



СТАНДАРТИЗАЦИЯ, КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Докладчик: Костюченко Марина Николаевна,
председатель ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные
изделия», директор ФГАНУ НИИХП**

**«Российская неделя стандартизации»
Санкт-Петербург, 14 - 16 октября 2020**



Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»»

Качество пищевой продукции — качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;



СТРАТЕГИЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

**(Утверждена Распоряжением Правительства РФ
от 29 июня 2016 г. №1364-Р)**

**ориентирована на обеспечение полноценного питания,
профилактику заболеваний, увеличение
продолжительности и повышение качества жизни
населения, а также на создание условий для
производства пищевой продукции нового поколения с
заданными свойствами**



Направления Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года, которые реализует Технический комитет 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» и НИИ хлебопекарной промышленности

- **Повышение качества и безопасности хлебобулочных и макаронных изделий;**
- **Расширение ассортимента обогащенных, специализированных и функциональных хлебобулочных и макаронных изделий;**
- **Создание новых методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и макаронных изделий.**

Выполнение положений Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года Техническим комитетом 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» и НИИ хлебопекарной промышленности

№ п/п	Положение Стратегии	Стандарты разработанные ТК 003 для реализации Стратегии повышения качества пищевой продукции
1.	«Совершенствование и развитие методологической базы для оценки соответствия показателей качества пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none">• ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»;• ГОСТ 31805-2018 "Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия«;• ГОСТ 31807-2018 "Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»;• Разработка ГОСТ Р «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения черствения»;• Пересмотр ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли пищевой соли»;• Пересмотр ГОСТ 55667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей массы изделий»;• Пересмотр ГОСТ 5668-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира»;• Пересмотр ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара»;• СТО 46429990-116-2019 «Изделия хлебобулочные с добавлением зерна и продуктов его переработки»;• СТО 46429990-127-2019 «Экструдированные пищевые концентраты. Завтраки готовые»;• СТО 46429990-129-2019 «Макаронные изделия быстрого приготовления»;• СТО 46429990-135-2019 «Концентраты пищевые. Смеси для блинов и блинчиков»;• СТО 46429990-145-2020 «Макаронные изделия»;• СТО 46429990-140-2020 «Хлопья овсяные»;• СТО 46429990-155-2020 «Бородинский хлеб»

2.	<p>«Обеспечение мониторинга качества пищевой продукции»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработан сенсорно-объективный метод определения структурно-механических свойств мякиша хлеба и степени его черствения; • разработан метод определения гранулометрического состава муки пшеничной и ржаной для расширения номенклатуры показателей их хлебопекарных свойств
3.	<p>«Создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ГОСТ Р 58161-2018 "Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия« • проект ГОСТ «Изделия хлебобулочные специализированные безглютеновые. Общие технические условия»; • проект ГОСТ «Изделия хлебобулочные специализированные для детского питания. Технические условия»
4.	<p>«Совершенствование и развитие нормативной базы в сфере качества пищевой продукции, включая правовые аспекты, связанные с эффективными компенсационными механизмами защиты прав потребителей»;</p>	<p>ПРОЕКТ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА ЕВРАЗИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОЮЗА «О БЕЗОПАСНОСТИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»</p> <ul style="list-style-type: none"> • классификация в зависимости от используемого сырья; • идентификация (безглютеновые, зерновые, цельнозерновые, «бездрожжевые») • требования к сырью, производственному персоналу, условиям производства хлебопекарной продукции и др.
5.	<p>«Установить обязательность внесения в маркировку пищевой продукции обозначения стандарта или технического документа, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция»</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Изменение в ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»; •Изменение в ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»



СТАНДАРТЫ, ЗАКРЕПЛЕННЫЕ ЗА ТК 003 «ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ»

Национальные стандарты на продукцию

Всего 11 стандартов. Из них:

- Общие технические условия (5)

Из них: 2 на макаронные изделия

- Технические условия (6)

Межгосударственные стандарты на продукцию

Всего 48 стандартов. Из них:

- Общие технические условия (13)

Из них: 4 на макаронные изделия

- Технические условия (22)

Межгосударственные стандарты на методы анализа

Всего 13 стандартов.
Из них: 4 на макаронные изделия

Организационно-методические национальные (межгосударственные стандарты)

Всего 7 стандартов. Из них:

- Национальные стандарты (3)
- Межгосударственные (4)



СТАНДАРТЫ ВВЕДЕННЫЕ В ДЕЙСТВИЕ 2019 Г.:

- ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».
- ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

Дата введения в действие: 01.09.2019 г.;

- Стандарты исключают использование муки общего назначения, возможность превышения верхнего предела по массовой доли сахара и жира;
- Сокращен перечень используемого сырья, исключены такие виды сырья как: колбасы сырокопченые, колбасы варено-копченые, колбасы полукопченые, продукты из свинины сырокопченые, огурцы консервированные, майонезы и соусы майонезные и т.д.;
- Масса зерновых продуктов увеличена с 10% до 20%;
- Введен дополнительный термин «хлебец: формовое булочное изделие. без начинки»



СТАНДАРТЫ ВВЕДЕННЫЕ В ДЕЙСТВИЕ 2019 Г.:

- ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия».

Дата введения в действие: 01.07.2019 г.

- Стандарт устанавливает общие требования к хлебобулочным изделиям для детского питания по содержанию белка, жира, углеводов, витаминов и железа. А также, предусмотрено более низкое содержание соли пищевой по сравнению с другими хлебобулочными изделиями.
- Стандарт устанавливает следующие требования к содержанию полезных микроэлементов в 100 гр. изделия:
 - для обогащенных изделий: белок - 8-13 гр.; жир - 1-8 гр.; железо - 1,8-3 миллиграмма;
 - для витаминизированных изделий: витамин В1 - 0,15-0,4 миллиграмма; витамин В2 - 0,1-0,5 миллиграмма; витамин РР - 1,5-3 миллиграмма.

- ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».

Дата введения в действие: 01.10.2019 г.;

- Стандарт исключает возможность использования муки общего назначения.



СТАНДАРТЫ ВКЛЮЧЕННЫЕ В ПНС - 2020 г

Разработка ГОСТ Р «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения черствения»

Стандарт устанавливает метод определения степени черствости изделий путем измерения твердости мякиша путем измерения усилия нагружения при его сжатии на определенную величину с учетом плотности и влажности мякиша.

Пересмотр ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли пищевой соли»

Стандарт актуализирован в части ссылок на нормативные документы

Пересмотр ГОСТ 5668-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира»

В стандарт включен экстракционный с предварительным гидролизом навески (метод Вейбулла-Бернтропа)

Пересмотр ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара»

Стандарт устанавливает перманганатный (метод Бертрона) и ускоренный метод горячего титрования для определения массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях

Пересмотр ГОСТ 5667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий»

Стандарт актуализирован в части ссылок на нормативные документы , уточнены требования к отбору проб в соответствии с Кодексом Алиментариус

Определение органолептических показателей и массы изделий выведены в отдельный стандарт.



СТАНДАРТЫ ВКЛЮЧЕННЫЕ В ПРОЕКТ ПНС - 2021 г

Пересмотр ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости»

Пересмотр ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности»

Пересмотр ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»

Внесение изменений ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»

Пересмотр ГОСТ 32677-2014 «Хлебобулочные изделия. Термины и определения»

Внесение изменений в ГОСТ Р 57935-2017 «Изделия булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности». Технические условия»



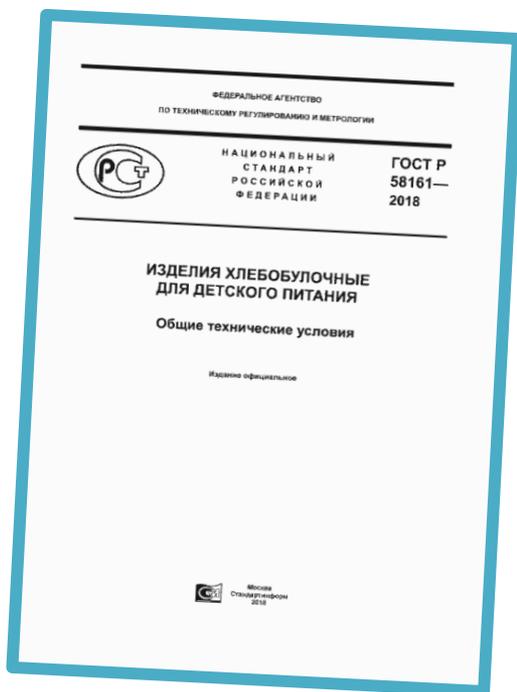
СТАНДАРТЫ ВКЛЮЧЕННЫЕ В ПРОЕКТ ПНС - 2021 г

Пересмотр ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование»

Внесение изменений в ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»

Внесение изменений в ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»

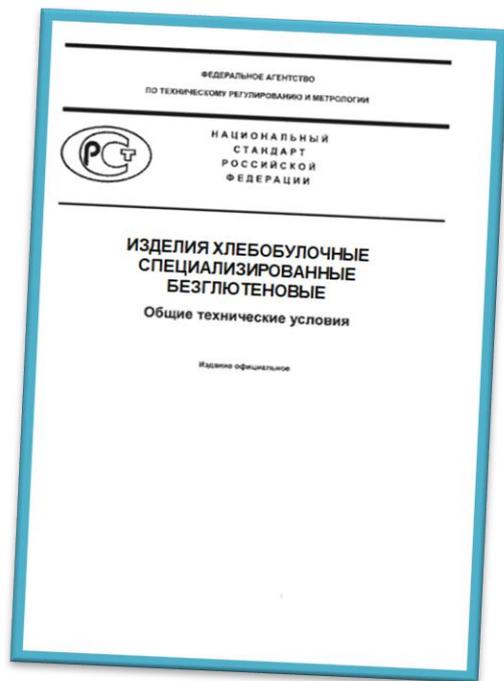
В рамках работы с Техническим комитетом 036
«Продукция специализированная пищевая»
ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
разработаны межгосударственные стандарты:



ГОСТ «Изделия хлебобулочные специализированные для детского питания. Технические условия»

Стандарт распространяется на продукцию пищевую специализированную изделия хлебобулочные «Здравушка», «Школярник», «Вкусняшка», «Добрыня» для детского питания на основе пшеничной муки упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного (от 6 лет и старше) возраста.

В рамках работы с **Техническим комитетом 036**
«Продукция специализированная пищевая»
ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности
разработаны межгосударственные стандарты:



ГОСТ «Изделия хлебобулочные специализированные безглютеновые. Общие технические условия»

Стандарт распространяется на изделия хлебобулочные безглютеновые с содержанием глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из сырья, не содержащего глютен или из сырья, в котором глютен снижен специальным образом, предназначенные для организации диетического лечебного и диетического профилактического питания лиц, страдающих пищевой непереносимостью глютена, в том числе глютеновой энтеропатией (целиакией – генетической непереносимостью глютена зерна злаков)



ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности совместно с АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»

разработаны:

- **СТО 46429990-116-2019 - Изделия хлебобулочные с добавлением зерна и продуктов его переработки**
- **СТО 46429990-127-2019 - Экструдированные пищевые концентраты. Завтраки готовые**
- **СТО 46429990-129-2019 - Макаaronные изделия быстрого приготовления**
- **СТО 46429990-135-2019 - Концентраты пищевые. Смеси для блинов и блинчиков**
- **СТО 46429990-145-2020 - Макаaronные изделия**
- **СТО 46429990-140-2020 - Хлопья овсяные**
- **СТО 46429990-155-2020 - Бородинский хлеб**



ФГАНУ НИИХП РАЗРАБОТАНЫ 7 НОВЫХ МЕТОДИК КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ



➤ **Методика СТП–1703**

Определение степени черствости хлебобулочных изделий

➤ **Методика СТП – 1901**

Определение крошковатости мякиша хлебобулочных изделий

➤ **Методика СТП –**

Определение среднееквивалентного диаметра пор хлеба

➤ **Методика СТП – 1902**

Определение плотности мякиша хлебобулочных изделий

➤ **Методика СТП – 1903**

Определение массовой доли зерновых продуктов в хлебобулочных изделиях

➤ **Методика СТП – 1908**

Определение массовой доли крошки в потребительской упаковке макаронных изделий

➤ **Методика СТП–1907**

Определение прочности брикета макаронных изделий быстрого приготовления

➤ **Методика СТП–1909**

Определение содержания мягкой пшеницы в макаронных изделиях

➤ **Методика СТП–**

Определение коэффициента водосвязывающей способности макаронных изделий после варки





ИЗМЕНЕНИЯ В «СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫЕ ПО ГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ», ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЙ СНИЖЕНИЕ ДОЗИРОВКИ САХАРА

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ НИИХП,
заместитель председателя технического
комитета по стандартизации № 003
«Хлебобулочные и макаронные
изделия»
М.Н. Костюченко
«15» *сентября* 2019 г.

ИЗМЕНЕНИЕ №5

к «Сборнику рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», Москва, 1998 г.

- В разделе «Перечень сырья» заменить:
- «сахар-песок по ГОСТ 21-94» на «сахар белый по ГОСТ 33222-2015».
- Во всех рецептурах хлебобулочных изделий заменить:
- «сахар-песок» на «сахар белый».
- В рецептурах на батон нарезной из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов и батона подмосковного из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта допускается снижение расхода сахара белого.

Рецептура на батон нарезной из муки высшего сорта, ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,0
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар белый*	4,0
Мargarин марки МТ с содержанием жира не менее 82 %	3,5
Итого	110,0

Рецептура на батон нарезной из муки первого сорта, ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,0
Соль поваренная пищевая	1,5

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ НИИХП,
заместитель председателя технического
комитета по стандартизации № 003
«Хлебобулочные и макаронные
изделия»
М.Н. Костюченко
«10» *сентября* 2019 г.

ИЗМЕНЕНИЕ № 6

к «Сборнику рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», Москва, 1998 г.

- В рецептурах на булку городскую из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов допускается снижение расхода сахара белого.

Рецептура на булку городскую из муки высшего сорта, ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,3
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар белый*	4,0
Мargarин марки МТ с содержанием жира не менее 82 %	2,5
Итого	109,3

Рецептура на булку городскую из муки первого сорта, ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,3
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар белый*	4,0
Мargarин марки МТ с содержанием жира не менее 82 %	2,5
Итого	109,3

* При использовании ускоренных технологий с применением хлебопекарных улучшителей и/или ферментных препаратов и использовании муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов с числом падения 350 с и менее, допускается снижение расхода сахара белого до 50 % при условии соответствия массовой доли сахара в готовой продукции требованиям ГОСТ 27844-88.

Предложения ФГАНУ НИИХП по проекту ГОСТ «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки сортов					
	Экстра	Высший	Крупчатка	Первый	Второй	Обойная
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,45	0,55	0,60	0,75	1,25	2,0
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	-	54,0	-	36,0	12,0	-
Количество клейковины, %, не менее	28,0	28,0	30,0	30,0	25,0	20,0
Качество клейковины, группа/ед. ИДК	Не ниже второй группы 33 - 102/ 50 - 90					
Число падения, с, не менее	185 200-380	185 200-380	185 200-380	185 200-380	160 180-360	160
Кислотность, град	3,0	3,0	3,0	3,5	4,5	4,5
Объемный выход хлеба по пробной лабораторной выпечке по ГОСТ 27669-88, не менее	-	400	-	400	350	-
Формоустойчивость хлеба (Н:Д), не менее	0,40	0,40	0,40	0,40	0,35	-

*****Изменения выделены красным цветом**

Хлебопекарные предприятия, участвующие в мониторинге качества пшеничной муки в 2020 году

Дедовский хлеб



Мониторинг качества пшеничной хлебопекарной муки

Исследуемые пробы:

- 14 проб пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- 13 проб ржаной хлебопекарной муки обдирной.

Технологические свойства хлебопекарной муки

Крупность помола

Белизна

Зольность

Число падения

Количество и качество
клейковины



Показатели
амилограммы

Показатели
альвеограммы

Показатели
фаринограммы

Пробная
лабораторная
выпечка

Критические точки технологических свойств пшеничной хлебопекарной муки в/с

- *средний эквивалентный диаметр частиц муки - 100 ± 10 мкм;*
- *цвет муки – отношение количества желтого к суммарному количеству белого и коричневого цветов – 0,4-0,5;*
- *способность муки к потемнению – 10-11%;*
- *количество клейковины, не менее 28%;*
- *качество клейковины - 75-85 ед. пр. ИДК;*
- *«число падения» муки - 235 ± 15 с.;*
- *валориметрическая оценка теста – 45-54 е.в.;*
- *разжижение теста – 80-120 е.Ф.;*
- *титруемая кислотность муки - не более 3 град.*

Основные изменения показателей качества пшеничной муки

**Автолитическая
активность муки**

Повышенная, пониженная

**Свойства клейковины
муки**

**Неудовлетворительно крепкая,
короткорвущаяся, слабая**

**Газообразующая
способность муки**

Пониженная, повышенная

**Способность к потемнению
(I, II сорт)**

Повышенная

Реологические свойства

**Быстрое снижение устойчивости теста в
процессе брожения; высокая
газопроницаемость теста – 30% проб**

Объемный выход хлеба

Пониженный – 30% проб

Формоустойчивость (H/D)

Пониженная – 30% проб

Белизна, зольность и крупность помола пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта за 2019 год

Белизна, не менее 54 ед.пр. РЗ-БПЛ (ГОСТ 26361)

Зольность, не более 0,55 % (ГОСТ 27494)

Крупность помола: остаток на сите №45/50 ПА, не более 5,0% (ГОСТ 27560)

№ Номер пробы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Белизна, Б, ед.пр. РЗ-БПЛ	59,8	57,0	56,4	54,9	56,1	52,8	54,2	55,3	56,4	58,5	54,4	56,3	50,9	57,5	56,5	56,6	55,3
Зольность, %	0,49	0,50	0,49	0,49	0,49	0,50	0,49	0,50	0,51	0,52	0,50	0,49	0,52	0,50	0,51	0,51	0,50
Крупность помола: остаток на сите №45/50 ПА, %	3,0	5,0	6,0	6,0	3,0	8,0	6,0	5,0	8,0	4,0	2,0	2,0	3,0	2,0	3,0	2,0	7,0

Белизна, зольность и крупность помола пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта за 2020 год

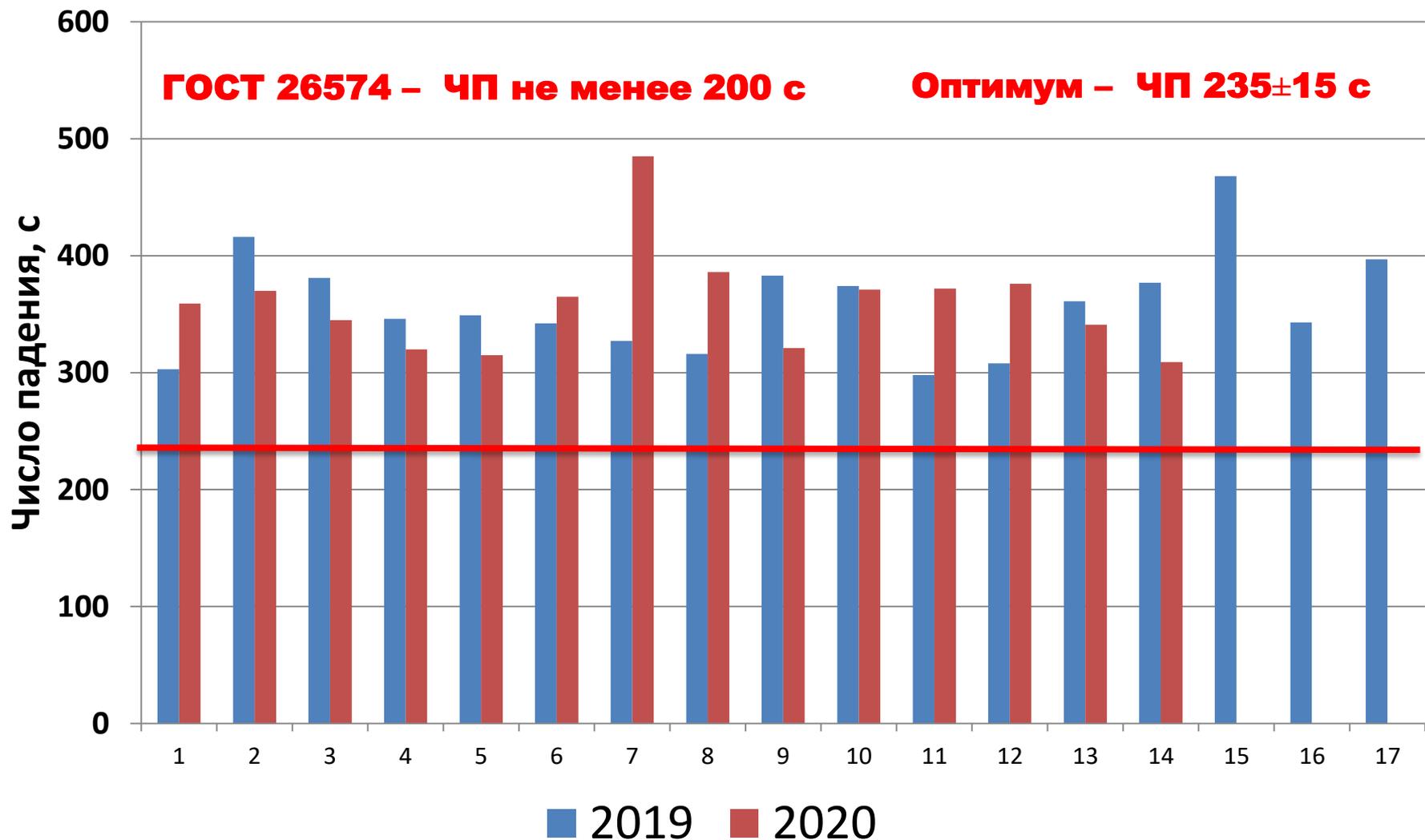
Белизна, не менее 54 ед.пр. РЗ-БПЛ (ГОСТ 26361)

Зольность, не более 0,55 % (ГОСТ 27494)

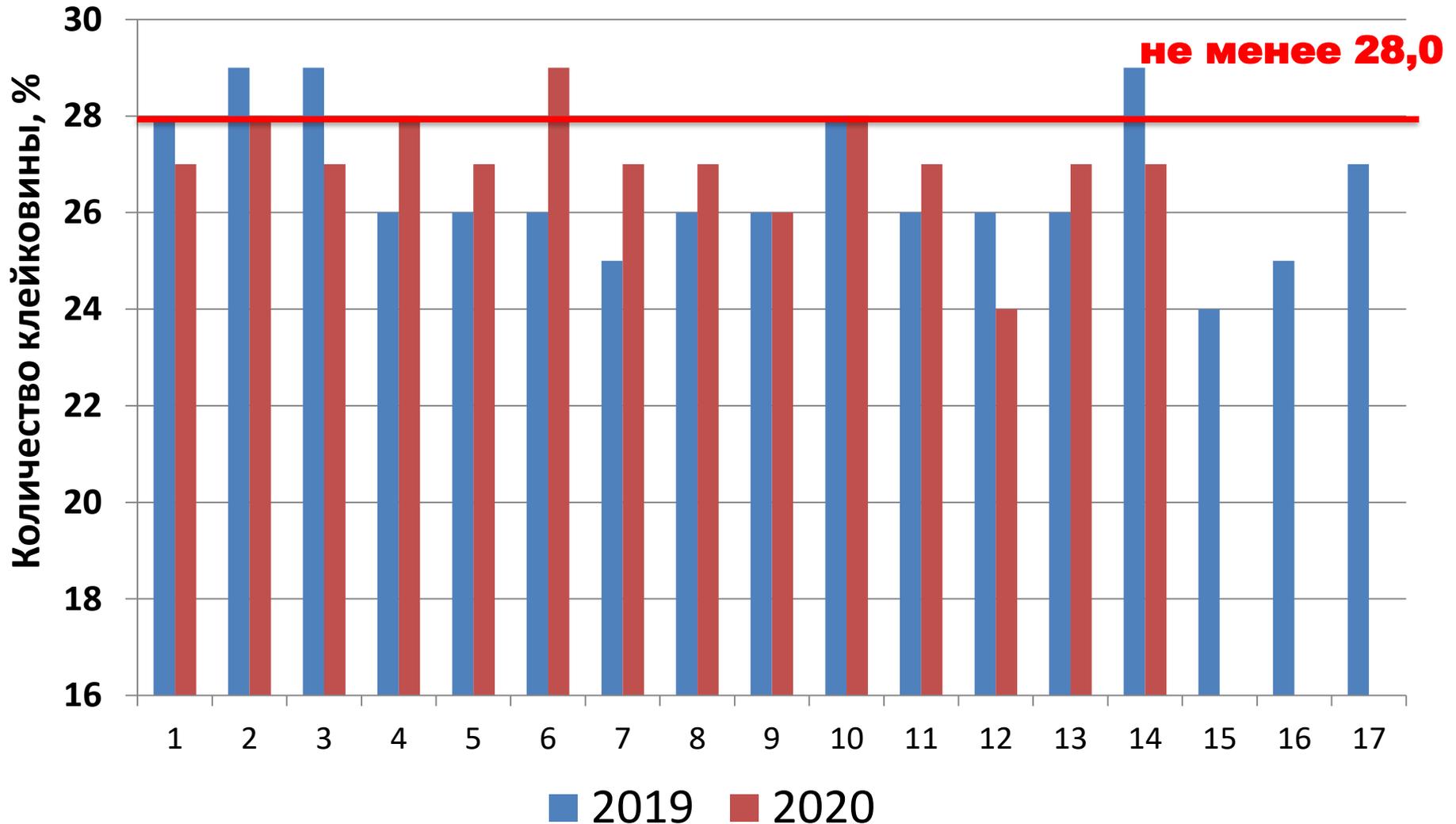
Крупность помола : остаток на сите №45/50 ПА, не более 5,0% (ГОСТ 27560)

№ Номер пробы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Белизна, Б, ед.пр. РЗ-БПЛ	54,0	57,0	55,0	56,0	55,0	55,0	55,0	56,0	60,0	57,0	55,0	60,0	54,0	58,0
Зольность, %	0,50	0,49	0,55	0,49	0,49	0,55	0,55	0,49	0,49	0,51	0,52	0,51	0,49	0,51
Крупность помола: остаток на сите №45/50 ПА, %	5,0	3,0	5,0	6,0	4,0	3,0	8,0	6,0	1,0	3,0	3,0	4,0	5,0	2,0

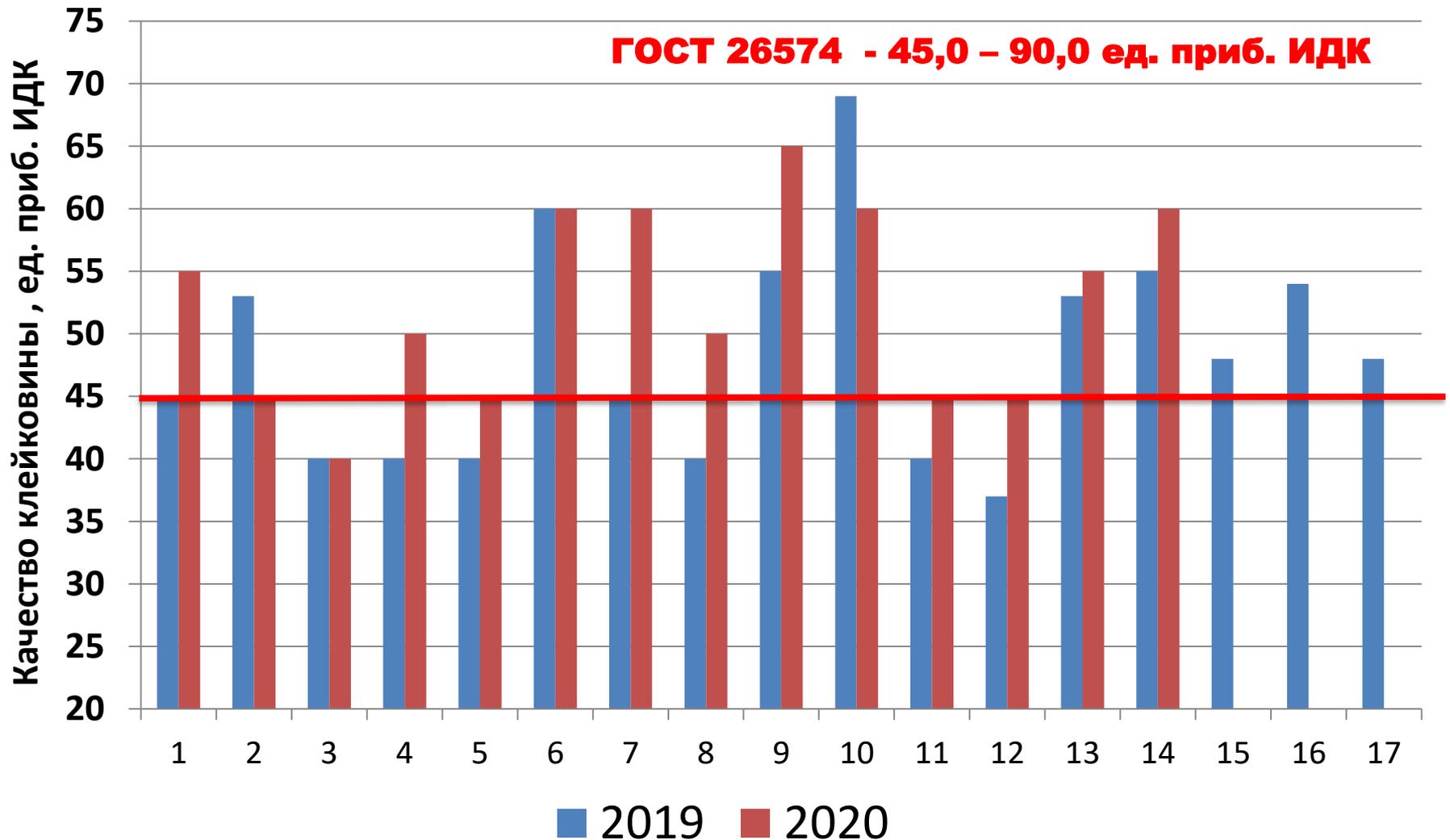
Сравнительная оценка числа падения пшеничной хлебопекарной муки в/с за 2019 и 2020 годы



Сравнительная оценка белково-протеиназного комплекса пшеничной хлебопекарной муки в/с за 2019 и 2020 годы



Сравнительная оценка белково-протеиназного комплекса пшеничной хлебопекарной муки в/с за 2019 и 2020 годы



Показатели качества муки пшеничной хлебопекарной в/с, поставленной на хлебопекарные предприятия г. Москвы и Московской области в 2019 - 2020 г.г.

Наименование показателей	Пшеничная мука высшего сорта		Норма
	2019	2020	
Белизна, единиц прибора РЗ -БПЛ	51 - 60	54-60	не менее 54
Массовая доля сырой клейковины, %,	24,0 - 29,0	26,0-29,0	не менее 28,0
Количество белка, %	11,2 - 13,2	11,5 – 13,6	
Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК	40 - 70	40 - 65	45-90
Число падения, с	300 - 470	300 - 485	не менее 185
Максимальное избыточное давление (P), мм (по альвеографу)	54 - 145	66 - 149	60 – 90 – оптимум
Средняя абсцисса при разрыве (L), мм (по альвеографу)	50 - 125	34 - 108	90 – 140 – оптимум
Водопоглощение, % (по фаринографу)	57,4 - 65,5	56,2 – 60,7	
Объёмный выход хлеба, см ³ /100 г	370 - 570	360 - 490	не менее 400
Формоустойчивость, Н/Д	0,34 - 0,47	0,40 – 0,60	не менее 0,40

Участие в заседании ТК 002

ГОСТ «Пшеница хлебопекарная. Технические условия»

Наименование показателя	Значение показателя для пшеницы:			
	сильная (улучшитель)	средняя по силе (ценная по качеству)	филлер	слабая
Тип, подтип	I и IV типы 1-2 подтипы; III тип 1 подтип и V тип	I и IV типы 1-3 подтипы III тип 1-2 подтип и V тип	I и IV типы 1-4 подтипы; III тип 1-2 подтипы и V тип	
Зерно твердой пшеницы, %, не более	2,0	3,0	4,0	5,0
Состояние	в здоровом, негреющемся состоянии			
Цвет	свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа			
	допускается первая степень обесцвеченности	допускается первая и вторая степени обесцвеченности	допускается любая степень обесцвеченности	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не менее*	13,5	12,5	11,0	8,0
Количество клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	15,0
Качество клейковины, ед. ИДК	43 - 85	40 - 90	18 - 102	
Число падения, с, не менее	220	200	150	80
Стекловидность, %, не менее	60	50	40	не ограничивается
Натура, г/л, не менее	750	730	710	не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0			
Сорная примесь, %, не более: в том числе, минеральная примесь, в том числе, галька испорченные зерна куколь трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха)	2,0			
			0,3	
			0,1	
			0,2	
			0,5	
Зерновая примесь, %, не более	5,0			10,0
	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси			

*Массовую долю белка определяют по требованию покупателя

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Рассмотрение проекта окончательной редакции межгосударственного стандарта ГОСТ «Пшеница хлебопекарная. Технические условия» (шифр темы 1.7.002-2.014.19).

СЛУШАЛИ: председателя ТК 002 Мелешкину Е.П. о проекте окончательной редакции межгосударственного стандарта ГОСТ «Пшеница хлебопекарная. Технические условия» и сводке замечаний и предложений к проекту первой редакции стандарта.

ВЫСТУПИЛИ: Мартиросян В.В., Черных В.Я., Свириденко И.Н., Кузьмич М.А., Золова Г.В., Боженова С.М., Скудова Н.А., Тонгонова Е.И., Белецкий С.Л., Дмитриенко Н.В., Белова Е.А., Янова М.А.

В результате обсуждения предложено внести изменения в текст проекта окончательной редакции стандарта:

1. В п. 3.7, 4.5, 4.6, 4.8 дополнить – «...односортового лабораторного помола...».

2. В п. 4.2 в Таблице 1:

– показатель «Качество клейковины, ед. ИДК» – уточнить для пшеницы – филлер 35-90;

– показатель «Число падения, с, не менее» для слабой пшеницы – заменить с 80 на 120; – показатель «Стекловидность, %, не менее» для пшеницы – средняя по силе заменить с 50 на 45;

– показатель «Натура, г/л, не менее» для слабой пшеницы – заменить с «Не ограничивается» на 680;

– показатель «Зерновая примесь, %, не более» для слабой пшеницы – заменить с 10,0 на 5,0.

3. В п. 4.5 в Таблице 2:

– показатель «Количество клейковины, %, не менее» для муки из пшеницы слабой заменить с 18,0 на 16,0.

4. В Приложении Б – в названии заменить « тесто » на « суспензия ».

5. Поступило предложение от ФГАНУ НИИХП – сократить текст стандарта на 50%, исключив требования к качеству пшеницы филлер и слабая, изменить название проекта окончательной редакции стандарта «Пшеница сильная и ценная. Технические условия».

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Отклонить предложение об изменении названия проекта окончательной редакции стандарта «Пшеница сильная и ценная. Технические условия» в связи с тем, что в настоящее время по данным ФГБУ «Центр оценки качества зерна», средневзвешенный уровень клейковины в зерне пшеницы урожая 2016-2018 гг. – 20 %, в экспортных партиях российской пшеницы по фитосанитарным сертификатам с 2017 по 2019 гг. количество клейковины составило 20,3-19,7% [<https://agrovesti.net/lib/industries/cereals/kachestvo-zerna-urozhaya-2018-goda.html>], что соответствует пшенице 4-го класса, из которой нельзя получить хлебопекарную муку и соответственно качественный хлеб. Исключение из проекта окончательной редакции

Благодарю за внимание!

ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

Москва, ул. Б. Черкизовская, 26А

+7(495)-025-41-44

kostyuchenkoMN@yandex.ru

Tk3hleb@mail.ru

