



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

пр ДСТУ 2903:20---

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ
СНІДАНКИ СУХІ— СНЄКИ

Загальні технічні умови

(Перша редакція)

Київ
ДП «УкрНДНЦ»

ДСТУ 2903 : 201_

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: ТЕХНІЧНИЙ КОМІТЕТ СТАНДАРТИЗАЦІЇ «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152)

2 ПРИНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «УкрНДНЦ»
від _____ 2019р. № _____

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 2903: 2005

Право власності на цей національний стандарт належить державі.
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати задля
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

ЗМІСТ

1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять.....	3
4 Класифікація.....	3
5 Загальні технічні вимоги.....	4
6 Вимоги безпеки.....	8
7 Вимоги охорони довкілля.....	9
8 Маркування.....	9
9 Пакування.....	9
10 Правила транспортування та зберігання.....	11
11 Методи контролювання.....	12
12 Правила приймання.....	12
13 Гарантії виробника.....	12
Додаток А Код ДКПІ.....	12
Додаток Б Поживна та енергетична цінність (калорійність).....	13
Додаток В Бібліографія.....	16

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ. СНІДАНКИ СУХІ — СНЄКИ

Загальні технічні умови

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ЗАВТРАКИ СУХИЕ — СНЭКИ

Общие технические условия

FOOD CONCENTRATES. DRY BREAKFASTS—CNACKS

General specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на сніданки сухі –снеки, продукти, одержані під час термічного оброблення методом екструзії зерна, крупи, борошна або їх суміші, цукрів або без них, ядра горіхів та арахісу, сухофруктів, вітамінів, з можливим застосуванням картопляних сухих продуктів, із подальшим нанесенням різних харчових добавок, введенням начинок в оболонку або без них, покриті глазур'ю або без неї, повністю готові до споживання, паковані з призом – сюрпризом або без нього і призначені для реалізування через торгівельну мережу та промислового перероблення.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

- РСТ УРСР 856 – 89 Порошки овочеві із шпінату, зеленого порошку, зеленого горошку, кабачків, моркви, томатів або концентрованих томатопродуктів. Технічні умови
- ДСТУ 1009 : 2005 Цукор ванільний. Технічні умови
- ДСТУ 2717 : 2006 Концентрати харчові сумішшю пряно ароматичні для перших і других обідніх страв Загальні технічні умови.
- ДСТУ 2887 – 94 Пакування та маркування Терміни та визначення
- ДСТУ 2900 : 2006 Концентрати харчові. Напівфабрикати виробів з борошна. ЗТУ.
- ДСТУ 3016 – 95 Висівки кормові пшеничні і житні. Технічні умови
- ДСТУ 3127 – 95 Обніжжя бджолине (пилко квітковий) і його суміші. Технічні умови.
- ДСТУ 3583 - 2015 (ГОСТ 13830 – 97) Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови.
- ДСТУ 3768 :2009 Пшениця Загальні технічні умови.
- ДСТУ 3845 – 99 Барвники натуральні харчові. Технічні умови.
- ДСТУ 3924 : 2014 Шоколад Загальні технічні умови
- ДСТУ 3976 – 2000 Крохмаль кукурудзяний сухий Технічні умови.
- ДСТУ 3984 – 2000 Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови
- ДСТУ 4221 - 2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови.
- ДСТУ 4273 -2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови.
- ДСТУ 4274 2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умов.
- ДСТУ 4286: 2004 Крохмаль картопляний . Технічні умови
- ДСТУ 4335: 2004 Жири кондитерські, кулінарні ,хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови.
- ДСТУ 4391: 2017 Какао-порошок. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4394 : 2005 Кава натуральна розчинна Загальні технічні умови.
- ДСТУ 4399: 2005 Масло вершкове . Технічні умови
- ДСТУ 4464 : 2005 Глюкоза кристалічна гідратна Технічні умови
- ДСТУ 4465 : 2005 Маргарин Загальні технічні умови
- ДСТУ 4492 : 2005 Олія соняшникова Технічні умови
- ДСТУ 4497 : 2005 Мед натуральний Загальні технічні умови

ДСТУ2903

- ДСТУ 4498 : 2005 Патока крохмальна Технічні умови
ДСТУ 4504 : 2005 Ядра бобів арахісу Загальні технічні умови
ДСТУ 4525 : 2006 Кукурудза. Технічні умови.
ДСТУ 4534 : 2005 Олія соєва Технічні умови
ДСТУ 4543 : 2006 Борошно соєве
ДСТУ 4557 : 2006 Продукти харчові для дитячого та дієтичного харчування Технічні умови
ДСТУ 4562 : 2006 Олія кокосова Технічні умови
ДСТУ 4608 : 2006 Чипси та снеки Загальні технічні умови
ДСТУ 4634 : 2006 Концентрати харчові. Пластівці круп'яні Загальні технічні умови.
ДСТУ 4623 : 2006 Цукор білий Технічні умови
ДСТУ 4643 : 2006 Декстрини Технічні умови
ДСТУ 4660 : 2007 Глазурі та кондитерські маси для формування Загальні технічні умови
ДСТУ 4699 : 2006 Продукти молочні. Продукт згущений з соєвим екстрактом та цукром I
ДСТУ 4822 : 2007 Боби арахісу. Технічні умови.
ДСТУ 4843 : 2007 Ядро соняшникового насіння. Технічні умови.
ДСТУ 4900 : 2007 Джеми. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4967 : 2008 Насіння льону олійного для перероблення. Технічні умови
ДСТУ 5005 : 2014 Жири рослинні. Еквіваленти, поліпшувачі, замітники та сурогати какао-масла
ДСТУ 5028 : 2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови
ДСТУ 6067 : 2008 Масло вершкове та спреди
ДСТУ 6072 : 2009 Повідло. Технічні умови.
ДСТУ 6075 : 2009 Цукати. Технічні умови.
ДСТУ 6094 : 2009 Желе фруктове. Технічні умови.
ДСТУ 7065 ; 2009 Бринза Загальні технічні умови
ДСТУ 7696 ; 2015 Мак олійний Загальні технічні умови
ДСТУ 7697 : 2015 Крупа гречана Технічні умови
ДСТУ 7698 ; 2015 Крупа вівсяна Технічні умови
ДСТУ 7699 : 2015 Крупа пшенична Технічні умови
ДСТУ 7700 : «015 Крупа ячмінна Технічні умови
ДСТУ 7701 : 2015 Крупа горохова Технічні умови
ДСТУ 7702 : 2015 Борошно гречане Технічні умови
ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови.
ДСТУ ГОСТ 1760 :2018 (ГОСТ 1760 -2014, ІДТ) Підпергамент. Технічні умови
ГОСТ 1341 – 97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)
ГОСТ 6292 – 93 Крупа рисовая, Технические условия.(Крупа рисова. Технічні умови.)
ГОСТ 6805 – 97 Кофе натуральное жареное . Технические условия. (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)
ГОСТ 7022- 97 Крупа манная Технические условия.(Крупа манна. Технічні умови)
ГОСТ 8494 – 96 Сухари сдобные пшеничные Технические условия (Сухарі здобні пшеничні. Технічні умови).
ГОСТ 10131 – 93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сирників. Технічні умови)
ГОСТ 11354 – 93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.(Ящики із деревини і деревинних матеріалів багато обертові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)
ГОСТ 16833-2014 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіха волоського Ту)

ДСТУ ЕЕК ООН DDF – 02 :2007

Ядра волоських горіхів, Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЕК ООН DDF -02 : 2003 IDT)

ДСТУ ЕЕК ООН DD – 06: 2007 Ядра мигдалю. Настанови щодо постачання і контролювання якості.(ЕЕК ООН 06 :2003 IDT)

ДСТУ ISO 95 9-1 : 2008 Перець (Piper nigrum L) горошком чи змелений. Технічні умови. Частина 1- чорний перець; Частина 2 білий перець

ДСТУ ISO 972 :2008 Перець стручковий червоний, цілий чи змелений (порошкоподібний). Технічні умови (ISO 972 : 1997, IDT)

ДСТУ ISO 1003 : 2005 Прянощі і приправи . Імбир цілий, кусочками або мелений Технічні умови.(ISO 1003 1980 IDT)

ДСТУ ISO 5565 -2: 2007 Ваніль [Vanilla fragrans (salisbury) Ames] Частина 2 Методи випробування (ISO 5565 – 2: 1999, IDT)

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

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання 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.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять.

3.1 снеки (англ., snacks)

Готовий до вживання продукт, виготовлений з борошна, круп, крохмалю, насіння, какао, горіхів, арахісу, сухофруктів, хліба, спецій, цукру, солі, вітамінів, або інших харчових інгредієнтів та харчових добавок.

3.2 екструзія

Короткочасний високотемпературний процес приготування харчових концентратів

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Сухі сніданки (далі) снеки - залежно від технології виробництва поділяють на:

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

Снеки можуть випускатися солоними або солодкими або пісними (на замовлення).

4.2 За зовнішнім виглядом снеки - поділяють на види:

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

Снеки можуть мати інший зовнішній вигляд, зокрема зірочок, кілечок та інше.

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

4.4 Коди ДКПП згідно з ДК 016 наведено у додатку А

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Снеки виготовляють згідно з цим стандартом відповідно до технологічних інструкцій і рецептур, затверджених у встановленому порядку з дотриманням санітарних заходів.

5.2 Для виготовлення снєків використовують такі основні види сировини:

- воду питну згідно з чинними нормативними документами;
- кукурудзу згідно з чинними нормативними документами;
- крупу кукурудзяну згідно з чинними нормативними документами;
- крупу пшеничну згідно з чинними документами;
- крупу манну згідно з чинними нормативними документами;
- крупу рисову згідно з чинними нормативними документами;
- крупу гречану згідно з чинними нормативними документами;
- горох згідно з чинними нормативними документами;
- пшеницю згідно з ДСТУ 3768;
- борошно пшеничне згідно з чинними нормативними документами;
- борошно кукурудзяне згідно з чинними нормативними документами;
- борошно соєве дезодороване згідно з ДСТУ 4543;
- борошно горохове згідно з чинними нормативними документами;
- борошно житньо-пшеничне згідно з чинними нормативними документами;
- борошно житнє хлібопекарське згідно з чинними нормативними документами;
- борошно з м'якої пшениці згідно з чинними нормативними документами;
- борошно з твердої пшениці згідно з чинними нормативними документами;
- борошно гречане згідно з ДСТУ 7702;
- арахіс (боби) згідно з ДСТУ 4822;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- глюкозу кристалічну згідно з ДСТУ 4464;
- пудру рафінадну згідно з ДСТУ 2316;
- крохмаль картопляний згідно з ДСТУ 4286;
- крохмаль кукурудзяний згідно з ДСТУ 3976;
- сіль кухонну не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3583;
- спирт етиловий ректифікований згідно з ДСТУ 4221;
- олію соняшникову згідно з ДСТУ 4492;
- олію кукурудзяну рафіновану, дезодоровану згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- олію бавовняну рафіновану, дезодоровану згідно з чинними нормативними документами;
- олію арахісову згідно з чинними нормативними документами;
- олію соєву згідно з чинними нормативними документами;
- олію кокосову згідно з чинними нормативними документами;
- олію пальмову згідно з чинними нормативними документами;
- маргарин згідно з ДСТУ 4465, ДСТУ 4330;
- жир кондитерський згідно з ДСТУ 4335;
- кунжут згідно з ДСТУ 7012;
- горіхи ліщини згідно з чинними нормативними документами;
- декстрини згідно з ДСТУ 4643;
- сухарі здобні пшеничні згідно з чинними нормативними документами
- мед натуральний згідно з ДСТУ 4497;
- концентрати білкові соєві згідно з чинними нормативними документами;
- порошки овочеві зі шпінату, зеленого горошку, кабачків, моркви, томатів згідно з РСТ УССР 856;
- розпушувачі згідно з чинними нормативними документами;
- зелень петрушки, селери, кропу сушену згідно з чинними нормативними документами;

- ароматизатори — згідно з чинними нормативними документами;
- патоку крохмальну згідно з ДСТУ 4498;
- ядра волоських горіхів згідно з ДСТУ ББК ООН DDF – 02;

- ядра мигдалю згідно з ДСТУ ЕЕК ООН DDF – 06;
- припаси і підварки (напівфабрикати) згідно з ДСТУ 3984;
- молоко незбиране сухе вищого сорту згідно з ДСТУ 4273;
- молоко незбиране сгущене з цукром згідно з ДСТУ 4274;
- томат-пасту згідно з чинними нормативними документами;
- сири сичужні тверді згідно з чинними нормативними документами;
- часник сушений згідно з чинними нормативними документами;
- глазури та маса для формування згідно з ДСТУ 4660;
- гліцерин згідно з ГОСТ 6824;
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту лимонну харчову згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- корицю згідно з чинними нормативними документами;
- мак олійний згідно з ДСТУ 7696;
- перець червоний мелений згідно з ДСТУ ISO 972;
- перець чорний згідно з ДСТУ ISO 959-1;
- кмин згідно з ДСТУ ISO 6465;
- какао-порошок згідно з ДСТУ 4391;
- еквіваленти, поліпшувачі, замітники та сурогати какао масла згідно з ДСТУ 5005;
- пилок квітковий згідно з ДСТУ 3127;
- каву натуральну смажену з ГОСТ 6805;
- каву натуральну розчинну згідно з ГОСТ 29148;
- ваніль згідно з ДСТУ ISO 5565;
- цукор ванільний згідно з ДСТУ 1009;
- яйця курячі згідно з ДСТУ 5028;
- порошок яєчний згідно з ГОСТ 2858;
- повідло згідно з ДСТУ 6072;
- джеми згідно з ДСТУ 4900;
- есенції ароматичні харчові згідно з чинними нормативними документами;
- екстракти плодові та ягідні згідно з чинними нормативними документами;
- спреди та суміші жирові згідно з ДСТУ 4445
- лецитин харчовий фосфатидний згідно з чинними нормативними документами;
- каротин мікробіологічний згідно з чинними нормативними документами;
- натрій двовуглекислий згідно з чинними нормативними документами;
- вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене згідно з ДСТУ 4273;
- соки плодово-ягідні концентровані згідно з чинними нормативними документами;
- висівки пшеничні згідно з ДСТУ 3016;
- барвники натуральні та синтетичні згідно з чинними нормативними документами;
- харчові добавки згідно з чинними нормативними документами;
- вітаміни та мінеральні комплекси в порошок, зокрема В₁;В₂;В₆;РР; С; кислоту фолієву;
- підсолджувачі згідно з чинними нормативними документами;
- корицю згідно з чинними нормативними документами;

Під час виготовлення снєків може бути використано інші види сировини згідно з чинними нормативними документами.

Сировина, яку використовують у виробництві снєків, повинна відповідати вимогам законодавства України щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

У виробництві снєків дозволено використання лише тих харчових добавок, ароматизаторів, що внесені до Державного реєстру харчових добавок/ароматизаторів, у якому зазначено їх максимально допустимі рівні у випадках, коли їх не визначення

ставить під загрозу здоров'я споживачів.

5.3 Характеристики

5.3.1 За органолептичними показниками снеки мають відповідати вимогам, наведеним у Таблиці 1

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Форма Поверхня Зовнішній вигляд	Різні за величиною та формою, характерною для конкретних видів снеків Шорсткувата, злегка бугриста. Обсипана чи оздоблена відповідно до рецептури Для глазурованих виробів дозволено нерівномірне розподілення глазури. У повітряних зернах із зерна кукурудзи кінці злегка розірвані Хлібці і сухарики з шорсткою поверхнею, з борозенками, з невеликим здуттям і борошністістю. Дозволені окремі крапління крихт
Колір	Для снеків без добавок і неглазурованих — від білого до темно-жовтого різних відтінків Для снеків із добавками і глазурованих — відповідний кольору застосованих домішок і глазурей Для снеків з начинкою, хлібців, сухариків — від сіро-жовтого до коричневого
Смак та запах	Різних відтінків Характерний конкретному виду виробів із вираженим смаком і запахом застосованих добавок та начинок

5.3.2 За фізико-хімічними показниками снеки мають відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше:		Згідно з ДСТУ 8004
а) повітряні зерна	8,0	
— без добавок	4,0	
— у карамелі	7,0	
— усіх інших видів		
б) круп'яні палички та фігурні вироби		
— без добавок	6,0	
— неглазуровані	6,0	
— глазуровані	8,0	
— неглазуровані з глюкозою	6,5	
— глазуровані з глюкозою	8,0	
б) круп'яні батончики	6,0	
г) снеки з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики	9,5	
Масова частка сахарози, %, не менше:		
а) повітряні зерна;		
— солодкі	20,0	
— у карамелі	55,0	
— глазуровані	71,0	
б) круп'яні палички та батончики:		
— зі зменшеним вмістом цукру	9,0	
— неглазуровані з глюкозою	11,0	
— неглазуровані з сухим молоком	13,5	
— неглазуровані всіх інших видів	14,5	
— глазуровані з глюкозою	22,0	
— глазуровані зі згущеним молоком	18,0	
— глазуровані всіх інших видів	25,0	

Продовженн Таблиці2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
в) фігурні вироби:		
— неглазуровані з глюкозою	8,0	
— «Забава»	14,5	
— «Шкільні»	20,0	
— «Ласунка», «Дитячі», неглазуровані з добавками	23,0	
— неглазуровані всіх інших видів	10,0	
— глазуrowані з глюкозою	6,0	
— глазуrowані солодкі	8,0	
— глазуrowані з добавками	25,0 - 30,0	
— глазуrowані всіх інших видів	15,0	
г) снески з начинкою, подушечки, подушечки з добавками	5,0 – 50,0	
Масова частка жиру, %, не менше:		Автоматична система для швидкої екстракції – Soxtherm (EC) або інший чинний в Україні метод зокрема, рефрактометричний
а) неглазуrowані круп'яні палички та батончики:		
— зі зменшеним вмістом цукру	5,0	
— з арахісовою масою	8,0	
— з какао	12,0	
— усіх інших видів	11,5	
б) неглазуrowані фігурні вироби	11,5	
— «Забава»	15,0	
— «Шкільні»	20,0	
— «М'ятні», «Дитячі», з добавками	7,5	
— усіх інших видів		
в) снески з начинкою, подушечки, подушечки з добавками, хлібці, сухарики	15,0 – 50,0	
Масова частка кухонної солі, %, не більше:		Згідно з чинними нормативними документами
а) повітряні зерна солоні		
— кукурудзи	5,0	
— пшениці і рису	3,0	
б) неглазуrowані круп'яні палички і батончики		
— з арахісовою масою (солоні)	2,0	
— солоні	4,0	
в) неглазуrowані фігурні вироби солоні	2,0	
Об'ємна маса снесків без добавок, г/дм ³ , не більше :		Згідно з ДСТУ 8404
а) повітряні зерна:	80,0	
— кукурудзи	90,0	
— пшениці та рису	275,0	
— кукурудзи в карамелі	75,0	
б) круп'яні палички та батончики		
Розміри паличок і батончиків, крім паличок і батончиків із додаванням шоколадної та кондитерської глазури, мм: (рекомендовані)		Згідно з ДСТУ 8404
а) круп'яні палички	20,0-60,0	
— довжина	6,0 – 12,0	
— діаметр		
б) круп'яні батончики	60,0- 120,0	
— довжина	12,0 – 25,0	
— діаметр		
Масова частка дріб'язку, що не відповідає нормі, %, не більше :		Згідно з ДСТУ 8404
— повітряні зерна	3,0	
— круп'яні палички та фігурні вироби	10,0	
— круп'яні батончики	15,0	

Продовження Таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не більше ніж 0,3мм у найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з чинним нормативним документом
Сторонні домішки нерозірвані та горілі зерна	Не дозволено	Згідно з чинним нормативним документом
<p>Примітка 1. Снеки з добавками виготовляють із сухих сніданків з об'ємною масою, що відповідає вимогам цього стандарту.</p> <p>Примітка 2. Масову частку шоколадної, кондитерської глазури і сиру контролюють за рецептурною закладкою.</p> <p>Примітка 3. У снеках, що виготовляють без додавання цукру, масову частку сахарози не нормують.</p> <p>Примітка 4. Масова частка сахарози у снеках із начинкою повинна бути відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,5 %</p> <p>Примітка 5. Масова частка жиру у снеках із начинкою повинна бути відповідно до розрахункового вмісту за рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 2,0%.</p>		

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

— вітамін В ¹ (тіамін)	від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$
— вітамін В ² (рибофлавін)	від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$
— вітамін В ⁶ (піроксен)	від $6 \cdot 10^{-4}$ до $8 \cdot 10^{-4}$
— вітамін РР (кислота ніотинова)	від $4 \cdot 10^{-3}$ до $6 \cdot 10^{-3}$
— вітамін С (кислота аскорбінова)	від $4 \cdot 10^{-2}$ до $4,5 \cdot 10^{-2}$
— кислота фолієва	від $4 \cdot 10^{-5}$ до $5 \cdot 10^{-5}$

5.3.4 Дозволено під час зберігання підвищення масової частки вологи;

— повітряних зерен	— до 11,0 %
— повітряних зерен у карамелі	— до 8,0 %
— неглазурованих паличок, фігурних виробів і без добавок	— до 8,0 %;
— неглазурованих паличок, фігурних виробів з глюкозою	— до 8,0 %;
— неглазурованих батончиків і без добавок	— до 5,0 %;
— неглазурованих фігурних виробів	— до 9,0 %;
— глазуrowаних паличок	— до 8,5 %;
— глазуrowаних паличок, фігурних виробів із глюкозою	— до 9,0 %;
— глазуrowаних батончиків	— до 6,5 %;
— снеки із начинкою, подушечок, хлібців, сухариків	— до 11,0 %

6 ВИМОГИ БЕЗПЕК

6.1 Під час виробництва сухих сніданків — сніків треба дотримуватися вимог безпеки передбаченими чинними нормативними документами

6.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам чинних нормативних документів

6.3 Технологічні процеси здійснюють — згідно з чинними нормативними документами.

6.4 Робочі місця мають відповідати вимогам — згідно з чинними нормативними документами

6.5 Повітря робочої зони має відповідати вимогам — згідно з чинними нормативними документами.

6.6 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, установлені згідно з ДСН 3.3.6.037 [5]

6.7 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042[6]

6.8 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам — згідно з чинними нормативними документами.

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

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Викиди шкідливих речовин в атмосферу треба контролювати згідно з ДСП 201 [9]

7.2 Стічні води, що утворюються в процесі санітарного оброблення приміщень, устаткування та тари повинні відповідати вимогам «Правил охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами» [8]

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими, промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами Державних санітарних норм та правил Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011р №145 [7]

7.4 Утилізують неякісну продукцію та відходи відповідно до Закону України [1] та Постанови КМУ №1120 [2]

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування спожиткової тари для снєків має відповідати вимогам Технічного регламенту на маркування [3], ДСТУ OIML R 79 та іншим правовим актам щодо маркування харчових продуктів.

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

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

8.3 Маркування повинно містити таку інформацію:

- загальну назву продукту;
- вид снєків;
- масу нетто в грамах або в кілограмах;
- склад продукту із зазначенням назв харчових добавок, що входять до рецептури;
- інформаційні дані про поживну та енергетичну цінність;
- кінцеву дату споживання «**Вжити до...**» або дату виготовлення (число, місяць, рік) або строк придатності до споживання;
- умови зберігання;
- номер партії виробника;
- позначення цього стандарту;
- назву та адресу виробника;
- про наявність у пакованні призу - сюрпризу;
- рекомендацій щодо споживання;
- штрих-код;

8.4. Транспортне маркування — згідно з ДСТУ ISO 780 з нанесенням маніпуляційних знаків.

Дозволено не проводити транспортне маркування під час групового пакування пачок, пакєтїву транспортні пакєти за допомогою термозсїдалної плївки. Спожиткова тара у транспортному пакєтї повинна розташована так, щоб повнїстю читався текст маркування.

8.5 Снєки, якї вїдвантажують на експорт, пакують і маркують вїдповїдно до умов контракту.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакування у спожиткову тару

9.1.1 Для реалізування через торгівельну мережу снеки фасують у художньо оформлені:

— пачки згідно з ГОСТ 12303 із паперу згідно з ГОСТ 7247, з картону згідно з чинним нормативним документом, з внутрішнім пакетом із пергаменту згідно з ГОСТ 1341, під пергаментом згідно ДСТУ ГОСТ 1760, целофану згідно з чинним нормативним документом, парафінованого паперу згідно з ГОСТ 9569, поліпропілену або без внутрішнього пакета або в пачки з внутрішнім полімерним покривом із термоспаювальних матеріалів та інші пакувальні матеріали, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для використання у контакті з харчовими продуктами.

— пакети згідно з ДСТУ 7275 з полімерних та 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.

9.1.2 Снеки фасують масою нетто:

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

Дозволено за узгодженням із замовником пакувати снеки масою нетто 7,000— 8,000кг у подвійні мішки з поліетиленової плівки або в ящики із гофрованого картону вистеленого із матеріалів дозволених у контакті з харчовими продуктами, згідно з чинними нормативними документами,

9.1.3 Для промислового перероблення снеки фасують насипом у подвійні мішки з поліетиленової плівки, ящики з гофрованого картону масою нетто:

- повітряні зерна, круп'яні палички, фігурні вироби від 5,000 кг до 15,00 кг включно;
- круп'яні батончики — понад 1,000 кг;
- трубочки, батончики, подушечки з начинкою, хлібці, сухарики понад 2,000 кг.

9.1.4 Дозволено вкладати всередину пакування з продукцією або кріпити до пакування призи – сюрпризи (дитячі іграшки, лотерейні білети тощо). Призи – сюрпризи повинні бути додатково запаковані у герметичне прозоре пакування із матеріалів контактування яких з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади у питаннях охорони здоров'я

Дитячі іграшки повинні бути невеликого розміру та відповідати вимогам чинних нормативних документів.

9.1.5 Допустимі мінусові відхили кількості фасованої продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні бути не більшими від меж допустимих мінусових відхилів, зазначених у таблиці 5 згідно з ДСТУ OIML R 87

Таблиця 5 — Допустимі мінусові відхили

Номінальна кількість продукту (Q ном), г				Допустимі мінусові відхили від номінального значення(Т)	
				Відсотки від Q ном	г
Від	0	до	50	9	—
Понад	50	«	100	—	4,5
«	100	«	200	4,5	—
«	200	«»	300	—	9
«	300	«	500	3	—
«	500	«	1000	—	15
«	1000	«	10000	1,5	—
«	10000	«	15000	—	150

Примітка: Значення Т має бути округлено до наступного значення кратного 0,1 г , якщо Q ном менше або дорівнює 1000 г, та до наступного цілого г, якщо Q ном , більше ніж 1000г.

9.1.6 Відхили маси нетто одиниці пакування в більшу сторону від установленої маси нетто не обмежено.

9.2 Пакування у транспортну тару

9.2.1 Розфасовані снеки пакують в ящики фанерні згідно з ГОСТ 10131, дощаті та фанерні багатообігові згідно з ГОСТ 11354 масою нетто, що не перевищує 25 кг, в ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ящики з картону згідно з чинними нормативними документами масою нетто не більшою ніж 20 кг або інші види ящиків із гофрованого картону, виготовлені за спеціальними замовленнями, мішки з поліетиленової плівки марки «М» згідно з чинними нормативними документами, мішки паперові згідно з ГОСТ 2226

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

9.2.3 Ящики дощаті, багато обігові мають бути вистелені зсередини обгортковим папером в один шар.

9.2.4 Перед пакуванням снєків нижні клапани картонних ящиків обклеюють паперовою стрічкою згідно з чинним нормативним документом, або клейкою стрічкою на паперовій основі, згідно з чинним нормативним документом.

Мішки зашивають машинним способом,

9.2.5 Для внутрішньоміських перевезень дозволено групове пакування пачок і пакетів із снеками з рекомендованою масою нетто не більшою ніж 3.5 кг згідно з чинним нормативним документом, у термосідальну плівку згідно з чинними нормативними документами

Паперові пакети навхрест перев'язують шпагатом або склеюють , термосідальну плівку запаюють.

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Снеки транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних на цьому виді транспорту. Вантажі пакують згідно з чинними нормативними документами.

11

10.2 Не дозволено використовувати транспортні засоби , в яких перевозили отруйні

речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати снеки разом з продуктами або матеріалами, що мають специфічний запах.

10.3 Під час перевезення, навантажування та розвантажування снеки мають бути захищені від атмосферних опадів. Допускається короткочасне підвищення температури до 10 °С від максимально допустимої температури при зберіганні.

10.4 Снеки зберігають у сухих, чистих, добре вентиляованих приміщеннях, які не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури не вищої ніж 25°С і відносної вологостю повітря не вище ніж 75%

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

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

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції має бути не менше ніж 1,0 м

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

— для ящиків із гофрованого картону — 3,0 м;

— для дощатих і фанерних ящиків — 4,0 м.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та готування проб для контролювання органолептичних та фізико-хімічних показників здійснюють згідно з ДСТУ 7661;

11.2 Визначають органолептичні показники, а саме зовнішній вигляд, кольор, запах, смак та консистенцію продукції згідно з ДСТУ 7662,

11.3 Якість пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукції визначають згідно з ДСТУ 8404

11.4 Визначають фізико-хімічні показники: вологість згідно з ДСТУ 8004; сахарози згідно з ДСТУ 7350; жиру згідно з Аналітичною системою Soxtherm (ЕС) або іншим чинним в Україні методом, зокрема рефрактометром.

11.5 Вміст вітамінів контролюють за рецептурною закладкою.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання здійснюють згідно з ДСТУ 7661

12.2 Органолептичні показники визначають у кожній партії снеків.

Масову частку металевих домішок підприємство – виробник визначає один раз у півріччя.

12.3 Масову частку вологи, жиру, загального цукру проводять у процесі виробництва снеків згідно з порядком та періодичністю контролю, встановленим на підприємстві. та/або в разі виникнення розбіжностей в оцінці якості снеків..

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність снеків вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Рекомендований строк придатності від дня виготовлення, . в місяцях:

а) Снеки неглазуровані, фасовані:

— у пакети з повітронепроникних матеріалів — 6,0

— всіх інших видів — 4,0

б) Снеки глазуровані цукровою глазур'ю, фасовані

— у пакети з повітронепроникних матеріалів — 12,0

— всіх інших видів пакування — 6,0

- в) Снеки глазуровані кондитерською та шоколадною глазур'ю, фасовані
 — у пакети з повітронепроникних матеріалів — 9,0
 — у всі інші види пакування — 4,0

13.3 Строк придатності до споживання фасованих снєків може бути обгрунтовано збільшено або зменшено виробником відповідно до чинного законодавства

ДОДАТОК А
 (довідковий)
КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 Код продукції згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Вироби хлібобулочні , зниженої вологості, та кондитерські, борошняні , тривалого зберігання	10.72.1
Продукти зернові, приготовані здуттям або об смаженням.	15 61/33/530
Хлібці хрусткі.	15/82/11/300
Сухарі, грінки та аналогічні вироби	15.82.11.500
Вироби борошняні здуті (солоні або ароматизовані)	15.82.13.500

ДОДАТОК Б (обов'язковий)
ПОЖИВНА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)

Таблиця Б1 — Поживна та енергетична цінність 100 г снєків

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Повітряні зерна кукурудзи, пшениці, рису та інших зернових культур				
<i>Без добав</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	8,3	1,2	72,4	340,0
Повітряні зерна пшениці	11,5	1,1	70,6	345,0
Повітряні зерна рису	7,0	1,0	71,8	331,0
<i>Солодкі</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	6,5	0,9	71,8	324,0
Повітряні зерна кукурудзи «улюбленої»	5,6	0,8	72,8	321,0
Повітряні зерна пшениці	9,0	0,9	70,4	327,0
Повітряні зерна рису	5,5	0,8	71,4	317,0
<i>Солоні</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	7,9	1,1	68,8	323,0
Повітряні зерна пшениці	11,2	1,1	68,5	334,0
Повітряні зерна рису	6,8	1,0	69,7	321,0
<i>У карамелі</i>				
Повітряні зерна кукурудзи	2,0	7,4	54,6	372,0
Повітряні зерна пшениці	2,8	7,4	54,7	373,0
Повітряні зерна рису глазуровані (драже)	1,7	7,7	54,4	370,0
	1,1	0,2	90,8	352,0
Фігурні вироби				
<i>Неглазуровані</i>				
З глюкозою	8,4	8,8	74,3	391,0
Солоні з чорним перцем	9,3	8,0	73,1	391,6
Солоні з червоним перцем	9,29	8,89	73,06	391,6
Солодкі	8,4	8,8	76,9	401,2
Солодкі з каротином	8,4	8,79	76,7	400,5
«М'ятні»	8,38	8,79	76,4	399,0
«Дитячі»	5,7	20,9	69,5	470,3
«Шкільні»	5,5	15,8	115,8	421,0
<i>Глазуровані</i>				
Солодкі	9,06	1,4	71,28	327,8
З ваніліном	9,05	1,4	83,1	360,6
З квітковим пилом	8,85	1,38	82,5	354,5
З порошком із сухих яблук	8,9	1,4	83,8	362,2
З сухим незбираним молоком	9,8	2,6	81,0	366,7
З корицею	8,9	1,4	82,4	357,3
М'ятні	8,99	1,89	70,7	313,4
З плодово-ягідним екстрактом	8,5	1,31	74,4	314,1
«Ласунка»	7,1	1,1	80,9	341,2
З глюкозою	9,06	1,4	72,2	344,0
Кукурудзяні батончики повітряні				
<i>Батончики неглазуровані</i>				
Батончики солодкі	6,3	13,4	70,0	428,5
Батончики з сухим молоком	7,3	14,7	68,2	435,4
Батончики ванільні	6,3	13,4	70,0	428,1
Батончики фруктові	6,2	13,4	69,5	425,7
Батончики солоні	7,3	13,5	62,6	407,8
Батончики з какао	7,0	14,1	67,7	427,2
Батончики глазуровані				
Батончик солодкі	5,9	0,8	83,8	365,2

Продовження таблиці Б 1

Назва продукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Батончики зі згущеним молоком	7,6	2,6	74,4	353,3
Батончики з сухим молоком	6,9	2,1	82,0	372,5
Батончики з какао	6,8	1,8	81,5	366,8
Батончики фруктові	5,9	0,8	83,2	362,4
Круп'яні палички <i>Палички неглазуровані</i>				
Палички солодкі	6,9	12,9	67,2	411,0
Палички з сухим молоком	7,0	14,1	65,4	417,5
Палички з корицею	6,0	12,9	66,5	407,2
Палички з ваніліном	6,0	12,9	67,1	410,2
Палички лимонні	6,0	12,9	66,7	408,3
Палички солодкі з арахісовою масою	8,4	10,4	65,1	389,1
Палички солоні	7,0	13,0	60,1	391,2
Палички солоні з арахісовою масою	9,5	10,5	59,4	376,0
Палички із сиром	9,1	17,4	52,3	401,0
Палички з часником	7,1	13,0	60,9	393,5
Палички солодкі з какао	6,7	13,5	64,9	409,8
Палички з глюкозою: — кукурудзяні; — рисові	7,5 5,1	13,2 12,4	73,9 67,6	412,2 385,0
<i>Палички глазуровані</i>				
Палички солодкі	5,7	0,8	80,4	350,3
Палички зі згущеним молоком	7,3	2,5	71,7	339,1
Палички із сухим молоком	6,6	2,0	78,7	357,3
Палички з какао	6,5	1,7	78,2	351,8
Палички з кавою	6,0	1,5	77,1	344,1
Палички з ваніліном	5,7	0,8	80,2	349,6
Палички з корицею	5,6	0,8	79,6	346,6
Палички лимонні	5,7	0,8	79,8	347,6
Палички з глюкозою — кукурудзяні; — рисові	7,7 5,3	1,2 0,4	79,7 71,6	339,6 312,0

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

Назва продукту	Білки г	Жири г	Вуглеводи г	В і т а м і н и, г						Енергетична цінність, ккал
				В1	В2	В6	РР	С	Фолієва кислота	
Палички солодкі глазуровані та неглазуровані з вітамінами	6,1	12,9	66,2	0,7	0,7	0,7	5,0	40,0	50,0	406,7

ДОДАТОК В
(довідковий)
БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»
- 2 Постанова Кабінету Міністрів України № 1120 від 13.07. 2000 «Про затвердження Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх утилізацію/видаленням і Жовтого та Зеленого переліків відходів»
- 3 Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 № 487 «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів»
- 4 ДБН В.2.5-28 – 2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне Освітлення, затвержені наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-Комунального господарства України від 15 травня 2006 р № 168
- 5 ДСН 3.3.6.037 –99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затвержені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 №37
- 6 ДСН 3. 3. 6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень , затвердженим Головним державним санітарним лікарем України 01.12. 1999р, постанова №42
- 7 Державні санітарні правила і норми утримання територій населених місць, затвержені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 за № 457/19195
- 8 Постанова Кабінету Міністрів України від 25.03.99р. № 465 «Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами»
- 9 ДСП 201 – 97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затвержені Міністром охорони здоров'я України 09.07.97р. № 201..

.....
УКНД 67.060

Ключові слова: снеки, сніданки сухі, органолептичні показники, фізико-механічні показники, екструзія. крупи маркування, методи контролювання,. гарантії виробника, пакування

.....

Голова ТК 152 «Продукція кондитерська та харчоконцентратна»
Головний технолог Асоціації «Укркондпром»

Ю.Кожанов
І. Чернега

