



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СУМІШІ З БОРОШНА ДЛЯ МЛИНЦІВ І ОЛАДОК

Загальні технічні умови

ДСТУ 2407:2005

Видання офіційне

БЗ № 4-2005/299

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр» Міністерства аграрної політики України
РОЗРОБНИКИ: **М. Янчук, М. Барська, О. Марченко** (керівник розробки)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Міністерства аграрної політики України
від 15 липня 2005 р. № 175
- 3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 2407–94

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	3
4 Загальні технічні вимоги	3
5 Вимоги безпеки	5
6 Вимоги охорони довкілля	5
7 Маркування	5
8 Пакування	6
9 Правила транспортування та зберігання	7
10 Методи контролювання	7
11 Правила приймання	7
12 Гарантії виробника	8
Додаток А Бібліографія	8

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СУМІШІ З БОРОШНА ДЛЯ МЛИНЦІВ І ОЛАДОК

Загальні технічні умови

СМЕСИ МУЧНЫЕ ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

Общие технические условия

FLOUR MIXTURES FOR PANCAKES

General specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на суміші з борошна для млинців і оладок (далі за текстом — суміші), які виробляють з борошна пшеничного вищого та першого сортів, з кукурудзяного тонкого помелу з доданням до них різних добавок.

Суміші призначені для реалізації через торговельну мережу і використання на підприємствах ресторанного господарства.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6 і розділах 5 і 6.

Терміни, які використано в цьому стандарті та їх визначення згідно з ДСТУ 2887, ДСТУ 2890.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

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

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

ДСТУ 2887–94 Пакування та маркування. Терміни та визначення

ДСТУ 2890–94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

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

ДСТУ 3748–98 Мішки для цукру. Технічні умови

ДСТУ 3946–2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

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

ГОСТ 745–79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия (Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови)

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова. 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 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия (Молоко незбиране сухе. Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукты харчові. Метод визначення *Bacillus cereus*)

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки із картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 13502–86 Пакеты из бумаги для сыпучей продукции. Технические условия (Пакети з паперу для сипучої продукції. Технічні умови)

ГОСТ 14176–69 Мука кукурузная. Технические условия (Борошно кукурудзяне. Технічні умови)

ГОСТ 15113.0–77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (Концентраты харчові. Правила приймання, відбір і 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 крупности помола (Концентраты харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки, окремих компонентів, розміру окремих видів продукту і величини помелу)

ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентраты 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 (Концентраты харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до споживання і оцінки дисперсності суспензії)

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

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

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-укладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 20239–74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси (Борошно, крупа і висівки. Метод визначання металоманітних домішок)

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

ГОСТ 24508–80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Концентраты харчові. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукты харчові і смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів)

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукты харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

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

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

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

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

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

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

ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды микробиологических анализов (Вироби кондитерські. Апаратура, матеріали, реактиви і живильні середовища мікробіологічних аналізів)

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

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови).

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Залежно від виду сировини суміші виготовляють таких видів:

- для млинців;
- для оладок.

3.2 Залежно від використовуваної сировини суміші виготовляють різних назв.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Суміші виготовляють відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, із дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку.

4.2 Основні показники і характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками суміші повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники суміші

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд (сухий продукт)	Однорідна порошкоподібна сипуча суміш
Колір	Від світло-сірого до світло-кремового
Смак	Злегка кислувато-солодкий, без стороннього присмаку
Запах	Не затхлий, не пліснявий, без стороннього запаху
Зовнішній вигляд (готовий продукт, приготований за способом, зазначеним на етикетці)	Млинці і оладки повинні бути розпушені, мати ніздрювату поверхню, не допускають хруст від мінеральних домішок

4.2.2 За фізико-хімічними показниками суміші повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники суміші

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	суміші для млинців	суміші для оладок	
Масова частка вологи, %	13,3—14,1	13,5—15,0	Згідно з ГОСТ 15113.4

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	суміші для млинців	суміші для оладок	
Масова частка цукру, %	2,5—4,0	2,5—9,0	Згідно з ГОСТ 15113.6
Масова частка металоманітної домішки (часток не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі, а маса окремих її часток не повинна перевищувати 0,4 мг), %, не більше	$3,0 \cdot 10^{-4}$	$3,0 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ГОСТ 20239
Наявність побічних і мінеральних домішок, зараженість шкідниками хлібних запасів	Не допускають	Не допускають	Згідно з ГОСТ 15113.2

4.2.3 Вміст токсичних елементів у суміші не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені МБТ № 5061 [1] і зазначені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Вміст токсичних елементів у суміші

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927

4.2.4 Вміст мікотоксинів, мг/кг, не більше:

- афлатоксин В₁ — 0,005 згідно з МР 2273 [2]
- зеараленон — 1,0 згідно з МУ 5177 [3]
- Т-2 токсин — 0,1 згідно з МУ 3184 [4]
- дезоксиніваленон — 0,5 згідно з МУ 5177 [3].

4.2.5 Вміст пестицидів у суміші не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені МБТ № 5061 [1].

4.2.6 Вміст радіонуклідів в суміші, (Бк/кг) не повинен перевищувати допустимі рівні: Cs¹³⁷ — 20; Sr⁹⁰ — 5.

4.2.7 За мікробіологічними показниками суміші повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники суміші

Назва показника	Допустима кількість мікробних клітин
Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше	$1,0 \cdot 10^4$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), 0,01 г	Не допускають
<i>B. cereus</i> в 1 г	Не допускають
Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше	$1 \cdot 10^2$
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше	$1 \cdot 10^2$
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> в 25г	Не допускають

4.3 Вимоги до сировини

4.3.1 Для виробництва суміші застосовують такі основні види сировини:

- цукрову пудру згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);
- цукор-рафінад згідно з ДСТУ 2213 (ГОСТ 22);
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- сіль кухонну згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- кислоту лимонну згідно з ГОСТ 908;
- натрій двовуглекислий згідно з ГОСТ 2156;
- порошок яечний згідно з ГОСТ 30363;
- молоко незбиране сухе згідно з ГОСТ 4495;
- борошно кукурудзяне тонкого помелу згідно з ГОСТ 14176;
- борошно пшеничне вищого і першого ґатунків згідно з [5];
- борошно вівсяне згідно з чинними нормативними документами;
- сироватку молочну суху згідно з чинними нормативними документами;
- цукор молочний (лактоза) згідно з чинними нормативними документами;
- порошки овочеві згідно з чинними нормативними документами;
- концентрат сироватковий білковий згідно з чинними нормативними документами;
- концентрат соєвий харчовий згідно з чинними нормативними документами.

Можна використовувати інші види сировини, згідно з чинними нормативними документами.

4.3.2 Сировина, що надходить для виробництва суміші, за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів повинна відповідати вимогам МБТ № 5061 [1].

4.3.3 Сировина, що надходить для виробництва суміші, повинна мати гігієнічний висновок Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України і (чи) документ про якість із зазначенням показників безпеки.

4.3.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені в ДР–97 [6].

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

Під час виробництва суміші слід керуватися правилами безпеки, згідно з санітарними правилами [7] та [8].

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води, що утворюються під час виробництва суміші, повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПиН 4630 [9].

6.2 Охорона атмосферного повітря населених місць — згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [10].

6.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з СанПиН 42-128-4690 [11].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Маркування суміші — згідно з ГОСТ 24508.

7.2 Кожна пачка суміші повинна бути оформлена художньо кольоровою етикеткою, а пакет — відповідним написом безпосередньо з зовнішньої сторони з зазначенням маркування, що містить:

- назву продукту;
- найменування та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;
- масу нетто, грам;
- склад продукту згідно з рецептурою;
- спосіб приготування;
- харчову (грам на 100 г) та енергетичну (кілокалорій на 100 г) цінність продукту;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штрих-код.

7.3 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 24508.

На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукцію:

- назву продукту;
- найменування та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;
- масу нетто і брутто в кілограмах;
- кількість пакування і масу нетто пакування (для фасованої продукції);
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Суміші для реалізації в торговельній мережі випускають фасованими згідно з ГОСТ 24508 (умовне позначення споживчої тари — 1, 2, 3, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 22, 23, 32): масою нетто від 0,200 кг до 1,000 кг у пакки згідно з ГОСТ 12303 чи іншим чинним нормативним документом з:

— паперу марок 0, А-1, А-11, Б-І згідно з ГОСТ 7247 з внутрішнім пакетом із пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760;

— картону коробочного марки А згідно з ГОСТ 7933 з внутрішнім пакетом із підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, пергаменту згідно з ГОСТ 1341, целофану згідно з ГОСТ 7730 чи з внутрішнім полімерним покриттям з термозварювальних матеріалів;

— картону типу хром-ерзац товщиною від 0,32 мм до 0,60 мм з внутрішнім полімерним покриттям з термозварювальних матеріалів;

масою нетто від 0,500 кг до 2,000 кг у:

— пакети паперові згідно з ГОСТ 13502;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 з паперу згідно з ГОСТ 2228 з внутрішнім пакетом з пергаменту, підпергаменту;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 з полімерних харчових комбінованих термозварювальних матеріалів з плівки, у тому числі комбінованих з фольгою згідно з ГОСТ 745, папером, тощо.

8.2 Суміші, призначені для використання підприємствами ресторанного господарства фасують:

— масою нетто від 2,000 кг до 5,000 кг у пакети згідно з ГОСТ 13502, ГОСТ 24370 з паперу і комбінованих матеріалів;

— масою нетто від 5,000 кг до 20,000 кг у мішки паперові чотиришарові чи п'ятишарові згідно з ГОСТ 2226 або тканинні поліпропіленові згідно з ДСТУ 3748 з внутрішнім паперовим або поліетиленовим мішком-укладкою згідно з ГОСТ 19360, чи продуктів згідно з чинними нормативними документами, чи імпорتنі, дозволені для використання центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України.

8.3 Дозволено пакувати суміші у тару вітчизняного виробництва інших видів згідно з чинними нормативними документами, виготовлену з матеріалів дозволених до контакту з харчовими продуктами, що забезпечують збереження якості продукції і терміни придатності до споживання згідно з 12.2 чи імпортного виробництва за технічними характеристиками і показниками безпеки не нижчими ніж вищезазначені за наявності позитивного висновку центрального органу виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України.

8.4 Тара та пакувальні матеріали, які використовують під час пакування суміші, мають бути чистими, сухими, без стороннього запаху.

8.5 Маса нетто суміші повинна відповідати маркуванню споживчої тари.

Значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції в пакуванні, заповненому за масою від номінальної кількості, повинно бути не більшим від границі допустимих мінусових відхилів T_1 згідно з Р50-056 [12], значення яких наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Границі допустимого мінусового відхилення кількості продукції в пакуванні

Номинальне значення кількості продукції в пакуванні, г					Значення границі допустимого мінусового відхилення Т від номінального значення	
					%	г
Від	100	до	200	включ.	4,5	—
Понад	200	»	300	»	—	9,0
»	300	»	500	»	3,0	—
»	500	»	1000	»	—	15,0
»	1000	»	10000	»	1,5	—
»	10000	»	15000	»	—	150,0
»	15000	»	20000	»	1,0	—

Відхил маси нетто в сторону збільшення не обмежують.

8.6 Пакування суміші — згідно з ГОСТ 24508.

8.7 Вимоги до пакування та маси можна обумовлювати у контракті чи угоді.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортування та зберігання суміші згідно з ГОСТ 24508.

9.2 Суміш зберігають в сухих, чистих, добре вентиляованих приміщеннях за температури від 0 °С до 20 °С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирання і готування проб згідно з ГОСТ 15113.0.

10.2 Визначання якості пакування та маркування, маси нетто — згідно з ГОСТ 15113.1, ГОСТ 24508, органолептичних показників згідно з ГОСТ 15113.3, фізико-хімічних показників — згідно з стандартами, наведеними у таблиці 2.

10.3 Коефіцієнт перерахунку показника заломлення на масову частку цукру і спосіб приготування млинців і оладок — згідно з технологічною інструкцією.

10.4 Мінералізація проб для визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — згідно з стандартами, наведеними в таблиці 3.

10.5 Визначання вмісту афлатоксину В₁ — згідно з [2] зеараленону і дезоксиніваленолу — згідно з [3], Т-2 токсину — згідно з [4], пестицидів — згідно з [13], радіонуклідів — згідно з Методиками [14] або [15].

10.6 Відбирання та готування проб для мікробіологічних аналізів проводять згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, готування розчинів реактивів і живильних середовищ — згідно з ГОСТ 27543, визначання мікробіологічних показників — згідно з ГОСТ 26972, ГОСТ 10444.8 і СанПін 42-123-4940 [16].

10.7 Випробування на виявлення патогенних мікроорганізмів проводять у порядку Державного санітарного нагляду санітарно епідеміологічні станції за затвердженими методиками згідно з інструкцією [17].

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання суміші, визначання партії — згідно з ГОСТ 15113.0.

11.2 Масову частку загального цукру визначають періодично, але не рідше одного разу в квартал і за вимогою замовника.

11.3 Періодичність контролювання за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів установлюють згідно з методичними вказівками МР 4.4.4-108 [18].

11.4 Періодичність мікробіологічного контролювання має бути погоджено з місцевими органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду і гарантувати епідеміологічну безпеку продукції.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність суміші вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Термін придатності до споживання суміші з дати її виготовлення в:

пачці — 6 міс.;

пакеті — 3 міс.;

мішку — 3 міс..

12.3 Виробник може встановлювати збільшений термін придатності до споживання певної назви суміші за наявності чинного позитивного санітарно-гігієнічного висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» («Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів»), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 01.08.89, № 5061–89

2 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружении, идентификации и определению содержания афлотоксинов в пищевых продуктах (Методичні вказівки з визначання ідентифікації і визначання вмісту афлотоксинів у харчових продуктах)

3 МУ 5177–90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах (Методичні вказівки по ідентифікації і визначенню вмісту дезоксиниваленолу (вомітоксину) і зеараленону в зерні і зерно продуктах)

4 МУ 3184–84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье (Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації і визначенню Т-2 токсину в харчових продуктах і продовольчій сировині)

5 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови

6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді

7 Санитарные правила для предприятий пищекопцентратной промышленности (Санітарні правила для підприємств харчокопцентратної промисловості), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 10.05.76, № 1408–76

8 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (криме підприємств, виготовляючих кремові кондитерські изделия) (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості (крім підприємств, які виробляють кремові кондитерські вироби), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 27.12.71, № 945-71

9 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила з охорони поверхневих вод від забруднення)

10 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201

11 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць)

12 Р50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

13 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

14 Методика експресного гамма-спектрального визначення питомої (об'ємної) активності радіонуклідів в сировині та готовій продукції, затверджена Держхарчопромом України 14.04.89

15 МТ 12-08-99 Активність радіонуклідів ^{90}Sr та ^{90}Y в лічильних зразках, одержаних методами селекції нуклідів

Методика виконання вимірювань з використанням сцинтиляційних спектрометрів та програмного забезпечення АКІ. Дата введення 28.12.99

16 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні нормативи і методи аналізу продуктів дитячого, лікувального і дієтичного харчування і їх компонентів)

17 Инструкция «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях», № 1135-73, М., 1975 (Інструкція «Про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень в установах санітарно-епідеміологічної служби при харчових отруєннях» № 1135-73, М., 1975)

18 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки від 02.07.2004, № 329.

УКНД 67.060(33)

Ключові слова: суміші для млинців і оладок, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, токсичні елементи, вимоги до сировини, вимоги безпеки, вимоги охорони довкілля, пакування, маркування, транспортування та зберігання, методи контролювання, правила приймання, гарантії виробника.

Редактор **О. Чихман**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **В. Ковальов**

Підписано до друку 25.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

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