



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ СНІДАНКИ СУХІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 2903:2005

Видання офіційне

БЗ № 2–2005/106

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний Вінницький проектно-конструкторський технологічний інститут Держпроду Мінагрополітики України

РОЗРОБНИКИ: **В. Доука, В. Зелінська, Н. Козюра**

2 ПРИЙНЯТО НА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 28 квітня 2005 р. № 101

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 2903–94

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	5
4 Загальні технічні вимоги	5
5 Вимоги безпеки	10
6 Вимоги охорони довкілля	11
7 Маркування	11
8 Пакування	11
9 Правила транспортування та зберігання	13
10 Методи контролювання	13
11 Правила приймання	14
12 Гарантії виробника	14
Додаток А Код ДКПП	15
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність)	15
Додаток В Бібліографія	17

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ. СНІДАНКИ СУХІ

Загальні технічні умови

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ЗАВТРАКИ СУХИЕ

Общие технические условия

FOOD CONCENTRATES. DRY BREAKFASTS

General specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сніданки сухі, продукти, одержані під час термічного оброблення у спеціальних апаратах зерна, крупи, борошна або їх суміші з можливим застосуванням картопляних сухих продуктів із подальшим нанесенням різних харчових добавок, введенням начинок в оболонку або без них, повністю готові до споживання без додаткового кулінарного оброблення, фасовані з призом-сюрпризом або без нього і призначені для реалізування через торговельну мережу.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.5, 4.2.8, 4.2.9 та розділах 5 і 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

РСТ УРСР 856–89 Порошки овочеві із шпинату, зеленого горошку, кабачків, моркви, томатів або концентрованих томатопродуктів. Технічні умови

ДСТУ 2213–93 (ГОСТ 22–94) Цукор-рафінад. Технічні умови

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3016–95 Висівки кормові пшеничні і житні. Технічні умови

ДСТУ 3127–95 Обніжжя бджолине (пилко квітковий) і його суміші. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3768–98 Пшениця. Технічні умови

ДСТУ 3845–99 Барвники натуральні харчові. Технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4221–2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274–2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови

ДСТУ ISO 6465–2003 Кмин цілий (*Cuminum cuminum* Linnaeus). Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції і послуг

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБТ. Шум. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБТ. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБТ. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.012–90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБТ. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБТ. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.061–81 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБТ. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки до робочих місць)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила визначання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 108–76 Какао-порошок. Технические условия (Какао-порошок. Технічні умови)

ГОСТ 240–85 Маргарин. Общие технические условия (Маргарин. Загальні технічні умови)

ГОСТ 276–60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия (Крупа пшенична (Полтавська, «Артек»). Технічні умови)

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)

ГОСТ 1128–75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия (Олія бавовняна рафінована. Технічні умови)

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия (Олія соняшникова. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 2226–88 (ИСО 6590-1–83, ИСО 7023–83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контроль за якістю)

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия (Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови)

ГОСТ 3898–56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия (Борошно соєве дезодороване. Технічні умови)

ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия (Патока крохмальна. Технічні умови)

ГОСТ 5531–70 Орехи лещины (Горіхи ліщини)

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия (Крупа гречана. Технічні умови)

ГОСТ 6002–69 Крупа кукурузная. Технические условия (Крупа кукурудзяна. Технічні умови)

ГОСТ 6034–74 Декстрины. Технические условия (Декстрины. Технічні умови)

ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия (Горох шліфований. Технічні умови)

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия (Крупа рисова. Технічні умови)

ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия (Крупа манна. Технічні умови)

ГОСТ 7045–90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия (Борошно житнє хлібопекарне. Технічні умови)

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)

ГОСТ 7616–85 Сыры сычужные твердые. Технические условия (Сири сичугові тверді. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7825–96 Масло соевое. Технические условия (Олія соєва. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для спожиткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия (Олія арахісова. Технічні умови)

- ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)
- ГОСТ 8494–96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия (Сухарі здобні пшеничні. Технічні умови)
- ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия (Папір парафінований. Технічні умови)
- ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості *Staphylococcus aureus*)
- ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)
- ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)
- ГОСТ 10459–87 Бумага-основа для клеевой ленты. Технические условия (Папір-основа для клеєвої стрічки. Технічні умови)
- ГОСТ 10766–64 Масло кокосовое. Технические условия (Олія кокосова. Технічні умови)
- ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів багатообертові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)
- ГОСТ 12183–66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия (Борошно житньо-пшеничне і пшенично-житнє обойне хлібопекарне. Технічні умови)
- ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки із картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 12306–66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия (Борошно із м'якої скловидної пшениці для макаронних виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 12307–66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия (Борошно із твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну і мийних засобів. Технічні умови)
- ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)
- ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики із тарного плоского склеєного картону для вершкового масла і маргарину. Технічні умови)
- ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)
- ГОСТ 13634–90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках (Кукурудза. Вимоги під час заготівлі і постачання)
- ГОСТ 14176–69 Мука кукурузная. Технические условия (Борошно кукурудзяне. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування грузів)
- ГОСТ 15113.0–77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання та готування проб)
- ГОСТ 15113.1–77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и круп-

ности помола (Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукту і крупності помелу)

ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 15113.3–77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии (Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до споживання і оцінювання дисперсності суспензії)

ГОСТ 15113.4–77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги (Концентрати харчові. Методи визначання вологи)

ГОСТ 15113.6–77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы (Концентрати харчові. Методи визначання сахарози)

ГОСТ 15113.7–77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли (Концентрати харчові. Методи визначання кухонної солі)

ГОСТ 15113.9–77 Концентраты пищевые. Методы определения жира (Концентрати харчові. Методи визначання жиру)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 16732–71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия (Зелень петрушки, селери і кропу сушена. Технічні умови)

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках (Арахіс. Вимоги під час заготівлі і постачання)

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодови та ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 18192–72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия (Соки плодови і ягідні концентровані. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейка на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 19792–87 Мед натуральный. Технические условия (Мед натуральний. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пакети із паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 25779–90 Игрушки. Общие требования к безопасности и методы контроля (Іграшки. Загальні вимоги щодо безпеки та методи контролювання)

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (Борошно пшеничне хлібопекарське. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Метод визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупа, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний і білий. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

ГОСТ 29148–97 Кофе натуральный растворимый. Технические условия (Кава натуральна розчинна. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості сульфітредукувальних клостридій).

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Сухі сніданки залежно від технології виробництва поділяють на:

- неглазуровані (з добавками або начинками, або без них);
- глазуровані (з добавками або начинками, або без них);
- у карамелі.

3.2 За зовнішнім виглядом сухі сніданки поділяють на види:

- повітряні зерна;
- круп'яні палички;
- круп'яні батончики;
- круп'яні подушечки;
- круп'яні трубочки;
- фігурні вироби;
- хлібці;
- сухарики.

3.3 Сухі сніданки можна фасувати з призом-сюрпризом або без нього.

3.4 Коди ДКПП згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Сухі сніданки виготовляють згідно з цим стандартом відповідно до технологічних інструкцій і рецептур, затверджених у встановленому порядку, з додержанням санітарних правил [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 Для виготовлення сухих сніданків використовують такі основні види сировини:

- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- кукурудзу згідно з ГОСТ 13634;
- крупу кукурудзяну згідно з ГОСТ 6002;
- крупу пшеничну згідно з ГОСТ 276;
- крупу манну згідно з ГОСТ 7022;
- крупу рисову згідно з ГОСТ 6292;

- крупу гречану згідно з ГОСТ 5550;
- горох згідно з ГОСТ 6201;
- пшеницю згідно з ДСТУ 3768;
- борошно пшеничне згідно з ГОСТ 26574 або ГСТУ 46.004 [2];
- борошно кукурудзяне згідно з ГОСТ 14176;
- борошно соєве дезодороване згідно з ГОСТ 3898;
- борошно горохове або крупу згідно з чинними нормативними документами;
- борошно житньо-пшеничне згідно з ГОСТ 12183;
- борошно житнє хлібопекарське згідно з ГОСТ 7045;
- борошно з м'якої пшениці згідно з ГОСТ 12306;
- борошно з твердої пшениці згідно з ГОСТ 12307;
- борошно гречане згідно з чинними нормативними документами;
- арахіс (боби) згідно з ГОСТ 17111;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- глюкозу кристалічну згідно з ГОСТ 975;
- пудру рафінадну згідно з ДСТУ 2213;
- крохмаль картопляний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 4286;
- крохмаль кукурудзяний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3976;
- сіль кухонну не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3583;
- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 4221;
- олію соняшникову рафіновану, дезодоровану згідно з ГОСТ 1129;
- олію кукурудзяну рафіновану, дезодоровану згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- олію бавовняну рафіновану, дезодоровану згідно з ГОСТ 1128;
- олію арахісову згідно з ГОСТ 7981;
- олію соєву згідно з ГОСТ 7825;
- олію кокосову згідно з ГОСТ 10766;
- маргарин згідно з ГОСТ 240;
- жир кондитерський згідно з ДСТУ 4335;
- горіхи ліщини згідно з ГОСТ 5531;
- декстрини згідно з ГОСТ 6034;
- сухарі здобні пшеничні згідно з ГОСТ 8494;
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;
- концентрати білкові соєві згідно з чинними нормативними документами;
- порошки овочеві зі шпинату, зеленого горошку, кабачків, моркви, томатів згідно з РСТ УРСР 856;
- зелень петрушки, селери, кропу сушену згідно з ГОСТ 16732;
- патоку крохмальну згідно з ГОСТ 5194 чи мальтозну;
- молоко незбиране сухе вищого сорту згідно з ДСТУ 4273;
- молоко незбиране згущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- томат-пасту згідно з ГОСТ 3343;
- сири сичужні тверді згідно з ГОСТ 7616;
- часник сушений згідно з ГОСТ 16729;
- глазур шоколадну згідно з ГСТУ 18.24 [3] або жирову згідно з ГСТУ 18.25 [4];
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту лимонну харчову згідно з ГОСТ 908;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- перець червоний мелений згідно з ГОСТ 29053;
- перець чорний згідно з ГОСТ 29050;
- кмін згідно з ГОСТ 29056, ДСТУ ISO 6465;
- какао-порошок згідно з ГОСТ 108;
- пилок квітковий згідно з ДСТУ 3127;
- каву натуральну смажену згідно з ГОСТ 6805;
- каву натуральну розчинну згідно з ГОСТ 29148;
- ванілін згідно з ГОСТ 16599;
- есенції ароматичні харчові згідно з чинними нормативними документами;
- екстракти плодові та ягідні згідно з ГОСТ 18078;

- лецитин харчовий фосфатидний згідно з чинними нормативними документами;
 - каротин мікробіологічний згідно з чинними нормативними документами;
 - натрій двовуглекислий згідно з ГОСТ 2156;
 - вершки сухі згідно з ДСТУ 4273, вищого сорту, запаковані в герметичну тару зі строком зберігання не більше ніж 3 міс із дня виготовлення;
 - молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
 - сік яблучний концентрований згідно з ГОСТ 18192;
 - висівки пшеничні згідно з ДСТУ 3016;
 - барвники синтетичні: тартразін, індігокармін, згідно з чинними нормативними документами;
 - харчові добавки, в т. ч. ароматизатори, закордонного виробництва, що дозволені до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для даного виробництва;
 - барвники натуральні харчові згідно з ДСТУ 3845 або іншими чинними нормативними документами;
 - вітаміни в порошку згідно з Держфармакопея СРСР X:
- V₁ — стаття 674; V₂ — стаття 585; V₆ — стаття 566; PP — стаття 19; C — стаття 6; кислоту фолеву — стаття 13.

4.2.2 Можуть бути використані інші види сировини, дозволені до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

4.2.3 Сировина, що надходить для виробництва сухих сніданків, за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, пестицидів, радіонуклідів повинна відповідати вимогам МБВ № 5061 [5], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.000 [6] та ДР [7].

4.2.4 За органолептичними показниками сухі сніданки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Різні за величиною та формою Глазуровані — покриті відповідною глазур'ю У повітряної кукурудзи із зерна кінці злегка розірвані Хлібці і сухарики з шорсткою поверхнею, з борозенками, з невеликим здуттям і борошністістю. Дозволені окремі вкраплення крихт	Згідно з ГОСТ 15113.3
Колір	Для сухих сніданків без добавок і неглазурованих — від білого до жовтого різних відтінків Для сухих сніданків із добавками і глазурованих — відповідний кольору застосовуваних домішок і глазурей Для сухих сніданків із начинкою, хлібців, сухариків — від сіро-жовтого до коричневого різних відтінків	Згідно з ГОСТ 15113.3
Смак і запах	Властивий даному виду виробів із вираженим смаком і запахом застосовуваних добавок та начинок Сторонні присмак і запах не дозволені	Згідно з ГОСТ 15113.3
Структура	Хрумка, пориста, не груба, для глазурованих виробів — із поверхні жорсткувата	Згідно з ГОСТ 15113.3

4.2.5 За фізико-хімічними показниками сухі сніданки повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше:		Згідно з ГОСТ 15113.4
а) повітряні зерна:		
— без добавок	8,0	
— у карамелі	4,0	
— усіх інших видів	7,0	

Продовження таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
б) круп'яні палички та фігурні вироби:		
— без добавок	6,0	
— неглазуровані	6,0	
— глазуrowані	8,0	
— неглазуrowані з глюкозою	6,5	
— глазуrowані з глюкозою	8,0	
в) круп'яні батончики	6,0	
г) сніданки з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики	9,5	
Масова частка сахарози, %, не менше:		Згідно з ГОСТ 15113.6
а) повітряні зерна:		
— солодкі	20,0	
— у карамелі	55,0	
— глазуrowані	71,0	
б) круп'яні палички та батончики:		
— зі зменшеним вмістом цукру	9,0	
— неглазуrowані з глюкозою	11,0	
— неглазуrowані з сухим молоком	13,5	
— неглазуrowані всіх інших видів	14,5	
— глазуrowані з глюкозою	22,0	
— глазуrowані зі згущеним молоком	18,0	
— глазуrowані всіх інших видів	25,0	
в) фігурні вироби:		
— неглазуrowані з глюкозою	8,0	
— «Забава»	14,5	
— «Шкільні»	20,0	
— «Ласунка», «Дитячі», неглазуrowані з добавками	23,0	
— неглазуrowані всіх інших видів	10,0	
— глазуrowані з глюкозою	6,0	
— глазуrowані солодкі	8,0	
— глазуrowані з добавками	25,0—30,0	
— глазуrowані всіх інших видів	15,0	
г) сухі сніданки з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики.	5,0—50,0	
Масова частка жиру, %, не менше:		Згідно з ГОСТ 15113.9
а) неглазуrowані круп'яні палички та батончики:		
— зі зменшеним вмістом цукру	7,0	
— з арахісовою масою	8,0	
— з какао	12,0	
— усіх інших видів	11,5	
б) неглазуrowані фігурні вироби:		
— «Забава»	11,5	
— «Шкільні»	15,0	
— «М'ятні», «Дитячі», з добавками	20,0	
— усіх інших видів	7,5	
в) сухі сніданки з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики	15,0—50,0	
Масова частка кухонної солі, %, не більше:		Згідно з ГОСТ 15113.7
а) повітряні зерна солоні:		
— кукурудзи	5,0	
— пшениці і рису	3,0	

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
б) неглазуровані круп'яні палички і батончики: — з арахісовою масою (солоні) — солоні в) неглазуровані фігурні вироби солоні Об'ємна маса сухих сніданків без добавок, г/дм ³ , не більше: а) повітряні зерна: — кукурудзи — пшениці та рису — кукурудзи в карамелі б) круп'яні палички та батончики Розміри паличок і батончиків, крім паличок і батончиків із доданням шоколадної та жирової глазури, мм: а) круп'яні палички: — довжина — діаметр б) круп'яні батончики: — довжина — діаметр Масова частка дріб'язку, що не відповідає нормі, %, не більше: — повітряні зерна — круп'яні палички та фігурні вироби — круп'яні батончики	2,0 4,0 2,0 80,0 90,0 275,0 75,0 20—60 6—12 60—120 12—25 3,0 10,0 15,0	Згідно з ГОСТ 15113.7 Згідно з ГОСТ 15113.1 Згідно з 10.3
Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не більше ніж 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ГОСТ 15113.2
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
Сторонні домішки, нерозірвані та горілі зерна	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
<p>Примітка 1. Сухі сніданки з добавками виготовляють із сухих сніданків з об'ємною масою, що відповідає вимогам цього стандарту.</p> <p>Примітка 2. Масову частку шоколадної, жирової глазури і сиру контролюють за рецептурною закладкою.</p> <p>Примітка 3. У сухих сніданках, що виготовляють без додання цукру, масову частку сахарози не нормують.</p> <p>Примітка 4. Масова частка сахарози у сухих сніданках із начинкою повинна бути відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,5 %.</p> <p>Примітка 5. Масова частка жиру у сухих сніданках із начинкою повинна бути відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,0 %.</p>		

4.2.6 Масова частка вітамінів у круп'яних паличках із вітамінами, у відсотках:

- вітамін В₁ (тіамін) від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$;
- вітамін В₂ (рибофлавін) від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$;
- вітамін В₆ (піридоксин) від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$;
- вітамін РР (кислота ніотинова) від $4 \cdot 10^{-3}$ до $6 \cdot 10^{-3}$;
- вітамін С (кислота аскорбінова) від $4 \cdot 10^{-2}$ до $4,5 \cdot 10^{-2}$;
- кислота фолієва від $4 \cdot 10^{-5}$ до $5 \cdot 10^{-5}$.

4.2.7 Дозволено під час зберігання підвищення масової частки вологи:

- повітряних зерен — до 11,0 %;
- повітряних зерен у карамелі — до 8,0 %;
- неглазурованих паличок, фігурних виробів і без добавок — до 8,0 %;
- неглазурованих паличок, фігурних виробів із глюкозою — до 8,0 %;
- неглазурованих батончиків і без добавок — до 5,0 %;

- глазурованих фігурних виробів — до 9,0 %;
- глазурованих паличок — до 8,5 %;
- глазурованих паличок, фігурних виробів із глюкозою — до 9,0 %;
- глазурованих батончиків — до 6,5 %;
- сухих сніданків із начинкою, подушечок, хлібців, сухариків — до 11,0 %.

4.2.8 За показниками безпеки сухі сніданки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпеки

Назва показника	Допустимі рівні, не більше	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг:		
свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
цинк	50,0	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178
Радіонукліди, Бк/кг:		
цезій — 137	600	Згідно з 10.5
стронцій — 90	200	Згідно з 10.5

4.2.9 За мікробіологічними показниками сухі сніданки повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше	$5 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,1 г	Не дозволено	Згідно з 26972, п. 4.2
Патогенні мікроорганізми, а також бактерії роду Сальмонела, в 50 г	Не дозволено	Згідно з 10.6
Сульфітрeredукувальні клостридії, в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29185
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше	$5 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
<i>Staph. aureus</i> в 1 г	Не дозволено	Згідно з 10.6, ГОСТ 10444.2
<i>B. cereus</i> , КУО в 1 г, не більше	$1 \cdot 10^2$	Згідно з 10.6, ГОСТ 10444.8

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виробництва сухих сніданків треба дотримуватися вимог безпеки [1].

5.2 Вимоги до технологічного устаткування згідно з ГОСТ 12.2.003.

5.3 Робочі місця повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.2.061.

5.4 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, встановлені згідно з ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037 [8].

5.5 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.012, СН 3044 [9], СанПин 3041 [10].

5.6 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [11].

5.7 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

5.8 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу треба контролювати згідно з ДСП 201 [12] та ГОСТ 17.2.3.02.

6.2 Стічні води треба очищати згідно з «Правилами охорони поверхневих вод» [13] і повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [14].

6.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами треба здійснювати згідно з СанПіН 42-128-4690 [15].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Кожну одиницю спожиткової тари маркують наклеюванням етикетки чи безпосередньо на пакованні друкарським способом. Назва продукту за розмірами літер повинна відрізнятися від інших даних.

Фарба, яку використовують для друку, не повинна просочуватись крізь пакування і надавати сухим сніданкам сторонніх присмаку і запаху.

7.2 Маркування повинно містити таку інформацію:

- загальну назву продукту;
- вид сухих сніданків;
- масу нетто в грамах або в кілограмах;
- склад продукту із зазначенням назв харчових добавок, що входять до рецептури і з відповідним міжнародним символом (індекс Е);
- інформаційні дані про харчову і енергетичну цінність у 100 г сухих сніданків відповідно до додатка Б (на новий вид сухих сніданків — у рецептурі на конкретну продукцію);
- кінцеву дату споживання «Вжити до...» або дату виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання;
- умови зберігання;
- номер партії виробника;
- позначення цього стандарту;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- про наявність у пакованні призу-сюрпризу та про те, що приз-сюрприз призначений для дітей віком більше трьох років, згідно з ГОСТ 25779;
- рекомендації щодо споживання: «Повністю готові до споживання як самостійна страва, а також із чаєм, кавою, молоком, соком або бульйоном. У разі зменшення хрустких властивостей продукт рекомендують підсушити»;
- штрих-код.

Дозволено маркування на пакетах із целофану і полімерних плівок замінювати вкладеним усередину ярликом із маркуванням, нанесеним друкарським способом.

На мішки і ящики з сухими сніданками для промислового перероблення маркування наносять наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитку по трафарету фарбою, що не має запаху.

7.3 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи».

Дозволено не проводити транспортне маркування під час групового пакування пачок, пакетів у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки. Спожиткова тара в транспортному пакеті повинна бути розташована так, щоб повністю читався текст маркування.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Пакування в спожиткову тару

8.1.1 Для реалізування через торговельну мережу сухі сніданки фасують у художньо оформлені:

- пачки згідно з ГОСТ 12303 із паперу згідно з ГОСТ 7247, з картону згідно з ГОСТ 7933 з внутрішнім пакетом із пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, целофану згідно з ГОСТ 7730, парафінованого паперу згідно з ГОСТ 9569, поліпропілену або без внутрішнього па-

кета або в пачки з внутрішнім полімерним покритвом із термоспаювальних матеріалів та інші пакувальні матеріали, що мають дозвіл Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у контакті з харчовими продуктами;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 із паперу масою 1 м² не менше ніж 90 г із полімерним покритвом, із комбінованих термоспаювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, з багатошарових полімерних матеріалів, із лакованого целофану, з металізованої плівки, з плівки поліетиленової харчової згідно з ГОСТ 10354, з полімерних термозварювальних матеріалів, із повітронепроникних матеріалів, дозволених до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

8.1.2 Сухі сніданки фасують масою нетто:

- повітряні зерна — від 0,020 кг до 0,500 кг включ.;
- круп'яні палички, фігурні вироби — від 0,020 кг до 0,250 кг включ.;
- круп'яні батончики — від 0,250 кг до 1,000 кг включ.;
- сухі сніданки з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики — від 0,050 кг до 2,000 кг включ.

Дозволено за узгодженням із замовником пакувати сухі сніданки масою нетто не більшою ніж 7,000 кг у:

- подвійні мішки з поліетиленової плівки марки «М» згідно з ГОСТ 10354;
- ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, що вистелені пергаментом, підпергаментом, пергаментом, парафінованим папером, целофаном чи полімерними матеріалами, дозволеними Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання у контакті з харчовими продуктами.

8.1.3 Для промислового перероблення сухі сніданки фасують насипом у подвійні мішки з поліетиленової плівки, ящики з гофрованого картону масою нетто:

- повітряні зерна, круп'яні палички, фігурні вироби від 5,000 кг до 10,000 кг включ.;
- круп'яні батончики — понад 1,000 кг;
- трубочки, батончики, подушечки з начинкою, хлібці, сухарики понад 2,000 кг.

8.1.4 Дозволено вкладати всередину пакування з продукцією або кріпити до пакування призи-сюрпризи (дитячі іграшки, лотерейні білети тощо). Призи-сюрпризи повинні бути додатково запаковані у герметичне прозоре пакування із матеріалів, дозволених Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами.

Дитячі іграшки повинні бути невеликого розміру та відповідати вимогам ДСанПіН 5.5.6.012 [16], ГОСТ 25779 або інших чинних нормативних документів.

8.2 Допустимі мінусові відхили кількості фасованої продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від меж допустимих мінусових відхилів, зазначених у таблиці 5 (згідно з Р 50-056 [17]).

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхили

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, кг					Значення межі допустимого мінусового відхилу від номінального значення	
					%	г
Від	0,020	до	0,050	включ.	9,0	—
Понад	0,050	до	0,100	включ.	—	4,5
»	0,100	до	0,200	»	4,5	—
»	0,200	до	0,300	»	—	9,0
»	0,300	до	0,500	»	3,0	—
»	0,500	до	1,000	»	—	15,0
»	1,000	до	10,000	»	1,5	—

Примітка. Відхил маси нетто за верхньою границею не обмежено.

8.3 Пакування в транспортну тару

8.3.1 Розфасовані сухі сніданки пакують в ящики фанерні згідно з ГОСТ 10131, дощаті та фанерні багатообігові згідно з ГОСТ 11354 масою нетто, що не перевищує 25 кг, в ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики з картону згідно з ГОСТ 13515 масою нетто не більшою ніж 20 кг або інші види ящиків із гофрованого картону, виготовлені за спеціальними замовленнями, масою нетто не більшою ніж 5 кг, мішки з поліетиленової плівки марки «М» згідно з ГОСТ 10354 масою нетто не більшою ніж 7 кг, мішки паперові згідно з ГОСТ 2226.

8.3.2 Дозволено повторно використовувати тару з деревини і із гофрованого картону. Тара повинна бути міцною, чистою, сухою і без стороннього запаху.

8.3.3 Ящики дощаті, фанерні, багатообігові мають бути вистелені зсередини обгортковим папером в один шар.

8.3.4 Перед пакуванням сухих сніданків нижні клапани картонних ящиків обклеюють паперовою стрічкою згідно з ГОСТ 10459 або клейковою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251, або прошивають металевими скобами на дротяно-швейній машині, а після пакування обклеюють стрічкою верхні клапани.

Мішки зашивають машинним способом.

8.3.5 Для внутрішньоміських перевезень дозволено групове пакування пачок і пакетів із сухими сніданками масою нетто не більшою ніж 3,5 кг у папір згідно з ГОСТ 8273 (маса паперу площею в 1 м² не менше, ніж 80 г), у термосідацьну плівку згідно з чинними нормативними документами.

Паперові пакети навхрест перев'язують шпагатом згідно з ГОСТ 17308 або склеюють, термосідацьну плівку запаюють.

8.3.6 Дозволено, за умовами договору, використовувати аналогічні види спожиткової або транспортної тари згідно з чинними нормативними документами.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Сухі сніданки транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на цьому виді транспорту. Вантажі пакують згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

9.2 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати сухі сніданки разом із продуктами або матеріалами, що мають специфічний запах.

9.3 Під час перевезення, навантажування та розвантажування сухі сніданки повинні бути захищені від атмосферних опадів.

9.4 Сухі сніданки зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури не вищої ніж 20 °С і відносної вологості повітря не вищої ніж 75 %.

9.5 Під час зберігання на складах ящики з продукцією повинні бути розміщені на стелажах стосами висотою не більшою ніж 2,0 м.

Між стосами і стіною залишають проходи не менші ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менша ніж 1,0 м.

У разі зберігання продукції на піддонах висота стосу не повинна перевищувати:

- для ящиків із гофрованого картону — 3,0 м;
- для дощатих і фанерних ящиків — 4,0 м.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Проби для органолептичного і фізико-хімічного контролювання відбирають і готують згідно з ГОСТ 15113.0, мінералізацію проб для визначання токсичних елементів здійснюють згідно з ГОСТ 26929, відбирання проб для мікробіологічних аналізів — згідно з ГОСТ 26668, проби готують згідно з ГОСТ 26669.

10.2 Якість пакування, масу нетто визначають згідно з ГОСТ 15113.1, решту показників — відповідно до 4.2.4; 4.2.5; 4.2.8; 4.2.9 цього стандарту.

10.3 Масову частку дріб'язку визначають згідно з ГОСТ 15113.1 за проходом через металеве штамповане сито з діаметром отворів:

- для повітряної кукурудзи із зерна — 10 мм;
- для повітряної кукурудзи із крупи — 5 мм;
- для повітряних зерен пшениці та рису — 4 мм;
- для круп'яних паличок, фігурних виробів — 4; 5 мм;
- для круп'яних батончиків — 10; 11 мм.

10.4 Вміст вітамінів контролюють за рецептурною закладкою.

10.5 Вміст радіонуклідів Cs^{137} і Sr^{90} визначають на основі чинних методичних вказівок, затверджених Міністерством охорони здоров'я України.

10.6 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів та *Staph. aureus* проводять у встановленому порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками.

Контроль на наявність *B.cereus* проводять органи санітарно-епідеміологічного нагляду у випадках епідеміологічної ситуації.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання здійснюють згідно з ГОСТ 15113.0.

11.2 Органолептичні та фізико-хімічні показники визначають у кожній партії сухих сніданків. Масову частку металевих домішок підприємство-виробник визначає один раз у півріччя.

11.3 Періодичність визначання показників безпеки і мікробіологічних показників установлюють відповідно до методичних рекомендацій [18], а саме: токсичних елементів — один раз у півріччя, радіонуклідів — один раз у квартал, мікробіологічних показників — один раз у квартал.

11.4 Кожну партію сухих сніданків супроводжують документом про якість та безпеку, в якому виробник посвідчує відповідність продукції вимогам цього стандарту.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність сухих сніданків вимогам цього стандарту за умов дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Строк зберігання від дня виготовлення, в місяцях, не більше ніж:

а) повітряних зерен, фасованих:

- 1) у пакети з повітронепроникних матеріалів — 6,0;
- 2) в інші види пакування:
 - у карамелі — 2,0;
 - повітряних зерен рису глазуrowаних (драже) — 6,0;
 - всіх інших видів — 4,0;

б) круп'яних паличок та фігурних виробів, фасованих:

- 1) у пакети з повітронепроникних матеріалів — 6,0;
- 2) в інші види пакування — 3,0;

в) батончиків, фасованих:

- 1) у пакети з повітронепроникних матеріалів — 6,0;
- 2) в інші види пакування:
 - неглазуrowаних — 1,5;
 - без добавок і глазуrowаних — 3,0;

г) сухих сніданків із начинкою, подушечок, подушечок із добавками, хлібців, сухариків, фасованих:

- 1) у пакети з повітронепроникних матеріалів — 6,0;
- 2) в інші види пакування — 4,0.

ДОДАТОК А
(довідковий)
КОД ДКПП

Таблиця А.1 — Коди ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Продукти зернові, приготовані здуттям або обсмаженням	15.61.33.530
Хлібці хрусткі	15.82.11.300
Сухарі, грінки та аналогічні вироби	15.82.11.500
Вироби борошняні здуті (солоні або ароматизовані)	15.82.13.500

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність 100 г сухих сніданків

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Повітряні зерна кукурудзи, пшениці і рису				
<i>Без добавок</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	8,3	1,2	72,4	340,0
Повітряні зерна пшениці	11,5	1,1	70,6	345,0
Повітряні зерна рису	7,0	1,0	71,8	331,0
<i>Солодкі</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	6,5	0,9	71,8	324,0
Повітряні зерна кукурудзи «Улюбленої»	5,6	0,8	72,8	321,0
Повітряні зерна пшениці	9,0	0,9	70,4	327,0
Повітряні зерна рису	5,5	0,8	71,4	317,0
<i>Солоні</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	7,9	1,1	68,8	323,0
Повітряні зерна пшениці	11,2	1,1	68,5	334,0
Повітряні зерна рису	6,8	1,0	69,7	321,0
<i>У карамелі</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	2,0	7,4	54,6	372,0
Повітряні зерна пшениці	2,8	7,4	54,7	373,0
Повітряні зерна рису	1,7	7,7	54,4	370,0
Повітряні зерна рису глазуrowані (драже)	1,1	0,2	90,8	352,0
Фігурні вироби				
<i>Неглазуrowані</i>				
З глюкозою	8,4	8,8	74,3	391,0
Солоні з чорним перцем	9,3	8,0	73,1	391,6
Солоні з червоним перцем	9,29	8,89	73,06	391,6
Солодкі	8,4	8,8	76,9	401,2

Продовження таблиці Б.1

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Солодкі з каротином	8,4	8,79	76,7	400,5
«М'ятні»	8,38	8,79	76,4	399,0
«Дитячі»	5,7	20,9	69,5	470,3
«Шкільні»	5,5	15,8	115,8	421,0
<i>Глазуровані</i>				
Солодкі	9,06	1,4	71,28	327,8
З ваніліном	9,05	1,4	83,1	360,6
З квітковим пилком	8,85	1,38	82,5	354,5
З порошком із сухих яблук	8,9	1,4	83,8	362,2
З сухим незбираним молоком	9,8	2,6	81,0	366,7
З корицею	8,9	1,4	82,4	357,3
М'ятні	8,99	1,89	70,7	313,4
З плодово-ягідним екстрактом	8,5	1,31	74,4	314,1
«Ласунка»	7,1	1,1	80,9	341,2
З глюкозою	9,06	1,4	72,2	344,0
Кукурудзяні батончики повітряні				
<i>Батончики неглазуровані</i>				
Батончики солодкі	6,3	13,4	70,0	428,5
Батончики з сухим молоком	7,3	14,7	68,2	435,3
Батончики ванільні	6,3	13,4	70,0	428,1
Батончики фруктові	6,2	13,4	69,5	425,7
Батончики солоні	7,3	13,5	62,6	407,8
Батончики з какао	7,0	14,1	67,7	427,2
<i>Батончики глазуровані</i>				
Батончики солодкі	5,9	0,8	83,8	365,2
Батончики зі згущеним молоком	7,6	2,6	74,7	353,3
Батончики із сухим молоком	6,9	2,1	82,0	372,5
Батончики з какао	6,8	1,8	81,5	366,8
Батончики фруктові	5,9	0,8	83,2	362,4
Круп'яні палички				
<i>Палички неглазуровані</i>				
Палички солодкі	6,1	12,9	67,2	411,0
Палички із сухим молоком	7,0	14,1	65,4	417,5
Палички з корицею	6,0	12,9	66,5	407,2
Палички з ваніліном	6,0	12,9	67,1	410,2
Палички лимонні	6,0	12,9	66,7	408,3
Палички солодкі з арахісовою масою	8,4	10,4	65,1	389,1
Палички солоні	7,0	13,0	60,1	391,2
Палички солоні з арахісовою масою	9,5	10,5	59,4	376,0
Палички із сиром	9,1	17,4	52,3	401,0
Палички з часником	7,1	13,0	60,9	393,5
Палички солодкі з какао	6,7	13,5	64,9	409,8

Кінець таблиці Б.1

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Палички з глюкозою:				
— кукурудзяні;	7,5	13,2	73,9	412,2
— рисові	5,1	12,4	67,6	385,0
<i>Палички глазуровані</i>				
Палички солодкі	5,7	0,8	80,4	350,3
Палички зі згущеним молоком	7,3	2,5	71,7	339,1
Палички із сухим молоком	6,6	2,0	78,7	357,3
Палички з какао	6,5	1,7	78,2	351,8
Палички з кавою	6,0	1,5	77,1	344,1
Палички з ваніліном	5,7	0,8	80,2	349,6
Палички з корицею	5,6	0,8	79,6	346,6
Палички лимонні	5,7	0,8	79,8	347,6
Палички з глюкозою:				
— кукурудзяні;	7,7	1,2	79,5	339,6
— рисові	5,3	0,4	71,6	312,0

Таблиця Б.2 — Харчова та енергетична цінність 100 г вітамінізованих сухих сніданків

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг						Енергетична цінність, ккал
				В ₁	В ₂	В ₆	РР	С	Фолієва кислота	
Палички солодкі глазуровані та неглазуровані з вітамінами	6,1	12,9	66,2	0,7	0,7	0,7	5,0	40,0	50,0	406,7

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях пищекоцентрализованной промышленности (Правила техніки безпеки та виробничої санітарії на підприємствах харчоконцентратної промисловості), затв. Мін. охорони здоров'я СРСР 10.05.1976 р., № 1408–76.

2 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови.

3 ГСТУ 18.24–97 Напівфабрикати. Шоколадна маса та шоколадна глазур. Технічні умови.

4 ГСТУ 18.25–97 Напівфабрикати. Жирова глазур. Технічні умови.

5 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затв. Мін. охорони здоров'я СРСР 01.08.1989 р., № 5061–89.

6 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті.

7 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ та Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді, затв. Гол. держ. сан. лікарем України 25.06.1997 р.

8 ДСН 3.3.6.037–99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затв. Гол. держ. сан. лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 37.

9 СН 3044–84 Санитарные нормы вибрации рабочих мест (Санітарні норми вібрації робочих місць).

10 СанПиН 3041–84 Санитарные правила и нормы при работе с машинами и оборудованием, что создает локальную вибрацию, передающуюся на руки работающих (Санітарні правила і норми при роботі з машинами і устаткуванням, які створюють локальну вібрацію, що передається на руки працюючим).

11 ДСН 3.3.6.042–99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затв. Гол. держ. сан. лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 42.

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затв. Мін. охорони здоров'я України 09.07.97 р. № 201.

13 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами. Затв. Мін. екологічної безпеки України від 02.99 р.

14 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення).

15 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених пунктів).

16 ДСанПіН 5.5.6.012–98 Державні санітарні правила і норми безпеки іграшок та ігор для здоров'я дітей. Затв. Гол. держ. сан. лікарем України 30.12.1998р., постанова № 12.

17 Р50-056–96 Рекомендації: Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості.

18 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки. Затв. Мін. охорони здоров'я України 02.07.2004 р., наказ № 329.

УКНД 67.060

Ключові слова: сніданки сухі, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, показники безпеки, пакування, маркування, правила приймання, методи контролювання.

Редактор **С. Мельниченко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Калита**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 09.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2