



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ДСТУ 7043:2020

ВИРОБИ МАКАРОННІ

Загальні технічні умови

Відповідає офіційному тексту

З питань придбання офіційного видання звертайтеся
до національного органу стандартизації
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Хлібобулочні та макаронні вироби» (ТК 153), Всеукраїнська асоціація пекарів
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 19 серпня 2020 р. № 190 з 2021–01–01
- 3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленими в національній стандартизації України
- 4 НА ЗАМІНУ ДСТУ 7043:2009

**Право власності на цей національний стандарт належить державі.
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати
здля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи**

ДП «УкрНДНЦ», 2020

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Класифікація	2
5 Загальні технічні вимоги	3
6 Вимоги щодо безпеки	6
7 Вимоги щодо охорони довкілля	7
8 Маркування	7
9 Пакування.....	7
10 Транспортування та зберігання	9
11 Методи контролювання	9
12 Правила приймання.....	9
13 Гарантії виробника.....	10
Додаток А (довідковий) Коди згідно з Державним класифікатором продукції та послуг	11
Додаток Б (довідковий) Бібліографія.....	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВИРОБИ МАКАРОННІ

Загальні технічні умови

MACARONI PRODUCTS

General specifications

Чинний від 2021-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на макаронні вироби, виготовлені з пшеничного борошна та питної води з додаванням або без додавання додаткової сировини та/або смакових добавок.

Вимоги цього стандарту застосовують суб'єкти підприємницької діяльності (фізичні та юридичні особи) усіх форм власності, які займаються розробленням та виробництвом зазначеної продукції.

Вимоги щодо безпеки й охорони довкілля викладено в розділах 6 та 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі національні нормативні документи:

ДСТУ 2089-92 Картонна та паперова тара. Терміни та визначення

ДСТУ 2583-94 Машини та устаткування для хлібопекарської промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 2661:2010 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 2887-94 Пакування та маркування. Терміни та визначення

ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови

ДСТУ 4307:2004 Сіль йодована. Технічні умови

ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови

ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7275:2012 Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7276:2012 Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7347:2013 Вироби макаронні. Терміни та визначення понять

ДСТУ 7348:2013 Вироби макаронні. Правила приймання і методи визначання якості

ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості

ДСТУ 7796:2015 Мішки паперові. Технічні умови

ДСТУ 8103:2015 Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови

ДСТУ 8636:2016 Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умови

ДСТУ 8645:2016 Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови

ДСТУ 8654:2016 Морква столова сушена. Технічні умови

ДСТУ 8655:2016 Буряк столовий сушений. Технічні умови

ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745-2003, IDT)

ДСТУ OIML R 79:2017 (OIML R 79:2015, IDT) Вимоги до маркування фасованих товарів
 ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87:2016, IDT) Кількість фасованого товару в упаковках
 ДСТУ ISO 780–2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами
 (ISO 780:1997, IDT).

Примітка. Чинність стандартів, посилання на які є в цьому стандарті, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними покажчиками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі зміни, внесені до нього.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни, наведені в ДСТУ 2887, ДСТУ 2890 та ДСТУ 7347.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від борошна, з якого виготовляють продукт, і технології виготовлення макаронні вироби поділяють на групи А, Б, В та класи «екстра», перший і другий:

— група А — з борошна твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів — згідно з чинними нормативними документами;

— група Б — з борошна м'якої склоподібної пшениці для макаронних виробів — згідно з чинними нормативними документами;

— група В — з борошна пшеничного — згідно з чинними нормативними документами;

— клас «екстра» — виготовлені з пшеничного борошна вищого сорту на лініях виробництва із застосуванням глибокого вакуумування у тістовій камері високотемпературних або надвисокотемпературних режимів сушіння;

— перший клас — виготовлені з пшеничного борошна вищого сорту із застосуванням традиційної технології та м'яких режимів сушіння;

— другий клас — виготовлені з пшеничного борошна першого сорту незалежно від використовуваної технології.

У разі виготовлення макаронних виробів із використанням додаткової сировини (смакові добавки та збагачувачі) назву групи та класу доповнюють назвою добавки.

Приклад

«Вермішель екстра, яєчна, група В» або «Ріжки, клас перший, томатні, група Б».

4.2 Залежно від способу формування макаронні вироби поділяють на пресовано-різані і штамповані.

4.3 Залежно від форми макаронні вироби поділяють на типи: трубчасті, ниткоподібні (вермішель), стрічкоподібні (локшина), фігурні.

4.3.1 Макаронні вироби всіх типів поділяють на довгі та короткі.

Довгі макаронні вироби можуть бути одинарними чи подвійними гнучими, а також сформованими в мотки, бантики та гнізда.

Масу і розміри довгих макаронних виробів, сформованих в мотки, бантики та гнізда, не обмежують.

4.3.2 Трубчасті макаронні вироби за формою і довжиною поділяють на підтипи, зазначені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Підтипи трубчастих макаронних виробів

Підтип	Довжина виробу
Макарони	Не менше ніж 200 мм. У виробах подвійних гнутих довжину вимірюють до місця перегину
Ріжки	Не більше ніж 100 мм за зовнішньою кривою
Пера	Від 30 мм до 100 мм від гострого до тупого кута

4.3.3 За розміром поперечного перерізу кожний підтип поділяють на види, зазначені в таблиці 2.

Таблиця 2 — Види макаронних виробів

Підтип	Вид	Розміри, мм	
		Переріз (діаметр)	Товщина стінки
Макарони, ріжки, пера	Соломка (крім пер)	Не більше ніж 4,0	Не більше ніж 1,5 (дозволено до 2,0 у кількості не більше ніж 5% від маси виробів в одиниці пакування)
	Особливі	4,1—5,5	Те саме
	Звичайні	5,6—7,0	»
	Любительські	Понад 7,0	»
Примітка. Форма перерізу трубчастих виробів може бути різною (кругла, квадратна, рифлена тощо).			

4.3.4 Ниткоподібні макаронні вироби (вермішель) виготовляють з різною формою поперечного перерізу: круглою, еліпсоподібною, квадратною тощо.

За розміром поперечного перерізу вермішель поділяють на види:

- павутинка — не більше ніж 0,8 мм;
- тонка — не більше ніж 1,2 мм;
- звичайна — не більше ніж 1,5 мм;
- любительська — не більше ніж 3,0 мм.

За довжиною вермішель поділяють на види:

- довга (подвійна гнута чи одинарна) — не менше ніж 200 мм;
- коротка (короткорізнана) — не менше ніж 15 мм.

4.3.5 Стрічкоподібні макаронні вироби (локшина) за розмірами і формою виготовляють різних видів і назв із гладкою або рифленою поверхнею, прямими, хвилястими та іншими кряями.

За довжиною локшину поділяють на види:

- довга (подвійна гнута чи одинарна) — не менше ніж 200 мм;
- коротка (короткорізнана) — не менше ніж 15 мм.

Ширина локшини повинна становити від 3,0 мм до 25,0 мм, товщина — не більше ніж 2,0 мм.

4.3.6 Фігурні макаронні вироби виготовляють різноманітної форми і розмірів, плоскими або об'ємними. Максимальна товщина будь-якої частини виробу не повинна перевищувати:

- для штампованих виробів — 1,5 мм;
- для пресованих виробів — 2,0 мм.

4.4. Розмір поперечного перерізу в трубчастих і ниткоподібних макаронних виробах визначають за зовнішнім діаметром для круглих виробів, за діаметром описаного кола — для всіх інших видів.

4.5 Товщину стінок рифлених і гофрованих макаронних виробів визначають у місцях западин.

4.6 Коди продукції згідно з ДК 016 [11] наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Макаронні вироби повинні виготовлятися згідно з цим стандартом за рецептурами і технологічними інструкціями та відповідно до вимог чинного законодавства України щодо безпечності та показників якості харчових продуктів. Параметри безпечності макаронних виробів регламентуються санітарними заходами, затвердженими в установленому порядку.

5.2. Вимоги до готової продукції

5.2.1 За органолептичними показниками макаронні вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Органолептичні показники макаронних виробів

Назва показника	Характеристика
Колір	Однотонний з кремовим або жовтим відтінком, відповідний сорту борошна, без слідів непомісу Колір виробів з додатковою сировиною змінюється відповідно до виду сировини
Поверхня	Гладенька. Дозволено незначну шорсткість
Форма	Відповідає типу виробу
Смак і запах	Властивий виду виробів, без стороннього присмаку і запаху
Стан виробів після варіння	Зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, не злипатись, не утворювати грудочок

5.2.2 Конкретну характеристику органолептичних показників для кожної назви виробу має бути наведено у рецептурі, затвердженій в установленому порядку.

5.2.3 У макаронних виробках не дозволено сторонні включення, хруст від мінеральної домішки, ознаки плісняви.

5.2.4 За фізико-хімічними показниками макаронні вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

5.2.5 Міцність макаронних виробів має забезпечувати збереження форми.

5.2.6 Дозволено відхили від заданої довжини макаронних виробів в одній фасованій (упакованій) одиниці, за умови їхньої однорідності:

- 15 % — для довгих виробів;
- 25 % — для коротких виробів.

5.2.7 Конкретні граничні значення фізико-хімічних показників для кожної назви макаронних виробів повинні бути наведені у затвердженій рецептурі.

5.2.8 Енергетична цінність та кількість поживних речовин для кожної назви макаронних виробів повинна бути наведена у затвердженій рецептурі.

Таблиця 4 – фізико-хімічні показники макаронних виробів

Назва показника	Норма для групи														Метод контролювання
	А						Б						В		
	екстра		перший клас	другий клас	екстра		перший клас	другий клас	екстра		перший клас	другий клас			
	довгі	короткі			довгі	короткі			довгі	короткі					
Вологість, %, не більше ніж	12,0	13,0	13,0	13,0	12,0	13,0	13,0	13,0	12,0	13,0	13,0	13,0	Згідно з ДСТУ 7348		
Кислотність, град, не більше ніж: — для всіх виробів — для виробів з додаванням томатопродуктів	4,0 10,0														Згідно з ДСТУ 7348
Міцність макаронів (Н), не менше ніж, з діаметром, мм — менше ніж 3,0 Понад 3,0 до 3,4 — » 3,5 » 3,9 — » 4,0 » 4,4 — » 4,5 » 4,9 — » 5,0 » 5,4 — » 5,5 » 5,9 — » 6,0 » 6,4 — » 6,5 » 6,9 — 7,0 і більше	— 1,2 2,0 3,0 3,6 4,0 4,2 5,0 6,0 7,0	— — — — — — — — — —	— 1,0 1,6 2,6 3,0 3,6 3,8 4,0 6,0 7,0	— 1,0 1,6 2,6 3,0 3,6 3,8 4,0 6,0 7,0	— 1,2 2,0 3,0 3,6 4,0 4,2 4,4 5,0 6,0	— — — — — — — — — —	— 1,0 1,6 2,6 3,0 3,6 3,8 4,0 5,0 6,0	— 1,0 1,6 2,6 3,0 3,6 3,8 4,0 5,0 6,0	— 1,0 1,6 2,6 3,0 3,6 3,8 4,0 4,4 4,6	— — — — — — — — — —	— 0,8 1,2 2,0 2,6 3,0 3,2 3,4 4,0 4,2	— 0,8 1,2 2,0 2,6 3,0 3,2 3,4 4,0 4,2	Згідно з ДСТУ 7348		
Масова частка лому в макаронах, %, не більше ніж	2,0	—	3,0	3,0	2,0	—	4,0	4,0	4,0	—	6,0	6,0	Згідно з ДСТУ 7348		
Масова частка деформованих виробів, %, не більше ніж	1,5	2,0	2,0	2,0	1,5	2,0	4,0	4,0	2,0	4,0	4,0	5,0	Згідно з ДСТУ 7348		
Масова частка крихти, %, не більше ніж	1,0	1,5	1,5	1,5	1,0	1,5	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	4,0	Згідно з ДСТУ 7348		
Металомаягітні домішки, мг на 1 кг продукту, не більше ніж	3,0 — якщо розміри окремих часток не більше ніж 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі												Згідно з ДСТУ 7348		
Наявність шкідників хлібних запасів	Не дозволено												Згідно з ДСТУ 7348		
Примітка 1. Міцність макаронних виробів груп А, Б, В зазначено в ньютонках (1 Н = 98 гс) Примітка 2. До деформованих виробів відносять макарони, різки та пера, які втратили форму або мають подовжній розрив, замітні кінці чи значні випрямлення; покшину, вермішель та фігурні вироби, які мають невідповідну своєму виду форму, замітні повністі або частково. Примітка 3. До крихти відносять уламки макаронів, вермішелі довгої, покшини довгої заводжки менше ніж 50 мм; різки заводжки менше ніж 10 мм; пера заводжки менше ніж 30 мм; вермішель та покшину коротку заводжки менше ніж 15 мм; уламки фігурних виробів, а також різків та пер незалежно від розмірів.															

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виготовлення макаронних виробів використовують таку сировину:

- борошно з твердої пшениці (дурум) — згідно з чинними нормативними документами;
- борошно з м'якої скловидної пшениці — згідно з чинними нормативними документами;
- борошно пшеничне — згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче питне — згідно з ДСТУ 2661;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583;
- молоко-сировину коров'яче — згідно з ДСТУ 3662;
- сіль йодовану — згідно з ДСТУ 4307;
- яйця курячі харчові — згідно з ДСТУ 5028;
- продукти томатні концентровані — згідно з ДСТУ 5081;
- воду питну — згідно з ДСТУ 7525 та згідно з [6];
- цибулю ріпчасту сушену — згідно з ДСТУ 8103;
- овочі швидкозаморожені — згідно з ДСТУ 8636;
- зелень петрушки, селери та кропу сушені — згідно з ДСТУ 8645;
- моркву столову сушену — згідно з ДСТУ 8654;
- буряк столовий сушений — згідно з ДСТУ 8655;
- яєчні продукти — згідно з ДСТУ 8719;
- напівфабрикати готових борошняних сумішей — згідно з чинними нормативними документами.

Під час виготовлення макаронних виробів дозволено використовувати інші види сировини згідно з чинними нормативними документами.

Сировина, яку використовують у виробництві макаронних виробів, має відповідати вимогам чинного законодавства України щодо безпечності та якості харчових продуктів. У виробництві макаронних виробів дозволяється використання смакових добавок, дозволених до застосування у встановленому порядку згідно з вимогами чинного законодавства України конкретно щодо цих продуктів.

5.3.2 Кожна партія сировини має супроводжуватись товаросупровідним документом, який підтверджує її якість та безпечність.

5.3.3 Якість сировини, яку використовують у виробництві макаронних виробів, контролюють в кожній партії.

5.3.4 Не дозволено під час виробництва макаронних виробів застосовувати генетично модифіковану сировину, штучні синтетичні барвники, хімічні консерванти.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва макаронних виробів потрібно дотримуватися правил безпеки, передбачених [10] та згідно з чинним законодавством України.

6.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам ДСТУ 2583.

6.3 Технологічний процес здійснюють згідно з чинними нормативними документами.

6.4 Повітря робочої зони має відповідати вимогам чинних нормативних документів.

6.5 Робочі місця мають відповідати вимогам чинного нормативного документу.

6.6 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, установлені згідно з ДСН 3.3.6.037 [7].

6.7 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039 [8].

6.8 Мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [9].

6.9 Освітлення приміщень має відповідати вимогам ДБН В.2.5-28 [4].

6.10 Вимоги електробезпеки під час роботи з устаткуванням — згідно з ДСТУ 7237.

6.11 Пожежна безпека має відповідати вимогам згідно з чинними нормативними документами.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води, що утворюються в процесі санітарного оброблення приміщень, тари та устаткування, повинні відповідати вимогам «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами» [3].

7.2 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з чинними нормативними документами.

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими, промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами [5].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування споживчої тари для макаронних виробів має відповідати вимогам [1], ДСТУ OIML R 79 та іншим нормативно-правовим актам щодо маркування харчових продуктів і мати текст маркування державною мовою, що містить таку інформацію:

- назву продукції, групу, клас і вид; у разі фасування вермішелі довгої та локшини довгої на пакуванні наносять назву «довга»;
- назву та повну адресу і телефон виробництва, адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- масу нетто, кг;
- склад продукту в порядку переваги складників, зокрема смакових добавок, які використовували у його виробництві;
- калорійність та поживну цінність виробу із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або мінімальний термін придатності;
- номер партії виробництва;
- умови зберігання;
- штрихове кодування (у разі обов'язкового введення);
- товарний знак, торгову марку (за наявності);
- спосіб приготування;
- позначення цього стандарту.

8.2 У назві продукції не зазначають характеристику «звичайні».

8.3 Маркування на споживче пакування наносять наклеюванням етикетки або нанесенням безпосередньо на пакувальний матеріал виразного відбитка трафаретом чи штампувальною фарбою, яка не змивається і не має запаху.

8.4 Транспортне маркування — згідно з ДСТУ ISO 780 або з іншими чинними нормативними документами, з нанесенням маніпуляційних знаків. На кожну одиницю транспортної тари штампом або наклеюванням ярлика наносять маркування згідно з 8.1, а також:

- масу брутто, кг;
- кількість фасованих (упакованих) одиниць і масу нетто фасованої (упакованої) одиниці (для фасованої продукції).

8.5 Номер укладальника чи зміни зазначають на ярлику, вкладеному всередину коробок, пачок, пакетів, ящиків тощо, чи проставляють штампелем на зовнішній стороні тари.

8.6 У разі поставки продукції на експорт вимоги щодо маркування узгоджують з імпортером відповідно до умов контракту чи угоди.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Вироби макаронні випускають фасованими та ваговими.

9.2 Для пакування макаронних виробів використовують матеріали, що відповідають вимогам чинних нормативних документів та дозволені для застосування центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, і забезпечують збереження якості та безпечності продукту під час транспортування, зберігання та реалізації.

9.3 Маса нетто макаронних виробів має відповідати масі, зазначеній у маркуванні споживчої тари.

9.4 Допустимі відхили кількості розфасованої та вагової продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від границі допустимих мінусових відхилів та відповідати значенням згідно з ДСТУ OIML R 87 або згідно з [2] (див. таблицю 5).

Таблиця 5 — Допустимі відхили маси нетто пакувальної одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, $Q_{\text{ном}}$, г	Значення границі відхилу від номінального значення, Т	
	відсотки від $Q_{\text{ном}}$	г
Від 0 до 50	9	—
Понад 50 » 100	—	4,5
» 100 » 200	4,5	—
» 200 » 300	—	9
» 300 » 500	3	—
» 500 » 1 000	—	15
» 1 000 » 10 000	1,5	—
» 10 000 » 15 000	—	150
» 15 000	1	—

Примітка. Значення Т має бути округлено до наступного значення кратного 0,1 г, якщо $Q_{\text{ном}}$ не більше ніж 1 000 г, та до наступного цілого грама, якщо $Q_{\text{ном}}$ більше ніж 1 000 г.

9.5 Відхили маси нетто одиниці пакування в більшу сторону від установленної маси нетто не обмежено.

9.6 Макаронні вироби фасують у коробки, пачки та пакети.

Коробки мають бути виготовлені з коробкового картону — згідно з ДСТУ 2089 та згідно з іншими чинними нормативними документами або з комбінованих матеріалів — згідно з ДСТУ 7276. Коробки зсередини вистилають пергаментом або підпергаментом і целофаном — згідно з чинними нормативними документами.

Коробки заклеюють ярликом чи полімерною стрічкою з липким шаром — згідно з чинним нормативним документом.

Пакети мають бути виготовлені згідно з ДСТУ 7275 із полімерних і комбінованих матеріалів, целюлозної плівки, плівки полівінілхлоридної або із полімерних плівок базових марок поліетилену та поліпропілену згідно з чинними нормативними документами, з алюмінієвої фольги — згідно з ДСТУ ГОСТ 745, та інших пакувальних матеріалів — згідно з чинними нормативними документами.

Пакети заклеюють або термозварюють.

Пачки виготовляють згідно з ДСТУ 7276 із картону, паперу і комбінованих матеріалів для пакування продуктів на автоматах та інших матеріалів — згідно з чинними нормативними документами.

Коробки, пакети і пачки можуть бути художньо оформлені.

9.7 Макаронні вироби, фасовані в споживчу тару та вагові, укладають у транспортну тару: ящики з гофрованого картону, дощаті чи фанерні — згідно з чинним нормативним документом. Також дозволено укладати фасовані макаронні вироби в тару-обладнання згідно з чинним нормативним документом або в контейнери.

Не дозволено упаковувати коробки, пакети та пачки з непросохлими етикетками.

9.8 Дозволено пакувати макаронні вироби (окрім макаронів, довгої вермішелі і локшини, вермішелі «павутинка») у дво-, три- або чотиришарові паперові мішки згідно з ДСТУ 7796, а також в мішки з інших пакувальних матеріалів згідно з чинним нормативним документом.

9.9 Дозволено пакувати фігурні макаронні вироби різної форми за умови їхньої однорідності в одній фасованій (упакованій) одиниці.

9.10 Дозволено в одну фасовану (упаковану) одиницю споживчої тари упаковувати овочеві макаронні вироби з різною додатковою сировиною.

9.11 У разі поставки продукції на експорт вимоги щодо пакування та маси узгоджують з імпортером відповідно до умов контракту.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Макаронні вироби транспортують у критих транспортних засобах усіх видів відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті кожного виду, які забезпечують зберігання продукції.

10.2 Під час перевезення макаронних виробів транспортні засоби мають бути чистими, не зараженими шкідниками хлібних запасів, без стороннього запаху.

10.3 Макаронні вироби потрібно зберігати у складських приміщеннях на стелажах або піддонах:

- у ящиках з гофрокартону — не більше ніж у 6 рядів;
- у мішках — не більше ніж у 10 рядів.

10.4 Приміщення для зберігання макаронних виробів повинні бути чистими, сухими, добре вентиляваними, не зараженими шкідниками хлібних запасів, захищеними від дії атмосферних опадів, з відносною вологістю повітря не більшою ніж 75 % і температурою не вищою ніж 35 °С. Не дозволено зберігати макаронні вироби в приміщеннях разом із товарами, що мають специфічний запах.

10.5 Строк придатності та умови зберігання для макаронних виробів встановлює та погоджує в установленому порядку підприємство-виробник залежно від їх конкретної назви, рецептурного складу, виду пакувального матеріалу і способу пакування. Встановлені строки придатності та умови зберігання наводять у затвердженій рецептурі, відповідно до якої виготовлено виріб конкретної назви.

Рекомендовані строки придатності макаронних виробів від дати їх виготовлення:

- для макаронних виробів класу «екстра» — 24 міс.;
- для макаронних виробів інших класів без добавок — 18 міс.;
- для макаронних виробів з використанням смакових добавок — 12 міс.;
- для макаронних виробів молочних, яєчних — 6 міс.;
- для макаронних виробів з додаванням томатопродуктів — 3 міс.;
- для макаронних виробів овочевих — 12 міс.

10.6 Строк придатності до споживання упакованих макаронних виробів може бути збільшено підприємством-виробником і встановлено у затвердженій рецептурі на підставі додаткових досліджень показників безпечності та якості продукції відповідними установами, підпорядкованими центральному органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, та позитивного висновку спеціалізованої дегустаційної комісії.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб для контролювання органолептичних та фізико-хімічних показників, стану пакування та маркування, маси нетто макаронних виробів — згідно з ДСТУ 7348.

11.2 Визначають органолептичні та фізико-хімічні показники, стан пакування та маркування, маси нетто макаронних виробів — згідно з ДСТУ 7348.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ДСТУ 7348.

12.2 Відповідність партії макаронних виробів вимогам цього стандарту засвідчують штампом (із зазначенням ДСТУ) на товарно-транспортній накладній і документом про якість і безпечність.

Для кожної партії виробів у товарно-транспортній накладній або в документі про якість і безпечність має бути зазначено дату виготовлення або кінцеву дату споживання та позначення цього стандарту.

У разі застосування комп'ютерної системи оформлення в товарно-транспортну накладну вносять у спеціально відведене місце (рамку) таку інформацію: «Штамп про якість. Продукція відповідає вимогам стандарту. Контролер, прізвище або номер контролера».

12.3 Кожну партію макаронних виробів має бути оформлено документом про якість і безпечність, в якому зазначають:

- номер і дату видачі посвідчення;
- назву та повну адресу виробництва; адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- повну назву продукції (група, клас, вид);
- масу нетто, кг;
- результати аналізу якості виробів (вологість, кислотність);
- показники безпечності (підтвердження не перевищення допустимих рівнів);
- дату виготовлення;
- позначення цього стандарту;
- підпис особи, відповідальної за якість продукції.

12.4 Органолептичні показники, якість пакування і маркування, розміри, масу нетто макаронних виробів визначають у кожній партії продукції.

12.5 Періодичність контролювання фізико-хімічних показників — згідно з планом-графіком підприємства-виробника, яке має гарантувати відповідність зазначених показників вимогам цього стандарту, а також за вимогою споживача.

12.6 Періодичність контролювання показників безпечності регламентують згідно з планом контролю за безпечністю харчових продуктів, розробленим та затвердженим оператором потужності в установленому порядку.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості макаронних виробів вимогам цього стандарту в разі дотримання правил транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності макаронних виробів — відповідно до 10.5 та 10.6.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ЗГІДНО З ДЕРЖАВНИМ КЛАСИФІКАТОРОМ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ

Таблиця А.1 — Коды ДКПП згідно з ДК 016 [11]

Назва продукції	Код ДКПП
Макарони, локшина, кускус і подібні борошняні вироби	10.73
Макарони, локшина, кускус і подібні борошняні вироби	10.73.1
Макарони, локшина й подібні борошняні вироби Вироби макаронні, неварені	10.73.11
Ця категорія містить:	
— вироби макаронні, неварені, з умістом яєць	10.73.11-30.00
— вироби макаронні, неварені, без вмісту яєць	10.73.11-50.00

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
- 2 Постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2015 № 1193 «Про затвердження Технічного регламенту щодо деяких товарів, які фасують за масою та об'ємом у готову упаковку»
- 3 Постанова Кабінету Міністрів України від 25.03.1999 № 465 «Про затвердження правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»
- 4 ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 03.10. 2018 № 264
- 5 Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 № 145, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 05.04.2011 за № 457/19195
- 6 ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12.05.2010 № 400, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 01.07.2010 за № 452/17747
- 7 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України № 37 від 01.12.1999
- 8 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України № 39 від 01.12.1999
- 9 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України № 42 від 01.12.1999
- 10 НПАОП 15.8-1.27-02 Правила безпеки для виробництва хліба, хлібобулочних та макаронних виробів, затверджені наказом Міністерства праці України від 28.02.2002 №125
- 11 ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг.

Код згідно з НК 004: 67.060

Ключові слова: визначення, вимоги до сировини, вимоги щодо безпеки, виробу макаронні, класифікація, маркування, пакування, строк придатності, технічні вимоги, транспортування, характеристики.
