

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Укладывание, хранение и транспортирование Bakery products. Packing, storage and transportation

МКС 67.060

Дата введения 2023-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 003 "Хлебобулочные и макаронные изделия"

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 августа 2022 г. N 153-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО "Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2022 г. N 944-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 8227-2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2023 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 8227-56

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия, хлебобулочные полуфабрикаты (далее - продукция) и устанавливает правила укладывания, хранения и транспортирования.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 9846 Хлебцы хрустящие. Технические условия

ГОСТ 11270 Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 30317* Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54645-2011.

ГОСТ 31751 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия

ГОСТ 31806 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия

ГОСТ 32124 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 32677, [1]-[3], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

многооборотная[ый] [возвратная[ый]] транспортная упаковка [элемент упаковки]: Любое изделие, предназначенное для транспортирования, погрузки/разгрузки и/или распространения одного или нескольких товаров или упакованных единиц продукции, подлежащее возврату для дальнейшего использования.

Пример - Поддоны под денежный залог или без него, а также все виды многократно используемых ящиков, лотков, коробок, поддонов, бочек и тележек.

Примечания

1 Грузовые контейнеры, трейлеры и другие подобные модули, обеспечивающие защиту продукции, не подпадают под определение "возвратная транспортная упаковка (или элемент упаковки)".

2 Термин "возвратное транспортное упаковочное оборудование (технические средства)" в среде обмена электронными данными рассматривается как эквивалентный термину "возвратная транспортная упаковка (или элемент упаковки)".

[ГОСТ 17527-2020, статья 18]

3.2

ящик: Жесткая упаковка с прямоугольными или многоугольными сторонами.

Примечание - Стороны могут иметь отверстия для перемещения или вентиляции.

[ГОСТ 17527-2020, статья 42]

3.3 технологический передвижной стеллаж: Вид оборудования, предназначенный для временного хранения (в том числе охлаждения) и перемещения продукции, находящейся в многооборотной транспортной упаковке и подлежащей хранению или транспортированию.

3.4 хлебный лоток: Ящик без крышки, имеющий корпус разнообразной формы, с плоским дном, с тремя или четырьмя бортиками, изготовленный из дерева или полимерных материалов, предназначенный для размещения хлебопекарной продукции на полках технологических передвижных стеллажей или на поддонах при хранении и/или транспортировании.

3.5 коробка [короб] из гофрированного картона (Нрк. гофрокороб): Складной (сборно-разборный) ящик, изготовленный из гофрированного картона, используемый в качестве транспортной упаковки продукции.

4 Укладка

4.1 Хлебобулочные изделия после выемки из печи помещают для остывания в установки для охлаждения, на полки технологических стеллажей или в хлебные лотки. При этом укладывание проводят в один ряд на боковую или нижнюю корки (если иное не установлено требованиями документа по стандартизации на конкретный вид продукции).

4.2 Остывшие изделия при необходимости упаковывают в упаковочные материалы, соответствующие требованиям технического регламента [2], предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией, или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт, и укладывают согласно данным таблицы 1.

Таблица 1

Вид продукции	Вид многооборотной транспортной упаковки для хранения продукции	Способ укладки	
		при хранении	при транспортировании
1 Формовые хлебобулочные изделия, в том числе: - нарезанные на ломти - часть изделия - часть изделия, нарезанная на ломти	Хлебный лоток, коробка (короб) из гофрированного картона (только для упакованных изделий), этажерки или полки	В один или два ряда на боковую или нижнюю корку	В один ряд на боковую или нижнюю корку
	Ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении или иным способом, исключая деформацию изделий	То же, что и при хранении
2 Подовые хлебобулочные изделия, в том числе: - нарезанные на ломти - часть изделия - часть изделия, нарезанная на ломти	Хлебный лоток, коробка (короб) из гофрированного картона (только для упакованных изделий), этажерки или полки	В один ряд на нижнюю корку или на боковую корку с уклоном к боковой стенке. Допускается укладывание на ребро попарно, нижними корками друг к другу или иным способом, исключая деформацию изделий	То же, что и при хранении
	Ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении или в один ряд на нижнюю или боковую корку с укладкой к боковой стенке или на ребро попарно, корками друг к другу с учетом высоты ящика или корзины	То же, что и при хранении
3 Пироги, мелкостучные хлебобулочные изделия массой менее 200 г включительно и сдобные изделия (в том числе с начинками)	Хлебный лоток, коробка (короб) из гофрированного картона (только для упакованных изделий), этажерки или полки	На нижнюю корку в один-два ряда, а изделия с отделкой на верхней корке - в один ряд или иным способом, исключая деформацию изделий	То же, что и при хранении

4 Лаваш, чиабатта, пита и др.	Хлебный лоток, коробка (короб) из гофрированного картона (только для упакованных изделий), этажерки секционным делением или полки	В один ряд на боковую или на нижнюю корку до остывания; после остывания допускается хранение на нижней корке в три - пять рядов или иным способом, исключающим деформацию изделий	То же, что и при хранении
5 Лаваш тонкий	Хлебный лоток, коробка (короб) из гофрированного картона (только для упакованных изделий), этажерки секционным делением или полки	Укладывается в стопки с учетом высоты многооборотной транспортной упаковки. В остывшем виде упакованные по несколько штук в сложенном или свернутом виде способом, исключающим деформацию изделий, с учетом высоты многооборотной транспортной упаковки	То же, что и при хранении
6 Жареные хлебобулочные изделия	Укладывание и упаковывание хлебобулочных жареных изделий по ГОСТ 31751		
7 Хлебобулочные бараночные изделия	Укладывание и упаковывание хлебобулочных бараночных изделий по ГОСТ 32124		
8 Хлебобулочные изделия пониженной влажности. Соломка	Укладывание и упаковывание хлебобулочных изделий пониженной влажности по ГОСТ 11270		
9 Хлебобулочные сухарные изделия	Укладывание и упаковывание хлебобулочных сухарных изделий по ГОСТ 30317		
10 Хрустящие хлебцы	Укладывание и упаковывание хрустящих хлебцев по ГОСТ 9846		
11 Хлебобулочные полуфабрикаты	Укладывание и упаковывание хлебобулочных полуфабрикатов по ГОСТ 31806		

Примечания

1 При укладке не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий лотки, стеллажи и другие виды транспортной упаковки рекомендуется простилать бумагой или другими материалами, соответствующими требованиям технического регламента [2] или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт, предъявляемые к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

2 Хлебобулочные изделия необходимо укладывать в хлебные лотки, технологические передвижные стеллажи и другие виды многооборотной транспортной упаковки таким образом, чтобы исключить деформацию изделий.

3 Допускается укладывание мелкоштучных изделий (без отделки) массой от 50 до 70 г в ящики или лотки насыпью - не более 100 шт.

4 Хлебобулочные изделия длительного хранения, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

5 Хранение и транспортирование

5.1 Изготовители, перевозчики и продавцы должны осуществлять процессы хранения и транспортирования продукции таким образом, чтобы эта продукция соответствовала требованиям технического регламента [1] и иных технических регламентов, действие которых на нее распространяется, или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт.

5.2 Процессы хранения и транспортирования продукции должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и требованиям технического регламента [1] или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт.

5.3 Потребительская и транспортная упаковки, контактирующие с продукцией в процессе ее хранения и транспортирования, должны соответствовать требованиям безопасности, технического регламента [2] или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

5.4 Продукцию следует хранить в тех помещениях, которые должны быть чистыми, сухими, тщательно вентилируемыми*, без плесени на стенах и потолках, не зараженными вредителями хлебных запасов, изолированными от источников сильного нагрева или охлаждения* и оборудованы средствами контроля температуры окружающей среды и относительной влажности воздуха*. Хлебные лотки, технологические передвижные стеллажи и другие виды многооборотной транспортной упаковки с продукцией следует хранить на расстоянии не менее 15 см от пола, штабелями; между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 50 см.

* Кроме холодильных и морозильных камер.

5.5 Срок максимальной выдержки неупакованных и упакованных хлебобулочных изделий на предприятии регламентирован документом по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.6 Не допускается хранение хлебобулочных изделий вместе с непищевой продукцией и пищевой продукцией иного вида в том случае, если это может передать хлебобулочным изделиям не свойственный им запах либо привести к их загрязнению.

5.7 Хлебобулочные изделия следует хранить в помещениях с поддержанием равномерной температуры не ниже плюс 6°С, не выше плюс 28°С и относительной влажности воздуха не более 85% (кроме изделий, указанных в 5.8-5.11), если иное не установлено изготовителем продукции в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.8 Бараночные хлебобулочные изделия и хлебобулочные изделия пониженной влажности (соломка) следует

хранить при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%, если иное не установлено изготовителем продукции в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.9 Сухарные хлебобулочные изделия следует хранить при температуре не выше плюс 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%, если иное не установлено изготовителем продукции в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.10 При хранении и транспортировании пирогов и пирожков со скоропортящимися начинками (творожными, овощными, сырными, гастрономическими, мясными и др.), хлебобулочных охлажденных полуфабрикатов должна быть обеспечена температура плюс (4±2)°С, если иное не установлено изготовителем продукции в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.11 При хранении и транспортировании хлебобулочных замороженных полуфабрикатов должна быть обеспечена температура минус (18±2)°С, если иное не установлено изготовителем продукции в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлены конкретные изделия.

5.12 Помещения для хранения продукции следует регулярно подвергать дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с процедурами, основанными на принципах ХАССП, разработанными и утвержденными изготовителями продукции для обеспечения соответствия требованиям [1] или других нормативных актов, устанавливающих аналогичные требования на территории стран, принявших настоящий стандарт.

Примечание - При обнаружении зараженности хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно удалить зараженную продукцию и провести дезинфекцию помещения, где она хранилась; инвентарь и оборудование необходимо подвергнуть тщательной механической очистке с последующей дезинфекцией.

5.13 При размещении в торговом зале хлебобулочных изделий не допускается хранение изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в многооборотной транспортной упаковке или в хлебных лотках на полу без поддонов, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 60 см от пола.

5.14 При обращении хлебобулочных изделий следует соблюдать условия хранения и сроки годности, установленные их изготовителем.

5.15 Транспортирование продукции следует осуществлять в соответствии с правилами перевозки грузов в специально оборудованных автомобилях, имеющих грузовое отделение для перевозки продукции, помещенной в многооборотную транспортную упаковку и размещенную на технологических передвижных стеллажах.

5.16 Допускается по согласованию изготовителя с потребителем транспортирование продукции транспортом других видов с соблюдением требований, указанных в 5.7-5.11, 5.18 и 5.19.

5.17 Условия транспортирования должны соответствовать требованиям документа по стандартизации, в соответствии с которым изготовлена продукция. В случае транспортирования изделий, указанных в 5.7-5.9, продолжительностью более 5 ч, если условия окружающей среды не соответствуют условиям, указанным в 5.7-5.9, грузовые отделения транспортных средств должны быть оснащены оборудованием, позволяющим обеспечить условия хранения, требования к которым установлены в 5.7-5.9 и/или в документе по стандартизации, в соответствии с которым изготовлена продукция.

5.18 Конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать проведение очистки, мойки, дезинфекции, а также защиту продукции от загрязнения.

5.19 Погрузка и выгрузка продукции следует проводить под навесом для предохранения от воздействия атмосферных осадков (дождя, снега).

5.20 Хлебные лотки и другие виды многооборотной транспортной упаковки устанавливают друг на друга таким образом, чтобы исключить их перемещение с места и деформацию изделий, находящихся в них, при движении транспортного средства.

5.21 Грузовые отделения транспортных средств, технологические передвижные стеллажи, хлебные лотки и другие виды многооборотной транспортной упаковки следует подвергать очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы указанные объекты не могли являться источником загрязнения продукции.

5.22 Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств,

технологических передвижных стеллажей, хлебных лотков и других видов многооборотной транспортной упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.23 Освобождаемую многооборотную транспортную упаковку до обратной ее погрузки в транспорт следует укладывать на чистые поддоны. Многооборотная транспортная упаковка, хлебные лотки должны быть очищены от хлебных крошек, а также от бумаги, если она использована при укладке или для упаковки хлебобулочных изделий.

5.24 Лица, сопровождающие продукцию, должны проводить погрузку и выгрузку продукции в санитарной одежде.

5.25 Хранение и транспортирование хрустящих хлебцев - по ГОСТ 9846.

5.26 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент О безопасности упаковки
Таможенного союза
ТР ТС 005/2011
- [3] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011

УДК 664.66.016:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: хлебопекарная продукция, транспортная упаковка, потребительская упаковка, укладывание, транспортирование, хранение

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: ФГБУ "РСТ", 2022