного изделия) - нет определения термина	корка (хлебобулочного изделия): Образующийся при выпечке тестовой заготовки плотный наружный поверхностный слой хлебобулочного изделия, отличающийся по структуре от мякиша изделия.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
338.	TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции П.78 мякиш (хлебобулочного [хлебного] изделия)	Если считаете, что термин «мякиш» из ГОСТ 32677–2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» необходимо изменить, то необходимо раскрыть понятие «иной тепловой обработки», т.к. существуют, например, варианты тепловой обработки при которых продукт вовсе не будет готов.		Уточнить или изменить.	Принято к сведению. Определение к термину скорректировать с учетом полученных замечаний
339.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 01.10.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции П.78 мякиш (хлебобулочного [хлебного] изделия):	Какая именно часть изделия? Где граница между мякишем и не мякишем? Исключить слова "хлебного изделия".	мякиш (хлебобулочного изделия): Внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки, однородная по структуре и видимая при отделении корки изделия.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
340.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции	В разрезе, имеет выраженные слои. Определяемые органолептически.	структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия): Характеристика мякиша слоеного хлебобулочного изделия,		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ

		П. 83 структура мякиша (слоеного хлебобулочного [хлебного] изделия)		определяемая органолептически при оценке внешнего вида изделия на разрезе (разломе) и его консистенции, заключающаяся в наличии и количестве выраженных слоев.		
341.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции П. 84 внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности):	Нет определения внутренней части. Что понимается под состоянием?	внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности): характеристики хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемые органолептическим методом при его разламывании или разрезании (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус).		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
342.	НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции п.85 хрупкость Примечание	Исключить примечание		Излишняя детализация	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ П.85 приведен в действующем ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения. (п.33). Определение данного термина существует в действующем ГОСТ 32677-2014 г Данное примечание не применимо к Терминам с 78-88
343.	РСП №75 от 22.06.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции п.85 хрупкость Примечание	Исключить примечание, применимое и к другим органолептическим показателям, или включить это примечание после каждой формулировки в термины с 78 по 88, что не желательно.			
344.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной	Не приведены отличия с намокаемостью	набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Способность		Принято к сведению. Определение данного термина существует в действующем ГОСТ

		продукции П.86 набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности)		хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду с увеличением в объеме.		32677-2014 г Уточнение возможно после обсуждения в РГ
345.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции П.88 намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	Не приведены отличия с набухаемостью	намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду настолько, чтобы свободно разжевываться без хруста.		Принято к сведению Термин 88 изложить в редакции 88 намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду настолько, чтобы свободно разжевываться. Определение данного термина существует в действующем ГОСТ 32677-2014 г Уточнение возможно после обсуждения в РГ
346.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции П.86 и п.88	Термины разные, а определения одинаковые, необходимо внести корректировки	-	Техническая ошибка	Принято . Термин 88 изложить в редакции 88 намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду настолько, чтобы свободно разжевываться.
347.	ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	3 Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции п 86 и п 88	Изменить		Непонятно, чем отличаются эти два термина, слово в слово повторяющие определение	

348.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.89 основное сырье	Зерновые продукты не могут быть основным сырьем	основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука и/или зерновые продукты, компонент брожения, соль пищевая и вода.		Принято к сведению. Предлагается 4 варианта данного термина для обсуждения в РГ. 1. 89основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука хлебопекарная или мука хлебопекарная и зерновые продукты, компонент брожения и вода и или заменяющие ее жидкие (пастообразные) пищевые продукты . Пр и м е ч а н и е1 – К зерновым продуктам относятся зерно и продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки). Примечание 2- при выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители
349.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.89 основное сырье (для хлебобулочного изделия):	Изложить в новой редакции	основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия. На основе редакции ГОСТ Р 51785-2001. Данный нормативный документ устраивал производителей хлебопекарной продукции полностью. Примечание- К основному сырью относятся: мука и/или зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические и химические разрыхлители, соль пищевая и вода		2. основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия. Примечание- К основному сырью относятся: мука и /или зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические и химические разрыхлители, соль пищевая и вода 3. основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия.
350.	Ассоциации	3 Сырье и	Изложить в новой редакции	основное сырье (для	Термин в новой	

	<p>«Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	<p>полуфабрикаты хлебопекарного производства П.89 основное сырье (для хлебобулочного изделия)</p>	<p>термин и примечание</p>	<p>хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия. Примечание - К основному сырью относятся: мука и/или зерновые продукты и вода.</p>	<p>редакции позволит выработать хлебобулочные изделия без компонента брожения или без соли. Расширение ассортиментной линейки на нетрадиционные виды хлебобулочных изделий, такие как: хмелевой хлеб, хлебобулочные изделия на кефирных заквасках и пивных дрожжах и т.д.</p>	<p>Примечание - К основному сырью относятся: мука и/или зерновые продукты и вода.</p> <p>4. В этом варианте предлагается перенести зерновые продукты из основного сырья в дополнительное.</p> <p>основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимым компонентом состава хлебобулочного изделия, к которому относятся: хлебопекарная мука (пшеничная или/и ржаная), а также вода или заменяющие ее жидкие (пастообразные) пищевые продукты.</p> <p>Примечание – Специализированные хлебобулочные изделия могут изготавливаться на основе муки из других видов зерна, овощей и других аналогичных видов сырья.</p>
351.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.89 основное сырье (для хлебобулочного изделия)</p>	<p>Рекомендуем изменить описание: 89 основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, компонент брожения, соль пищевая и вода <u>питьевая</u>.</p>		<p>Рекомендуем изменить.</p>	
352.	<p>ООО «КФ «Черемушки» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.89 основное сырье (для хлебобулочного изделия)</p>	<p>Предлагаем исключить из определения термина "компонент брожения", так как его обязательное наличие в составе продукции хлебобулочного производства входит в противоречие с другими терминами данного ГОСТа и сложившейся практикой хлебопекарного производства. Требование к обязательному наличию компонента брожения не учитывает особенности рецептуры национальных хлебобулочных изделий, изделий на бездрожжевой закваске и изделий, вырабатываемых с использованием новых технологий (физических и</p>	<p>основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимым компонентом состава хлебобулочного изделия, к которому относятся: хлебопекарная мука (пшеничная или/и ржаная), а также вода или заменяющие ее жидкие (пастообразные) пищевые продукты.</p> <p>Примечание – Специализированные хлебобулочные изделия могут изготавливаться на</p>		

	<p>АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>		<p>химических разрыхлителей). Требование к наличию соли не позволяет относить к хлебобулочным изделиям изделия без соли или с заменой пищевой соли другими вкусовыми добавками.</p>	<p>основе муки из других видов зерна, овощей и других аналогичных видов сырья.</p>		
353.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства</p> <p>90 компонент брожения:</p>	<p>Дополнить словами и « иные биологические разрыхлители» компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические разрыхлители и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, содержащий чистые культуры микроорганизмов для хлебопекарного производств« иные биологические разрыхлители»</p>	<p>компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические разрыхлители и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, содержащий чистые культуры микроорганизмов для хлебопекарного производств« иные биологические разрыхлители»</p>	<p>Расширение ассортиментной линейки на нетрадиционные виды хлебобулочных изделий, такие как: хмелевой хлеб, хлебобулочные изделия на кефирных заквасках и пивных дрожжах и т.д.</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в рабочей группе.</p> <p>компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи и/или иные разрыхлители биологической природы и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, изготовленный с использованием чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.</p>
354.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства</p> <p>90 компонент брожения</p>	<p>Дополнить словами и «иные биологические разрыхлители».</p>	<p>компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические разрыхлители и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, содержащий чистые культуры микроорганизмов для хлебопекарного производства.</p>	<p>Расширение ассортиментной линейки на нетрадиционные виды хлебобулочных изделий, такие как: хмелевой хлеб, хлебобулочные изделия на кефирных заквасках и пивных дрожжах и т.д.</p>	
355.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.91 дополнительное</p>	<p>Не ясно, что именно является этим сырьем? Пищевые продукты (молоко, растительное масло и пр)?</p>		<p>Изменить или уточнить.</p>	<p>Принято к сведению</p>

	и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	сырье (для хлебобулочного изделия)				
356.	<p>ООО «КФ «Черемушки» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ПРОСТОР» tk003@kbkprostor.ru От 28.09.2021</p> <p>ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» fedotovana@slasti.ru От 28.09.2021</p> <p>ООО «РОТКЕР» tk003@rotker.ru От 28.09.2021 АО «ПТК «Калошино» kaloshyno@mail.ru От 28.09.2021</p> <p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.91 дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия)	перенести в данный термин примечание с определением зерновых продуктов, добавить компоненты начинок	дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) (Нрк. <i>вспомогательное сырье; подсобное сырье</i>): Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия, к которому относятся компонент брожения, соль пищевая, зерновые продукты, а также компоненты состава из различных групп пищевой продукции, используемые в составе начинок. Примечание – К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ</p> <p>Предлагаемая редакция</p> <p>дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) (Нрк. вспомогательное сырье; подсобное сырье): Сырье для хлебобулочного изделия и/или другие компоненты состава применяемые для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.</p> <p>Примечание – Под другими компонентами состава понимают: пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и т.п</p>
357.	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.92 хлебопекарный улучшитель	Если это улучшить теста, то лучше взять термин из ТР ТС 029.	Уточнить.		<p>Принято к сведению.</p> <p>Требует обсуждения в РГ Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения</p>

358.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.92 хлебопекарный улучшитель	изложить в редакции	вещество для обработки муки [хлебопекарный улучшитель]: Пищевая добавка (кроме эмульгаторов) [комплексная пищевая добавка], предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста) [улучшающая свойства теста и качество хлебоулучных изделий]».	Обоснование: Требование ТР ТС 029/2012	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ
359.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.92 хлебопекарный улучшитель	Сырье, не являющееся пищевой добавкой или технологическим вспомогательным средством согласно ТР ТС 029/2012, или смесь таких компонентов не может быть улучшителем?	хлебопекарный улучшитель: Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, или дополнительное сырье, улучшающие свойства теста и качество хлебоулучных изделий.		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ
360.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.93 полуфабрикат хлебопекарного производства:	Добавить в определение возможность называть полуфабрикатом хлебопекарного производства полуфабрикат, приготовленный из дополнительного сырья без использования основного сырья.	93 полуфабрикат хлебопекарного производства: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или дополнительного сырья и дополнительного сырья или из дополнительного сырья и подлежащий дальнейшей переработке в соответствующей стадии производства хлебопекарной продукции.	Перечисленные в примечании полуфабрикаты: начинка, отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства) могут быть приготовлены без использования основного сырья, возникает противоречие в определениях Перечень полуфабрикатов хлебопекарного производства в Примечании не включает в себя широко используемых на	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ

					<p>практике полуфабрикатов, приготовленных из основного сырья (зерновых продуктов) с использованием цельного, плющенного, резанного, дробленного, размолотого, пророщенного, ферментированного, замоченного, пропаренного, обжаренного, заквашенного и т.д. зерна зерновых культур и их смеси.</p>	
361.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п. 94 замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства)</p>	<p>изложить в редакции</p>	<p>«замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус 10 °С».</p>	<p>Обоснование: В Республике Беларусь замораживание при температуре в центре продукта минус 10 °С</p>	<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ</p>
362.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п. 94 замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства)</p>	<p>Зачем ограничен нижний предел температуры для замороженной продукции?</p>	<p>замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию,</p>		<p>Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ</p>

				обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства не выше минус 16°С.		
363.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 96-97	Исключить понятия		Излишняя детализация полуфабрикатов х/п производства.	Принято к сведению. Термины 96 и 97 упоминаются в технологической литературе, в спецификациях на продукцию. В технологических инструкциях.
364.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П. 98 заварка (для хлебопекарного производства)	Добавить возможность приготовления заварки для заварного хлеба из солода сухого ржаного ферментированного/солода сухого ржаного	98 заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды, или из муки и/или солода сухого ржаного ферментированного/солода сухого ржаного неферментированного и воды или из муки и/или солода сухого ржаного ферментированного/ солода сухого ржаного неферментированного, воды, другого основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.	Хлебопекарными предприятиями на практике применяются технологии производства заварного хлеба с использованием заварок, приготовленных из солода сухого ржаного ферментированного и/или солода сухого ржаного неферментированного без использования в заварке муки. Органолептические и физико-химические показатели такого хлеба соответствуют показателям заварного хлеба, произведенного с применением заварок приготовленных из муки, т.к. при заваривании солода в таких заварках проходят процессы клейстеризации крахмала, свойственные	Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Предлагаемая к обсуждению редакция: Заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или из муки, воды, другого основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала. И также в перечень заварок добавить соленую заварку. Соленая заварка : Заварка для хлебопекарного производства, полученная завариванием муки горячим раствором соли, приготовленным из всего количества соли, предназначенной для данной рецептуры

					процессам клейстеризации крахмала в заварках, приготовленных из муки.	
365.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 104 жидкие (хлебопекарные) дрожжи	Исключить в названии термина «жидкие (хлебопекарные) дрожжи» слово в скобках «хлебопекарные».	жидкие дрожжи: (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.	К хлебопекарным дрожжам относятся прессованные и сушеные дрожжи. Жидкие дрожжи – чистые культуры термофильных молочнокислых бактерий и дрожжей в жидкой среде.	Отклонить Жидкие дрожжи относятся к хлебопекарным дрожжам. (Стр. 158. Сборник современных технологий, Вторая типография, Москва, 2008)
366.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 104 жидкие (хлебопекарные) дрожжи	Исключить в названии термина «жидкие (хлебопекарные) дрожжи» слово в скобках «хлебопекарные».	жидкие дрожжи: (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.	К хлебопекарным дрожжам относятся прессованные и сушеные дрожжи. Жидкие дрожжи – чистые культуры термофильных молочнокислых бактерий и дрожжей в жидкой среде.	
367.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.105 активированные хлебопекарные дрожжи	Нет определения активации - добавить	активированные хлебопекарные дрожжи: Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или хлебопекарных сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, или ферментов, или		Принято

				заварки. Примечание – активация хлебопекарных дрожжей проводится с целью повышения их бродильной активности.		
368.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	С чем связано исключение термина "сухая закваска" (№ 53 по ГОСТ 32677-2014)?	?		Принято к сведению. Требует обсуждения в РГ Исключение термина сухая закваска связано с тем, что этот термин по сути вошёл внутрь нового термина «инактивированные закваски», которые бывают и жидкие и сухие
369.	РСП №75 от 22.06.2021	Раздел «Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	в перечне сырья отсутствуют «смеси хлебопекарные сухие», широко применяемые многими предприятиями отрасли.			Требует обсуждения в рабочей группе. Определение к термину может быть сформировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
370.	ВНИИЗ tk_002_zerno@mail.ru 23.07.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.108 сырая пшеничная клейковина муки (для хлебопекарного производства); п.109 сухая пшеничная клейковина муки	Исключить термины		Данные термины указаны в ГОСТ 278739-2013 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины». В хлебопекарном производстве используется сухая пшеничная клейковина, произведенная в промышленных условиях по специальной технологии, а не полученная в лабораторных условиях. Сырая пшеничная клейковина не может	Принять частично. Данные термины были введены в действующий ГОСТ 32677-2014 г. Т.к существуют предприятия использующие сырую пшеничную клейковину, предприятия производящие сырую пшеничную клейковину. Так же сухая пшеничная клейковина используется большинством предприятий в качестве улучшителя. Термины могут быть скорректированы с учетом замечаний и предложений.

					быть полуфабрикатом хлебопекарного производства, поскольку отдельно не используется при производстве хлеба. Клейковина является компонентом муки так же, как крахмал, растительные белки, растворимые углеводы.	
371.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.111 жидкая опара	Необходимо скорректировать количество муки, используемое на приготовление опары и влажность опары	Опара, приготовленная до 35% общего количества муки, расходуемой на замес теста, имеющая влажность 60–72% .		Требует обсуждения Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
372.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.111 жидкая опара:	Изменить количество муки и соответственно влажность опары	жидкая опара: Опара, приготовленная из 10–35% общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 60–72%	Изменения в технологических параметрах тестоприготовления на хлебопекарных предприятиях	Требуется обсуждение. При выработке хлебобулочных изделий с использованием муки хлебопекарной с пониженными свойствами применяют технологии приведенные в «Технологических рекомендациях по улучшению качества хлебобулочных изделий из муки с пониженными хлебопекарными свойствами»(М., Вторая типография, 2010) где отражены приведенные пределы по муке и влажности жидкой опары, в зависимости от хлебопекарных свойств муки. Считаем для изменения параметров необходимы дополнительные исследования и НИРы Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
373.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П. 111 жидкая опара	Изменить количество муки и соответственно влажность опары.	жидкая опара: Опара, приготовленная из 10–35% общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 60–72%.	Изменения в технологических параметрах тестоприготовления на хлебопекарных предприятиях.	
374.	Национальный Союз	3 Сырье и полуфабрикаты	Нет пограничных значений с предыдущим термином. Какой	густая опара: Опара, приготовленная из 45–55%		Принято к сведению

	Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	хлебопекарного производства П. 112 густая опара	термин будет использоваться, если потребуется использовать промежуточное значение?	общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41–45 %.		Требуется обсуждения в РГ
375.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 113 большая густая опара	Тоже	большая густая опара: Опара, приготовленная из 60 –70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41–45 %.		Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ
376.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П. 114 тесто для хлебобулочного изделия (дрожжевое)	Изменить название термина на «тесто для хлебобулочного изделия»	тесто для хлебобулочного изделия: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из основного и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.	Тесто для хлебобулочных изделий может вырабатываться с компонентом брожения и без него.	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ
377.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	3 Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П. 114 тесто для хлебобулочного изделия (дрожжевое)	Убрать скобки в слове "дрожжевое". Для соли указать "с использованием или без использования".	тесто дрожжевое (для хлебобулочного изделия): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), с использованием или без использования опары, заварки, закваски, пищевой соли и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической		Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ

				инструкцией.		
378.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п. 115 тесто для хлебного изделия (бездрожжевое):	Изменить название термина на «тесто для хлебобулочного изделия (бездрожжевое)»:	тесто для хлебобулочного изделия (бездрожжевое): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, хлебопекарных смесей для производства хлебного изделия, воды, без хлебопекарных дрожжей, пищевой соли и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией	Востребованность потребителем рынком, исключение слова «хлебный»	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ Привести в другом значении Исключить термин в предложенном в проекте значении.
379.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п. 115 тесто для хлебного изделия (бездрожжевое):	Исключить понятие.		Возможность изготовителем выработать различные виды х/б продукции. Термины хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты не указаны в Технических регламентах Таможенного союза и классификаторе продукции ОК 034-2014. Для них нет кода ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС.	Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ Привести в другом значении Исключить термин в предложенном в проекте значении.
380.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	Предлагается использовать общепотребимый термин "пресное тесто", добавить слова "с использованием или без	тесто пресное (<i>Син. бездрожжевое</i>) (для хлебобулочного изделия): Полуфабрикат		Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ

		п. 115 тесто для хлебного изделия (бездрожжевое)	использования" перед перечислением соли и дополнительного сырья.	хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания из муки, или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, или хлебопекарных смесей, воды, без хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), с использованием или без использования пищевой соли и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.		
381.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	Дать определение составной части изделия.	составная часть хлебобулочного изделия: Как правило, отделяемая, часть изделия, изготовленная из соответствующего полуфабриката и отличающаяся по органолептическим показателям (внешнему виду, консистенции, структуре и др.) от других составных частей. Примечание – К составным частям хлебобулочного изделия относятся: тестовая основа, начинка, поверхностное покрытие, состоящее из отделочного полуфабриката, и др.		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ
382.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	Дать определение тестовой составной части изделия с начинкой, отделкой и т.п.	тестовая основа (хлебобулочного изделия): Составная часть хлебобулочного изделия,		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ

				изготовленная из теста (тестовой заготовки).		
383.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П. 119 начинка:	Уточнить, что начинка - отделяемая составная часть.	начинка: Отделяемая (в готовом изделии или на стадии полуфабриката) составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ
384.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства	Дополнить терминами 1.Творожная начинка 2.Фруктовая начинка 3.Овощная начинка 4. Мясная [мясосодержащая] начинка 5. и т.д. - какие еще начинки имеет смысл регламентировать?	1. творожная начинка (хлебобулочного изделия): начинка, содержащая в качестве основного (преобладающего по массовой доле в составе начинки) компонента состава творог, в том числе обезжиренный 2. фруктовая [ягодная] начинка (хлебобулочного изделия): начинка, содержащая в качестве основного (преобладающего по массовой доле в составе начинки) компонента состава свежие, быстрозамороженные, сушеные, термически обработанные или консервированные фрукты [ягоды] — целые, измельченные, фруктовое [ягодное] пюре, или повидло, или джем, или варенье, или аналогичные компоненты, или их смеси		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ

				<p>в различных сочетаниях.</p> <p>3. овощная [картофельная] начинка (хлебобулочного изделия): начинка, содержащая в качестве основного (преобладающего по массовой доле в составе начинки) компонента состава свежие, быстрозамороженные, сушеные, термически обработанные или консервированные овощи [картофель] — целые, измельченные, овощное [картофельное] пюре, или аналогичные компоненты, или их смеси в различных сочетаниях.</p> <p>4. мясная [мясосодержащая] начинка (хлебобулочного изделия): начинка, содержащая в качестве основного (преобладающего по массовой доле в составе начинки) компонента состава мясные [мясосодержащие] продукты</p> <p>5. обсудить на заседании ТК, какие начинки еще целесообразно регламентировать в стандарте</p>		
385	<p>ТК 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	<p>Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства Термины 121, 124, 125</p>	<p>Рекомендуем эти три термина перенести в раздел формы изделия.</p>		<p>Рекомендуем перенести.</p>	<p>Отклонено. Данные термины не относятся к форме изделий, это полуфабрикаты хлебопекарного производства, используются на стати производства изделий.</p>

386.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.122 яичная смазка	При приготовлении яичной смазки из яичных продуктов вода может использоваться при необходимости	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или яичных продуктов и воды (при необходимости) .		Принято. Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
387.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.123 хлебная мочка	Согласно наименованию хлебная мочка должна относиться к хлебному изделию	хлебная мочка: Предварительно замоченное и измельченное хлебное изделие.		Принято к сведению. Ввиду исключения понятия хлебные изделия нет необходимости корректировки данного термина
388.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.124 хлебная крошка	Согласно наименованию хлебная крошка должна относиться к хлебному изделию	Хлебная крошка: измельченное хлебное изделие		
389.	ОАО «КАРАВАЙ» эл .почта vasilevai@karavay.spb.ru 5.07.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства п.125 сухарная крошка	Сухарная крошка может быть выработана и из хлебного изделия	сухарная крошка: Высушенное и подвергнутое измельчению хлебулочное [хлебное] изделие.		
390.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 123, 124,125	изложить в редакции	«123 хлебная мочка: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный из предварительно замоченного и измельченного перерабатываемого брака. 124 хлебная крошка: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный	Обоснование: Повторно в производстве хлебулочных изделий может использоваться только полуфабрикат хлебопекарного производства	Отклонено. Определение полуфабриката 93. Брак не является ни основным ни дополнительным сырьем для хлебулочных изделий

				путем измельчения перерабатываемого брака. 125 сухарная крошка: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем высушивания и измельчения перерабатываемого брака».		
391.	TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.126 отделочная смесь	Раскрыть понятие «предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией» или изменить определение, т.к. в стандарте не может быть предположений.		Уточнить или изменить.	Отклонено. Не содержит предположения, а четко указывает, что количество определено в рецептуре или в технологической инструкции.
392.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства П.126 отделочная смесь	Добавить союз "или" и "в различных сочетаниях".	отделочная смесь: Смесь семян масличных или бобовых культур, или зерна, или крупы, или других зерновых продуктов, или хлопьев, или орехов, или другого сырья для отделки в различных сочетаниях, в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.		Принято к сведению Требуется обсуждения в РГ
393.	TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной	Технологические процессы П.127 традиционные технологии приготовления теста:	Определение к данному термину не раскрывает понятие «традиционные».		Изменить термин или определение.	Принято к сведению. Термин исключить

	торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru					
394.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	Технологические процессы п. 127 традиционные технологии приготовления теста:	разъяснить к какому из способов приготовления относится «не менее 60 мин»?			Термин исключить Фраза «не менее 60 мин» относится к ускоренному методу.
395.	ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021 АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021 ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21	Технологические процессы п.127 традиционные технологии приготовления теста	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемого термина			Принято к сведению. Термин исключить
396.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Технологические процессы п.127 традиционные технологии приготовления теста	Исключить требования к ускоренной технологии приготовления теста	традиционные технологии приготовления теста: Процесс приготовления теста одним из способов - опарным, безопарным, с использованием заквасок или ускоренным	Излишние уточнения	Принято частично. Термин исключить
397.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	Технологические процессы п.127 традиционные технологии приготовления теста	Исключить требования к ускоренной технологии приготовления теста.	традиционные технологии приготовления теста: Процесс приготовления теста одним из способов - опарным, безопарным, с использованием заквасок или ускоренным	Излишние уточнения.	

398.	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Технологические процессы п.127 традиционные технологии приготовления теста	Исключить понятие		Предложенная формулировка не охватывает все технологии приготовления теста. Не удастся объединить технологии таким образом, чтобы определение имело смысл	
399.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	Технологические процессы п.127 традиционные технологии приготовления теста	Исключить повтор слов: «не менее»	Изложить в редакции: «127 традиционные технологии приготовления теста: Процесс приготовления теста одним из способов - опарным, безопарным, с использованием заквасок, ускоренным (при условии продолжительности брожения (отлежки) теста и/или расстойки тестовых заготовок не менее 60 мин).»	Техническая ошибка	Принято к сведению. Термин исключить
400.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Технологические процессы	Ввести термин "основные стадии производства хлебобулочных изделий".	основные стадии производства хлебобулочных изделий: Технологические процессы (группы технологических процессов), используемые в определенной последовательности при изготовлении хлебобулочных изделий, к которым относятся: прием и хранение сырья; подготовка сырья к производству; приготовление теста; разделка теста и выпечка* или иная тепловая обработка тестовой заготовки;		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ

				<p>охлаждение готовой продукции**; упаковывание***; хранение готовой продукции. Примечание — отдельные стадии могут не использоваться согласно приведенным ниже сноскам: * наличие данной стадии не требуется при выработке полуфабрикатов хлебобулочных; ** наличие данной стадии не требуется при реализации продукции в горячем виде ** при выработке замороженных полуфабрикатов хлебобулочных – замораживание *** наличие данной стадии не требуется при реализации продукции в упакованном виде.</p>		
401.	<p>ВНИИЗ эл .почта tk_002_zerno@mail.ru u 23.07.2021</p>	<p>Технологические процессы п.132 отмывание клейковины</p>	<p>Исключить термин.</p>		<p>Отмывание клейковины не относится к технологическим процессам в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Принять частично после обсуждения в ТК . Данные термины были введены в действующий ГОСТ 32677-2014 г. Т.к существуют предприятия использующие сырую пшеничную клейковину, предприятия производящие сырую пшеничную клейковину. Так же сухая пшеничная клейковина используется большинством предприятий в качестве улучшителя. Термины могут быть скорректированы с учетом замечаний и предложений</p>

						или исключены
402.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Технологические процессы п.134 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства)	Исключить после слова «жидких» слово «хлебопекарных»	разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства): Выведение закваски или жидких дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла		Отклонить Жидкие дрожжи относятся к хлебопекарным дрожжам.(Стр. 158. Сборник современных технологий, Вторая типография, Москва, 2008) . Предлагаемая редакция П.134 134 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства): Выведение закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.
403.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	Технологические процессы П.134 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства)	Исключить после слова «жидких» слово «хлебопекарных».	разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства): Выведение закваски или жидких дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или инактивированной закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла	Уточнение.	Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
404.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС	Технологические процессы п. 135 производственный цикл приготовления	изложить в редакции	производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства): Технологический процесс приготовления закваски	Обоснование: Предлагаем более расширенный вариант	Отклонено. Термин изложен понятно. Детализация не требуется. Так же приведен термин «освежение закваски»

	От 07.09.2021	полуфабриката (хлебопекарного производства)		или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного количества и доведение их до количества, необходимого для хлебопекарного производства		
405.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Технологические процессы П.136 Освежение закваски	Термин начать со строчной буквы.		Опечатка.	Принято
406.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Технологические процессы П.142 сбивание теста	Исключить предложение после слов «подъем теста»	сбивание теста: Замес теста под давлением не менее 0,3 МПа с последующим снижением давления до атмосферного, при этом снижение давления ведут с регулируемой скоростью, порядка 0,02-0,2 МПа/с, обеспечивающей минимальное разрушение пены и максимальный подъем теста		Принято к сведению. Может вообще исключить этот термин. Т.к хлебные изделия исключаем? П.142 изложить в редакции: « сбивание теста: Замес теста под давлением не менее 0,3 МПа с последующим снижением давления до атмосферного, при этом снижение давления ведут с регулируемой скоростью, порядка 0,02-0,2 МПа/с, обеспечивающей минимальное разрушение пены и максимальный подъем теста»
407.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021	Технологические процессы П.142 сбивание теста	Исключить предложение после слов «подъем теста».	сбивание теста: Замес теста под давлением не менее 0,3 МПа с последующим снижением давления до	Обеспечивает возможность сбивания в разных емкостях без конкретного уточнения.	

	<p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>			<p>атмосферного, при этом снижение давления ведут с регулируемой скоростью, порядка 0,02-0,2 МПа/с, обеспечивающей минимальное разрушение пены и максимальный подъем теста.</p>		
408	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	<p>Технологические процессы</p> <p>143 брожение полуфабриката (хлебопекарного производства)</p>	<p>После хлебопекарных дрожжей пропущена запятая.</p>	<p>брожение полуфабриката (хлебопекарного производства): Стадия технологического процесса приготовления теста, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей, заквасок, жидких дрожжей с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки</p>	<p>Пунктуация.</p>	<p>Принято</p>
409	<p>«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021</p>	<p>Технологические процессы</p>	<p>В дополнении к п. 143 ввести определение «длительное брожение полуфабриката».</p>	<p>Длительное брожение полуфабриката (хлебопекарного производства): Стадия технологического процесса приготовления теста, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей заквасок, жидких дрожжей с целью накопления вкусовых, ароматических</p>	<p>Термин «длительное брожение полуфабриката» отражает процессы протекающие при изготовлении «ремесленного хлеба»</p>	<p>Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.</p> <p>Считаем термин излишним. Информация изложена в технологических инструкциях, в технологической литературе и т.д.</p>

				веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки, длительностью более 12 часов		
410.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	<p>Технологические процессы п.151 разрыхление теста:</p>	<p>Образование пористой структуры теста за счет чего?</p>		<p>Уточнить.</p>	<p>Принято к сведению Данный термин является родовым для последующих терминов 152, 153, 154 в которых и приводится за счет чего происходит разрыхление теста.</p>
411.	<p>Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021</p>	<p>Технологические процессы п. 157 безопасный способ (тестоприготовление)</p>	<p>исключить слова «и продолжительностью брожения 2 ч и более».</p>		<p>Обоснование: В технологической документации на производство хлебобулочных изделий продолжительность брожения при безопасном способе приготовления составляет от 90 мин и более</p>	<p>Отклонено. «Безопасный способ...продолжительность брожения 2-3 часа» Технология хлеба, Глава 7 пункт 7.5.1 стр. 243. под ред. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д. Матвеева И. В. 2005), Технология хлебопекарного производства, Учебник, под ред. Цыганова Т.Б., 2002 Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - 1989 г стр111 табл 48. – Продолжительность брожения 120-240 ч.</p>
412.	<p>ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru</p>	<p>Технологические процессы П. 158 ускоренный способ (тестоприготовление)</p>	<p>Заменить продолжительность брожения теста на продолжительность процесса тестоприготовления</p>	<p>ускоренный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки при замесе, увеличением расхода хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), подкисляющего сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного</p>	<p>Исключить смешение понятий, т.к. тесто на больших густых опарах и заквасках бродит менее 2-х часов</p>	<p>Требуется обсуждение. Приготовление теста на больших густых опарах и заквасках не является ускоренным. В данном случае указано именно время брожения теста.</p>

				производства, применение хлебопекарных улучшителей и продолжительностью процесса тестоприготовления менее 2 ч	
413.	<p>Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	<p>Технологические процессы 158 ускоренный способ (тестоприготовления)</p>	<p>Заменить продолжительность брожения теста на продолжительность процесса тестоприготовления.</p>	<p>ускоренный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки при замесе, увеличением расхода хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), подкисляющего сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, применение хлебопекарных улучшителей и продолжительностью процесса тестоприготовления менее 2 ч.</p>	<p>Исключить смешение понятий, т.к. тесто на больших густых опарах и заквасках бродит менее 2-х часов.</p>
414.	<p>Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021</p>	<p>Технологические процессы П.158 ускоренный способ (тестоприготовления)</p>	<p>Исправить падеж слова.</p>	<p>ускоренный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки при замесе, увеличением расхода хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), подкисляющего сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, применением хлебопекарных улучшителей и продолжительностью</p>	<p>Принято</p>

				брожения теста менее 2 ч		
415.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Технологические процессы п. 159 интенсивная холодная технология (тестоприготовление):	Исключить Хлебопекарные улучшители	интенсивная холодная технология (тестоприготовление): Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением интенсивного замеса, повышенного количества хлебопекарных дрожжей и воды пониженной температуры, продолжительностью брожения теста менее 90 мин.	Возможность применения без повышенного содержания улучшителей	Принято к сведению Требуется обсуждение в РГ Ввиду исключения термина 127 традиционные технологии приготовления теста. Оставить в действующей редакции ГОСТ 32677-2014г? Требуется корректировка определения. Хлебопекарные улучшители при интенсивной технологии используются, но в данном контексте звучит как увеличение их дозировки.
416.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	Технологические процессы п. 159 интенсивная холодная технология (тестоприготовление):	Оставить в действующей редакции ГОСТ 32677-2014г.	интенсивная холодная технология (тестоприготовление): Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры.	Устраивает действующая редакция.	
417.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	Технологические процессы п. 159 интенсивная холодная технология (тестоприготовление):	заменить слова «хлебопекарных улучшителей» словами «веществ для обработки муки [хлебопекарных улучшителей]»			Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ
418.	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	Технологические процессы п. 166 слоение теста	изложить в редакции	«слоение теста: Придание тесту слоистой структуры путем многократного складывания и раскатки»		Отклонено. Слоение включает размещение жира и затем складывания.
419.	Государственный	Технологические	изложить в редакции	«обварка (тестовой заготовки):		Принято к сведению.

	комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС От 07.09.2021	процессы п.п. 180, 181		Технологическая операция по обработке тестовой заготовки горячей водой или раствором двууглекислого натрия в соответствии с технологической документацией. 181 ошпарка (тестовой заготовки): Технологическая операция по обработке тестовой заготовки паром»		Требует обсуждения на РГ
420.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Технологические процессы п. 183 обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы)	Перед словом «материала» вставить слово «смазочного»	обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы): Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или смазочного материала, применяемого в пищевой промышленности		Принято. П.183 изложить в редакции: « обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы): Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или смазочного материала, применяемого в пищевой промышленности.»
421.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница»	Технологические процессы п. 183 обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка	Перед словом «материала» вставить слово «смазочного».	обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы): Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки	Уточнение.	

	oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	хлебопекарной формы)		пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или смазочного материала, применяемого в пищевой промышленности.		
422.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Технологические процессы П. 185 выпечка	Не учитывается возможность частичной выпечки. "Прогревание" лучше заменить на "тепловая обработка".	выпечка: Тепловая обработка в пекарной камере тестовой заготовки до полной или частичной готовности.		Принято к сведению Требует обсуждения в РГ. Предлагаемая к обсуждению редакция выпечка: Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу или в полуфабрикат хлебобулочного изделия (тестовая заготовка различной степени готовности, тестовая заготовка высокой степени готовности).
423.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021	Технологические процессы П. 188 глазирование (хлебобулочного [хлебного] изделия)	Изменить окончание у глазури на единственное число.		Орфография.	Принято
424.	ООО «КФ «Черемушки» От 04.10.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Название раздела «Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий	Заменить устаревший термин "технохимический" на "лабораторный".	Лабораторный контроль производства хлебобулочных изделий		Принято к сведению. Требует обсуждения на РГ

425.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий п. 211 пустота в (хлебобулочном изделии):	Установить поперечный размер более 3 см	пустота в (хлебобулочном изделии): Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 3 см	Использование современного тесторазделочного оборудования приводит к развитию достаточно крупных пор в мякише хлебобулочных изделий. Необходимо вернуться к требованиям ГОСТ 16814-88 по данному дефекту	Принято частично. Требуется корректировка определения. Считаем полость размером до 3 см очень большой. Доля изделий, представленных на рынке , у которых такой размер пор предусмотрен технической документацией , незначительна. Поэтому целесообразно обозначить их в примечании к данному термину, или ввести в качестве исключения, а не распространять на все виды изделий , для которых такой размер полости нехарактерен.
426.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт- Петербурга» Санкт- asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa .ru от 23.09.2021	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий п. 211 пустота в (хлебобулочном изделии):	Установить поперечный размер более 3 см.	пустота в (хлебобулочном изделии): Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 3 см.	Использование современного тесторазделочного оборудования приводит к развитию достаточно крупных пор в мякише хлебобулочных изделий. Необходимо вернуться к требованиям ГОСТ 16814-88 по данному дефекту.	Определение к термину может быть скорректировано с учетом предложений, полученных в ходе публичного обсуждения
427.	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark- roshleb@yandex.ru 29.09.2021	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий П.п 214,215,217	Применить к данным пунктам примечание из пункта 216	П р и м е ч а н и е – Трещины, крупные трещины, подрывы, крупные подрывы предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного[хлебного] изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.	Трещины, крупные трещины, подрывы, крупные подрывы являются особенностью некоторых видов ремесленного хлеба.	Отклонено. Крупные трещины это разновидность трещины и примечание применимо и для этого термина тоже. Подрыв – это дефект, и не может быть особенностью изделия. Так например подрыв и отрыв верхней корки или нижней корки приведет к деформации изделия и ухудшению ее товарного вида.
428.	ВНИИЗ эл .почта tk_002_zerno@mail.r u	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий п. 220 хруст от	Исключить термин.		В соответствии с действующими нормативными документами, в муке как	Отклонено. В соответствии с п 6.3 ГОСТ 31805 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие

	23.07.2021	минеральной примеси (в хлебопекарной продукции)			сырье для хлебопекарного производства не должно быть хруста, что определяется на входном контроле, который не должен допускать в производство такую муку. Производство хлеба и хлебобулочных изделий с хрустом является явным нарушением входного контроля сырья.	технические условия.и ГОСТ 31807-2018 . Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. В хлебобулочных изделиях из пшеничной хлебопекарной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.
429.	ВНИИЗ эл .почта tk_002_zerno@mail.ru u 23.07.2021	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий п. 227 зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности).	Следует уточнить – почему может определяться только в хлебобулочном изделии пониженной влажности?		Считаем целесообразным уточнить определение зараженности во всех видах хлеба и хлебобулочных изделий.	Отклонено. В ТР ТС 021 зараженность не допускается в хлебе из пшеничной муки, а для хлебобулочных изделий пониженной влажности не отражено. Данный термин приведен и в действующей версии стандарта именно по этой причине
430.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21 ООО «Калининградхлеб» e.oskina@kh.msk.ru От 05.10.2021	Типы хлебопекарных предприятий п.п. 233 – 243	Исключить термины 233 – 243		Не соответствует объекту стандартизации ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Термины и определения»	Требуется обсуждения В случае изменения названия стандарта на «Хлебопекарное производство. Термины и определения», данные термины будут соответствовать объекту стандартизации. Исключение указанных терминов возможно после обсуждения. Данные термины включены в стандарт по просьбе членов ТК. Возможна корректировка указанных терминов.
431.	АО «Хлеб» Сормовский хлеб №01/171 от 12.07.21	Типы хлебопекарных предприятий п.п. 233 – 243	Исключить термины 233 – 243		В проекте стандарта введена классификация типов хлебопекарных предприятий, что не предусмотрено названием стандарта и не входит в перечень объектов	

					стандартизации в отрасли.	
432.	<p>ОАО «Первый хлебозавод» №436 от 23.06.2021</p> <p>АО «Орловский хлебокомбинат» №245 от 23.06.2021</p> <p>ЗАО «Вологодский хлебокомбинат» №303 от 24.06.21</p>	Типы хлебопекарных предприятий п.п. 233 – 243	Необходимы дополнительные разъяснения и уточнения предлагаемых терминов.			
433.	РОСПИК №РГ-21/146 от 01.07.2021	Типы хлебопекарных предприятий п.п. 233 – 243	В проекте стандарта впервые введена классификация типов хлебопекарных предприятий, что не предусмотрено названием стандарта и не входит в перечень объектов стандартизации в отрасли, в связи, с чем предлагаем этот раздел из проекта исключить.			
434.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Типы хлебопекарных предприятий п.п. 233-243	Исключить пункты 233-243	Не соответствуют объекту стандартизации проекта ГОСТ		
435.	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa</p>	Типы хлебопекарных предприятий 233-238	Исключить пункты 233-238.		Не соответствуют объекту стандартизации проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения».	

	.ru от 23.09.2021					
436	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий П.234 хлебозавод (хлебокомбинат) малой мощности:	Это в первую очередь что? - хлебозавод (см. термин выше), а уже во вторую какой мощности? Также отсутствует критерий «хлебопекарное» предприятие, который есть у пекарни.	хлебозавод (хлебокомбинат) малой мощности: Хлебозавод (хлебокомбинат) производственной мощностью от 13 т/сут до 30 т/сут		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении терминов 233 -243 Принять предложенную формулировку
437	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий П.235 хлебозавод (хлебокомбинат) средней мощности:	Это в первую очередь что? - хлебозавод (см. термин выше), а уже во вторую какой мощности? Также отсутствует критерий «хлебопекарное» предприятие, который есть у пекарни.	хлебозавод (хлебокомбинат) средней мощности: Хлебозавод (хлебокомбинат) производственной мощностью от 30 т/сут до 60 т/сут		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении терминов 233 -243 Принять предложенную формулировку
438	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий П.236 хлебозавод (хлебокомбинат) большой мощности:	Это в первую очередь что? - хлебозавод (см. термин выше), а уже во вторую какой мощности? Также отсутствует критерий «хлебопекарное» предприятие, который есть у пекарни.	хлебозавод (хлебокомбинат) большой мощности: Хлебозавод (хлебокомбинат) производственной мощностью от 60 т/сут и более.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ. В случае принятия решения о включении терминов 233 -243 Принять предложенную формулировку
439	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий П.237 пекарня	Необходимо уточнить термин, дополнив критериями, связанными с количеством выпускаемой продукции, объёмом выручки и местом производства/продажи	пекарня: Хлебопекарное предприятие производственной мощностью до 13 т/сут, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с механизацией и/или автоматизацией основных операций технологического процесса, реализующее в натуральном и в денежном выражении не менее половины хлебобулочных изделий в месте их производства.		Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.

				Примечание – Под местом производства и реализации понимается один и тот же объект капитального строительства (здание/строение/сооружение и(или) помещение(я) в них).		
440.	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий П.238 пекарня полного цикла П.239 пекарня неполного цикла:	Избыточные и непоследовательные термины.	Исключить.	Во-первых, согласно термину 237 пекарней может называться предприятие со всеми стадиями приготовления (производства) хлебобулочных изделий. Во-вторых, при исключении этих терминов логика разделения всех типов предприятий станет единообразной.	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.
441.	Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий п.239 пекарня неполного цикла:	Исключить.		Не соответствуют объекту стандартизации проекта ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения». В соответствии с областью применения, настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства. По Классификатору ОКВЭД 2 «пекарни неполного цикла» не относятся к	Принято к сведению. Требуется обсуждения в РГ.

					«хлебопекарным предприятиям». Чаще всего, это предприятия розничной торговли, реже предприятия общественного питания, использующие в своем наименовании различные формы слова "пекарня". Согласно ОКВЭД 2, 10 Производство пищевых продуктов: «в тех случаях, когда обработка минимальна и не приводит к действительному преобразованию, деятельность относят к оптовой и розничной торговле (раздел G). Приготовление продуктов питания для потребления на месте классифицировано в группировке 56 (продажа кулинарной продукции и напитков).	
442	<p>Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p> <p>ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021</p>	Типы хлебопекарных предприятий 240 ремесленная пекарня	Исключить.		<p>Не соответствуют объекту стандартизации проекта ГОСТ «Производство хлебобулочных изделий».</p> <p>Термины и определения» Включение термина приведет к невозможности согласования межгосударственного стандарта.</p> <p>Определения понятия ремесленное изделие и ремесленная деятельность различаются в странах</p>	<p>Принято к сведению.</p> <p>Требуется обсуждения в РГ.</p>

					<p>Содружества Независимых Государств. В РФ ремесленная деятельность регулируется на уровне законодательства субъектов Российской Федерации. В таких условиях нельзя дать общее определение термина "ремесленная пекарня".</p> <p>Ремесленная деятельность в республике Беларусь регулируется нормами Указа Президента Республики Беларусь от 9 октября 2017 г. № 364 «Об осуществлении физическими лицами ремесленной деятельности» (далее - Указ № 364).</p> <p>Осуществление ремесленной деятельности предполагает соблюдение следующих условий:</p> <p>ремесленник осуществляет деятельность самостоятельно, без привлечения иных физических лиц по трудовым и (или) гражданско-правовым договорам;</p> <p>при изготовлении изделий используются ручной труд и инструмент.</p> <p>Использование промышленного оборудования не</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>предусмотрено; деятельность ремесленника должна быть направлена на удовлетворение бытовых потребностей граждан; реализация ремесленником изготовленных им изделий должна осуществляться на торговых местах на рынках, ярмарках и (или) в иных установленных местными исполнительными и распорядительными органами местах, в помещениях, используемых для их изготовления, с применением рекламы в глобальной компьютерной сети Интернет, путем пересылки почтовым отправлением (в том числе международным), доставки по указанному потребителем адресу любым видом транспорта, а также на основании гражданско-правовых договоров, заключаемых с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями; деятельность может осуществляться после уплаты ремесленного сбора. За осуществление ремесленной деятельности</p>
--	--	--	--	--	---

					необходимо один раз в год уплатить сбор в размере 1 базовой величины (в настоящее время 24,5 рубля).	
443	«Ассоциация Пекарей и Кондитеров» ark-roshleb@yandex.ru 29.09.2021	Типы хлебопекарных предприятий 240 ремесленная пекарня	<p>Ремесленная пекарня Ремесленная пекарня может осуществлять реализацию продукции не только в месте ее производства, но и на удаленных точках продаж, а также торговать хлебом оптом.</p> <p>В связи с введением четкого понятия ручного труда, привязкой к названию «ремесленный», видим необходимость ввода дополнительных определений, такие как, индустриальный хлеб завод, где выпекается индустриальный хлеб и фабричный/цеховой хлеб, фабричная пекарня/цех, где присутствует технологическое оборудование, используется и ручной труд, но в меньшем объеме, чем в ремесленной пекарне.</p>	«Ремесленная пекарня – хлебопекарное предприятие, осуществляющее выработку ремесленных хлебобулочных изделий (см определение) в объеме более 60% от всего ассортимента, полностью вручную (за исключением стадии замеса и деления теста), мастерами пекарями, реализующую свою продукцию в месте ее производства.»	<p>Основное отличие ремесленной пекарни — это не просто «преобладание ручного труда», но полностью ручная работа с тестом, за исключением только замеса и деления. А также использование натуральных ингредиентов, исключая биологические, химические добавки, длительный технологический цикл ведения основной массы хлебов (от 60% производимой продукции), включающей не менее 2-х, 3-х циклов, требующих ручного труда (обминки, формовки, раскатки и пр.)</p> <ul style="list-style-type: none"> Мы понимаем, что не весь производимый ассортимент в ремесленной пекарне, требует длительных циклов и расстоек, но по опыту, знаем, что такое ассортимент преобладает и составляет более 60%. 	<p>Принято к сведению</p> <p>Возможна корректировка указанных терминов. Предлагаемая редакция</p> <p>ремесленная пекарня: Пекарня, осуществляющая производство хлебобулочных изделий с применением ручного труда при замесе и разделке теста (за исключением расстойки), реализующее продукцию в месте ее производства.</p> <p>Примечание - Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка</p>
444	Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru	Типы хлебопекарных предприятий 240 ремесленная пекарня	Это в первую очередь что? - пекарня (см. термин выше), а уже во вторую какая? - ремесленная	ремесленная пекарня: Пекарня, осуществляющая производство		Принято к сведению

	От 28.09.2021	пекарня	<p>по используемому труду. Прим.: это касается всех типов пекарен (термины 241, 242, 243).</p> <p>Необходимо уточнить термин, поскольку указанный ранее термин «пекарня» и слова «хлебопекарное предприятие» не являются идентичными. Прим.: это касается всех типов хлебопекарных предприятий в части слов «промышленное предприятие» и «хлебопекарное предприятие».</p> <p>Необходимо уточнить термин, поскольку слова «с преобладанием» создают неопределённость: не вполне ясно, что под этим подразумевается и в какой степени. В части ручного труда также необходимо дополнить термин процессом замеса.</p>	хлебобулочных изделий с преобладанием (уточн.) ручного труда (замеса, разделки, формования).		<p>Возможна корректировка указанных терминов. Предлагаемая редакция</p> <p>ремесленная пекарня: Пекарня, осуществляющая производство хлебобулочных изделий с применением ручного труда при замесе и разделке теста (за исключением расстойки), реализующее продукцию в месте ее производства.</p> <p>Примечание - Разделка включает деление теста (на тестовые заготовки), формование теста, предварительная расстойка (для булочных изделий), укладка в формы или на листы, раскатка, прокатка, закатка, фигурное формование, окончательная расстойка</p>
445.	<p>TK 055 «Терминология, элементы данных и документация в бизнес-процессах и электронной торговле» v.m.savchenko@gostinfo.ru</p>	Алфавитный указатель.	Алфавитный указатель содержит термины с прямым порядком слов.		Изложить термины с обратным порядком слов.	Принято.
446.	<p>Ассоциации «Хлебопеки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021</p> <p>АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021</p>	Алфавитный указатель терминов	Неправильно указан номер активированных хлебопекарных дрожжей -103. Привести указатель в соответствии с предложенными замечаниями.	активированные хлебопекарные дрожжи 105.	Опечатка в алфавитном перечне.	Принято.

	ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021					
447.	АО «УК «ЭФКО» i.ruhlenko@efko.ru от 27.09.2021	Алфавитный указатель	Заменить «103» на «105»	-	Техническая ошибка	Принято.
448.	РСП №75 от 22.06.2021 НОЧУ ДПО «МПА» №А-6-1/20 от 15.07.21	Библиография	Дополнить	ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».	Пропущен технический регламент	Принято.
449.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. www.hlebspb.ru Ассоциации «Хлебопёки Санкт-Петербурга» asspb_hleb@inbox.ru от 20.09.2021 АО «Хлебный завод «Арнаут» nbragina@arnaut.ru от 20.09.2021 ООО «ГК «Дарница» oakorolkova@darnitsa.ru от 23.09.2021	Библиография	Исключить из [1-4] информацию о принятии и утверждения регламентов Дополнить список ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» Дополнить список ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Раздел Библиографии следует оформить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5. Использование требований ТР ТС при выработке зерновых хлебобулочных изделий [5]- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» Дополнить список ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»		Принято. Принято. Принято.

450.	ОАО «КБК «ПРОСТОР» От 01.10.2021 ОАО «КБК «ЧЕРЕМУШКИ» От 01.10.2021 Национальный Союз Хлебопечения info@nnubb.ru От 28.09.2021	Библиография	Добавить ТР ТС 015/2011			Принято.
451.	ФГБОУ ДПО СПИУПТ от 11.08.2021 г. hlebspb@bk.ru	Ключевые слова	Изложить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5	Ключевые слова: продукция хлебопекарная, общие понятия, термины и определения, сырье и полуфабрикаты, технохимический контроль производства хлебобулочных изделий, дефекты и болезни хлебобулочных изделий	Изложить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5	Принято.

Руководитель подразделения, ответственного за подготовку отзыва

Составитель отзыва



Н.Р. Шалудина