



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG741/2025
от 03.12.2025

об утверждении Требований к качеству хлебобулочных и макаронных изделий

Опубликован : 11.12.2025 в MONITORUL OFICIAL № 611-613 статья № 771 Data intrării în vigoare

ИЗМЕНЕНО

[ПГК1293-18-69 от 16.12.25, МО623-625/19.12.25; стр.17](#)

На основании части (4) статьи 1 Закона №279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2018 г., №7-17, ст.54), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий (прилагаются).

2. Признать утратившим силу Постановление Правительства №775/2007 об утверждении Требований «Хлебобулочные и макаронные изделия» (Официальный монитор Республики Молдова, 2007 г., № 103-106, ст. 822), с последующими изменениями.

3. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

4. Настоящее постановление вступает в силу по истечении трех месяцев с даты опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Александру МУНТЯНУ

Контрасигнует:

Министр сельского хозяйства

и пищевой промышленности Людмила Катлабуга

№ 741. Кишинэу, 3 декабря 2025 г.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

хлебобулочных и макаронных изделий

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

И ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПОНЯТИЯ

1. Требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий (в дальнейшем — *Требования*) устанавливают минимальные требования к качеству, упаковке, маркировке и транспортировке хлебобулочных и макаронных изделий, указанных в товарных позициях 190230100, 190540100, 190590300, 190590700 и 190590800 Комбинированной товарной номенклатуры, утвержденной Законом №172/2014, которые предназначены для потребления человеком и могут быть как отечественного, так и импортного производства.

2. Положения настоящих Требований не применяются к хлебобулочным и макаронным изделиям, изготовленным в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления, а также к товарам, которые находятся в транзите или временно хранятся на территории Республики Молдова в качестве товаров, следующих транзитом через территорию страны.

3. В настоящих Требованиях используются следующие понятия:

3.1. *замороженное тесто* - упакованное тесто, подвергнутое быстрой заморозке при температуре минус 35°C - минус 40°C до достижения температуры минус 18°C в центре продукта;

3.2. *замороженное дрожжевое тесто* - дрожжевое тесто, прошедшее частичный или полный процесс брожения, которое после выпечки приобретает воздушный объем и эластичный мякиш;

3.3. *замороженное слоеное тесто дрожжевое или бездрожжевое* - слоеное тесто, полученное путем чередования нескольких слоев теста и жира, которые во время выпечки разделяются на хрустящие, легкие и воздушные слои;

3.4. *замороженное песочное тесто* - тесто, полученное путем гомогенизации пшеничной муки с жирами, которое после выпечки приобретает рассыпчатую, мягкую и слегка хрустящую текстуру;

3.5. *замороженное растянутое тесто* - бездрожжевое тесто, полученное путем максимального растяжения полуфабриката, которое после выпечки образует нежную, легко крошащуюся корочку;

3.6. *багеты* - хлебобулочные изделия вытянутой формы длиной 65-100 см, с

воздушной консистенцией, хрустящей, хорошо выпеченной коркой и развитой пористостью;

3.7. *палочки* – изделия из слоеного теста в форме прямых или спиралевидных палочек;

3.8. *конвертики* – изделия из слоеного теста треугольной формы;

3.9. *соломка* – хлебобулочные изделия небольших размеров, тонкие и хрустящие;

3.10. *корж для пиццы* – лист из специально приготовленного теста для пиццы;

3.11. *брускетты* – порционные хлебобулочные изделия, нарезанные ломтиками и специально подсушенные до хрустящей корочки, предназначенные для приготовления закусок;

3.12. *сорт (класс) макаронных изделий* – характеристика макаронных изделий в зависимости от качества муки, используемой для их производства;

3.13. *каннелони* – трубчатые макаронные изделия, которые можно наполнять начинкой и которые в большинстве случаев необходимо предварительно кипятить;

3.14. *вид макаронных изделий* – характеристика макаронных изделий по размеру сечения;

3.15. *сдобные булочки* – изделия из сдобного теста округлой, овальной или другой формы, масса нетто которых не превышает 0,4 кг;

3.16. *булочки* – хлебобулочные изделия круглой, овальной или иной формы, изготовленные из основного сырья для хлебопечения и вспомогательного сырья для хлебопечения. Согласно рецептуре общая масса сахара и жира должна составлять не более 14 кг на 100 кг муки, а масса нетто не должна превышать 0,4 кг;

3.17. *чабатта* – хлебобулочное изделие квадратной, прямоугольной или вытянутой формы, с хрустящей коркой и мякишем с развитой, неравномерно распределенной пористостью, предназначенное для приготовления сэндвичей;

3.18. *состояние мякиша* – характеристика мякиша хлеба, булочек и хлебобулочных изделий, включая однородность протеса, степень пропеченности и пористость;

3.19. *рогалики* – булочные изделия в форме подковы или полумесяца;

3.20. *рожки* – короткие трубчатые макаронные изделия, изогнутые или прямые, с прямым срезом на концах;

3.21. *круассаны* – изделия из слоеного теста в форме рогалика, изогнутые или не изогнутые в середине;

3.22. *вермишель* – длинные или короткие нитеобразные макаронные изделия,

прямые или изогнутые, ординарные или двойные, сформованные в виде «дуги», «петли», «мотка», «бантика» или «гнезда»;

3.23. *батоны* – булочные изделия удлиненной формы;

3.24. *хрупкость хлебобулочных изделий пониженной влажности* – характеристика хлебобулочных изделий пониженной влажности, отражающая способность изделий разрушаться при незначительной деформации;

3.25. *бантик* – изделие из слоеного теста прямоугольной формы, скрученное в виде бантика;

3.26. *ньоки* – макаронные изделия в форме небольших клеток, овальных или круглых, в виде плоских ракушек;

3.27. *пропеченность хлебобулочных изделий* – состояние мякиша хлебобулочных изделий, характерное для конкретного вида хлебобулочного изделия;

3.28. *плетенки* – сдобные изделия удлиненной, изогнутой, круглой или линейной формы, изготовленные из двух или более сплетенных жгутов;

3.29. *лаваш* – хлебобулочное изделие различной формы, представляющее собой эластичный лист, который при сворачивании не рвется;

3.30. *лазанья* – широкие лентообразные макаронные изделия прямоугольной формы, длинные или короткие;

3.31. *лепешка* – хлебобулочное изделие круглой сплюсненной формы, с преобладанием корочки и небольшим количеством мякиша, с узором или без узора на поверхности;

3.32. *партия макаронных изделий* – количество макаронных изделий одной группы, качества, типа и подтипа, произведенных на одной технологической линии одной бригадой в течение одной производственной смены;

3.33. *партия хлебобулочных изделий* – количество хлебобулочных изделий одного типа и одного наименования, произведенных одной бригадой в течение одной смены;

3.34. *макароны* – длинные или короткие трубчатые макаронные изделия, прямые или изогнутые, с прямым срезом на концах;

3.35. *вспомогательное сырье для хлебобулочных изделий* – сырье, используемое для обеспечения органолептических и физико-химических показателей, установленных для конкретного хлебобулочного изделия (масла, сахар, пряности, премиксы);

3.36. *основное сырье для хлебобулочных изделий* – сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, которое включает муку, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, йодированную пищевую соль и питьевую

воду;

3.37. *мякиш хлебобулочного изделия* – внутренняя часть хлебобулочных изделий, которая образуется из теста в процессе выпечки;

3.38. *промес* – состояние мякиша хлебобулочных изделий, характеризующееся отсутствием комков и не промешанной муки;

3.39. *макаронные изделия* – пищевой продукт, полученный путем смешивания пшеничной муки и воды, с добавлением или без добавления вспомогательного сырья, изготовленный различными способами формования и высушивания;

3.40. *двойные гнутые макаронные изделия* – длинные макаронные изделия, высушенные в подвешенном состоянии и имеющие изгиб в середине;

3.41. *безглютеновые макаронные изделия* – макаронные изделия, в которых содержание глютена не превышает 20 мг/кг и которые изготовлены из сырья, не содержащего глютен;

3.42. *фигурные макаронные изделия* – плоские или объемные макаронные изделия, имеющие сложную форму (геометрических фигур, букв, ракушек, улиток, гребешков и др.);

3.43. *нитеобразные макаронные изделия* – макаронные изделия в виде прямых или изогнутых нитей, длинных или коротких, с прямым или косым срезом на концах и круглым или овальным поперечным сечением;

3.44. *лентообразные макаронные изделия* – макаронные изделия в виде узких или широких лент, с гладкой или рифленой поверхностью, с концами и поперечным сечением различной формы;

3.45. *макаронные изделия в виде «петли»* – короткие макаронные изделия, сформованные в виде удлинённой замкнутой или незамкнутой петли;

3.46. *макаронные изделия в виде «гнезда»* – длинные макаронные изделия, сформованные в виде мотка с углублением в середине;

3.47. *макаронные изделия в виде «мотка»* – длинные макаронные изделия, сформованные в виде неправильной сферы, образующейся в результате наматывания нитей;

3.48. *макаронные изделия в виде «бантика»* – длинные макаронные изделия, сформованные в виде цифры «8»;

3.49. *длинные макаронные изделия* – макаронные изделия длиной 200 мм и более;

3.50. *прессованные макаронные изделия* – макаронные изделия, формируемые с помощью макаронного пресса;

- 3.51. *короткие макаронные изделия* – макаронные изделия длиной от 15 мм до 199 мм;
- 3.52. *штампованные макаронные изделия* – макаронные изделия, формуемые из тестовой ленты с помощью штампа;
- 3.53. *резанные макаронные изделия* – макаронные изделия, формуемые путем разрезания тестовой ленты;
- 3.54. *трубчатые макаронные изделия* – макаронные изделия в виде прямой трубки, длинные или короткие, с гладкой или рифленой поверхностью, с прямым или косым срезом на концах и поперечным сечением в виде геометрических фигур (круглым, квадратным, треугольным и др.);
- 3.55. *хлеб* – хлебобулочные изделия круглой или иной формы, в зависимости от формы, в которой производилась выпечка, изготовленные из основного сырья, с добавками или без добавок вспомогательного сырья, используемого для улучшения качества хлеба, подовые или формовые, с общим содержанием массовой доли жира и сахара в рецептуре не более 7,0 кг на 100 кг муки;
- 3.56. *перья* – короткие прямые трубчатые макаронные изделия с косым срезом на концах;
- 3.57. *сухари* – хлебобулочные или сдобные изделия различных форм, порционированные и специально высушенные до хрустящего состояния;
- 3.58. *панировочные сухари* – хлебобулочное изделие в виде муки грубого помола, полученное путем измельчения сухарей из хлеба из пшеничной муки;
- 3.59. *пита* – хлебобулочное изделие круглой или овальной формы, плоское, с внутренним «кармашком» или без него;
- 3.60. *пористость хлебобулочных изделий* – показатель, представляющий собой общий объем пор в мякише хлеба, выраженный в процентах от общего объема мякиша;
- 3.61. *хлебобулочные изделия* – пищевые изделия, выпекаемые на поду или в формах, изготовленные из переработанного сырья (основного сырья для хлебопечения или из основного и вспомогательного сырья для хлебопечения). К данной категории относятся: хлеб, булочки, булочные изделия, сдобные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности, изделия из теста для баранок, изделия из слоеного теста, плетеные изделия, национальные изделия, безглютеновые хлебобулочные изделия;
- 3.62. *замороженные хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия, полученные из теста и сохраненные путем замораживания при температуре минус 35°С – минус 40°С до достижения температуры минус 18°С в центре изделия, предназначенные для последующей выпечки или регенерации перед употреблением;
- 3.63. *бараночные изделия* – хлебобулочные изделия в форме круга, овального или круглого кольца;

3.64. *сдобные хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более, с начинкой или без начинки. К данной категории относятся: рулеты, плетенки, булочки;

3.65. *булочные изделия* – хлебобулочные изделия удлиненной, овально-удлиненной или иной формы, изготовленные из основного сырья для хлебопечения, с добавлением или без добавления вспомогательного сырья, используемого для улучшения качества булочных изделий. К данной категории относятся: булочки, батоны, рогалики, багеты, плетенки, масса нетто которых не превышает 0,4 кг;

3.66. *изделия из слоеного теста* – изделия, изготовленные на основе слоеного теста, дрожжевые или бездрожжевые, из основного сырья или из основного и вспомогательного сырья, расслоенные растительным или животным жиром. К данной категории относятся: круассаны, палочки, ушки, конвертики и бантики;

3.67. *безглютеновые хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия, изготовленные из одного или нескольких компонентов, не содержащих переработанные продукты из пшеницы, ржи, ячменя или их перекрестных разновидностей, либо специально изготовленные таким образом, чтобы снизить содержание глютена; содержание глютена в готовых к употреблению изделиях не должно превышать 20 мг/кг;

3.68. *хлебобулочные изделия, обогащенные железом и фолиевой кислотой* – хлебобулочные изделия, изготовленные из пшеничной муки и/или других видов муки, обогащенные железом и фолиевой кислотой в соответствии с национальным законодательством, с целью улучшения пищевой ценности и предотвращения дефицита питательных веществ среди населения;

3.69. *замороженные безглютеновые хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия без глютена, замороженные до температуры минус 35°C – минус 40°C до достижения температуры минус 18°C в центре изделия;

3.70. *плетеные хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия, изготовленные из основного сырья или из основного и вспомогательного сырья, удлиненной, изогнутой, круглой или линейной формы, сформированные из двух или более жгутов, сплетенных простым способом и/или уложенных один на другой;

3.71. *хлебобулочные изделия пониженной влажности* – хлебобулочные изделия с влажностью менее 15 %, такие как сухари, панировочные сухари, брускетты, стиксы, соломка;

3.72. *подовые хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия, выпекаемые на противнях или на поду печи;

3.73. *национальные хлебобулочные изделия* – хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре видов сырья, характерных для определенных национальностей, и/или специфической формой, и/или методом выпечки (лаваш, лепешки, основа для пиццы, лепешка, пита и чабатта);

3.74. *равиоли* – макаронные изделия с зубчатыми краями, наполненные различными начинками, реализуемые в свежем или высушенном виде;

3.75. *рулеты* – сдобные изделия, изготовленные из одного или нескольких листов сдобного теста, свернутых в виде рулона или сплетенных, с начинкой или без начинки;

3.76. *замороженные хлебобулочные полуфабрикаты* – хлебобулочные полуфабрикаты, подвергнутые глубокой заморозке при температуре минус 35°C – минус 40°C до достижения температуры минус 18°C в центре изделия, предназначенные для последующей выпечки перед употреблением. К данной категории относятся: замороженное песочное тесто, замороженное слоеное тесто, замороженное дрожжевое тесто, замороженное раскатанное тесто и полуфабрикаты, сформованные из этих видов теста;

3.77. *спагетти* – длинные прямые нитеобразные макаронные изделия с прямым срезом на концах;

3.78. *стиксы* – хлебобулочные изделия в виде хрустящих палочек;

3.79. *подтип макаронных изделий* – характеристика макаронных изделий по форме и сечению;

3.80. *тальятелле* – лентообразные макаронные изделия в виде длинной плоской ленты, традиционно имеющей ширину около 6 мм;

3.81. *лапша* – длинные или короткие лентообразные макаронные изделия, прямые или изогнутые, узкие или широкие, ординарные или двойные, сформованные в виде «дуги», «петли», «мотка», «бантика» или «гнезда»;

3.82. *тип макаронных изделий* – характеристика макаронных изделий по форме;

3.83. *лепешки* – хлебобулочные изделия круглой или овальной, плоской формы, изготовленные из недрожжевого теста;

3.84. *начинка* – любая масса из одного, двух или более видов сырья, используемая для наполнения хлебобулочных полуфабрикатов до или после выпечки;

3.85. *ушки* – изделие из слоеного теста в виде ломтей двойного рулета.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

4. Хлебобулочные изделия классифицируются следующим образом:

4.1. в зависимости от ассортимента муки, используемой при производстве, для изделий из:

4.1.1. цельнозерновой пшеничной муки;

4.1.2. смеси цельнозерновой пшеничной муки и муки высшего сорта;

- 4.1.3. смеси цельнозерновой пшеничной муки и муки первого сорта;
- 4.1.4. смеси цельнозерновой пшеничной муки и муки второго сорта;
- 4.1.5 смеси цельнозерновой пшеничной муки, муки первого сорта и муки второго сорта;
- 4.1.6. пшеничной муки второго сорта;
- 4.1.7. смеси пшеничной муки второго и первого сортов;
- 4.1.8. смеси пшеничной муки второго сорта и муки высшего сорта;
- 4.1.9. смеси пшеничной муки второго сорта, первого сорта и муки высшего сорта;
- 4.1.10. пшеничной муки первого сорта;
- 4.1.11. смеси пшеничной муки первого сорта и муки высшего сорта;
- 4.1.12. пшеничной муки высшего сорта;
- 4.1.13. цельнозерновой ржаной муки;
- 4.1.14. ржаной обдирной муки;
- 4.1.15. ржаной сеяной муки;
- 4.1.16. смеси пшеничной и ржаной муки;
- 4.2. в зависимости от способа выпечки:
 - 4.2.1. подовые;
 - 4.2.2. формовые;
- 4.3. в зависимости от термического состояния:
 - 4.3.1. в свежем виде;
 - 4.3.2. замороженные;
- 4.4. в зависимости от наличия начинки:
 - 4.4.1. с начинкой;
 - 4.4.2. без начинки.

5. Безглютеновые хлебобулочные изделия классифицируются следующим образом:

- 5.1. в зависимости от наличия начинки:

5.1.1. с начинкой;

5.1.2. без начинки;

5.2. в зависимости от состояния продукта:

5.2.1. в свежем виде;

5.2.2. в замороженном виде;

5.3. в зависимости от способа выпечки:

5.3.1. подовая;

5.3.2. формовая.

6. В зависимости от состава и технологического процесса замороженные хлебобулочные полуфабрикаты классифицируются следующим образом:

6.1. замороженное песочное тесто;

6.2. замороженное слоеное тесто;

6.3. замороженное дрожжевое тесто;

6.4. замороженное раскатанное тесто;

7. Макаaronные изделия классифицируются следующим образом:

7.1. в зависимости от ассортимента пшеничной муки, используемой при их производстве:

7.1.1. макаронные изделия группы А¹ (экстра) — полученные из муки твердой пшеницы (дурум) высшего или первого сорта;

7.1.2. макаронные изделия группы В¹ — полученные из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего или первого сорта;

7.1.3. макаронные изделия группы С¹ — полученные из пшеничной хлебопекарной муки высшего или первого сорта с содержанием клейковины не менее 25 % и качеством не ниже второй группы;

7.2. в зависимости от качества муки, используемой при их производстве:

7.2.1. макаронные изделия высшего качества (1-го класса) — полученные из пшеничной муки высшего сорта;

7.2.2. макаронные изделия первого сорта (2-го класса) — полученные из пшеничной муки первого сорта;

7.3. в зависимости от внешнего вида:

7.3.1. трубчатые;

7.3.2. нитеобразные;

7.3.3. лентообразные;

7.3.4. фигурные;

7.4. в зависимости от длины:

7.4.1. длинные;

7.4.2. короткие;

7.5. в зависимости от способа изготовления:

7.5.1. резаные;

7.5.2. прессованные;

7.5.3. штампованные.

8. Безглютеновые макаронные изделия классифицируются следующим образом:

8.1. в зависимости от способа изготовления:

8.1.1. резаные;

8.1.2. прессованные;

8.1.3. штампованные;

8.2. в зависимости от внешнего вида:

8.2.1. трубчатые;

8.2.2. нитеобразные (вермишель);

8.2.3. лентообразные;

8.2.4. фигурные;

8.2.5. в виде «мотка»;

8.2.6. в виде «бантика»;

8.2.7. в виде «гнезда»;

8.3. в зависимости от длины:

8.3.1. длинные;

8.3.2. короткие.

III. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

9. Безопасность и качество продукции обеспечиваются производителем/импортером на любом этапе пищевой цепи. Данная цель может быть достигнута посредством применения процедур, основанных на принципах анализа рисков и критических точек контроля (НАССР) либо, в случае производителей, изготавливающих небольшие объемы продукции, путем применения надлежащих гигиенических практик, в соответствии с положениями статьи 4 Закона №296/2017 об общих требованиях к гигиене пищевых продуктов.

10. Производитель должен вести учетные записи, позволяющие осуществлять проверку прослеживаемости для идентификации первичного производства, партий и видов продукции, а также документы, подтверждающие соблюдение требований к качеству. Эти учетные записи хранятся в соответствии с положениями части (3) статьи 13¹ Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

11. Производители/импортеры обязаны иметь собственные процедуры по изъятию с рынка/отзыву от потребителей хлебобулочных изделий и макаронных изделий, не соответствующих требованиям, установленным законодательством в сфере пищевых продуктов, и применять их при необходимости.

12. Здания и пристройки предприятий по производству хлебобулочных изделий и макаронных изделий должны обеспечивать размещение технологического оборудования таким образом, чтобы гарантировать применение надлежащих гигиенических практик на протяжении всего технологического процесса.

13. Технологическое оборудование и емкости, соприкасающиеся с первичной продукцией и готовыми изделиями, должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, установленным в Санитарном регламенте на материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства №308/2011, в Санитарном регламенте о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 278/2013, в Санитарном регламенте на материалы и изделия из регенерированной целлюлозной пленки, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства №493/2017, а также в Общем регламенте законодательной метрологии по установлению правил в отношении номинальных количеств фасованной продукции, утвержденном Постановлением Правительства № 907/2014.

14. Питьевая вода, используемая при производстве хлебобулочных изделий и макаронных изделий, должна соответствовать показателям качества, установленным в приложениях 1 и 2 к Закону № 182/2019 о качестве питьевой воды.

15. В соответствии с положениями пунктов 23 и 24 Санитарного регламента по пищевой соли, утвержденном Постановлением Правительства №596/2011, при производстве хлебобулочных изделий используется только йодированная пищевая соль.

16. Предприятия по производству хлебобулочных изделий и макаронных изделий должны располагать складскими помещениями для хранения сырья и готовой продукции таким образом, чтобы они имели прямую связь с производственными помещениями, обеспечивая непрерывный технологический поток и короткие маршруты перемещения.

17. Пересечение технологических потоков не допускается. Хранение сырья в производственном цехе в транспортной упаковке запрещено.

18. Предприятия по производству хлебобулочных изделий и макаронных изделий должны быть оснащены приборами для измерения и контроля массы, температуры, влажности, времени и других параметров, влияющих на качество и безопасность пищевых продуктов.

19. Персонал, участвующий в процессе производства, должен соблюдать требования, предусмотренные статьей 16 Закона №296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

20. Хлебобулочные изделия и макаронные изделия должны изготавливаться на основании рецептов и/или технологических инструкций, разработанных и утвержденных руководителем предприятия.

21. Безопасность и качество сырья, используемого при производстве хлебобулочных изделий и макаронных изделий, подтверждаются сертификатом качества, выданным производителем, в соответствии с положениями статьи 13¹ Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

22. Органолептические и физико-химические характеристики хлебобулочных изделий и макаронных изделий должны соответствовать показателям, указанным в приложениях № 1 и 2.

23. Содержание загрязнителей в сырье (ингредиентах) или в хлебобулочных изделиях и макаронных изделиях не должно превышать максимальные уровни, установленные Санитарным регламентом о максимальных уровнях определенных загрязнителей в пищевых продуктах, утвержденным Постановлением Правительства №724/2024.

24. Хлебобулочные изделия и макаронные изделия должны соответствовать микробиологическим критериям, предусмотренным в приложении № 3.

25. Хлебобулочные изделия, обогащенные железом и фолиевой кислотой, изготавливаются с использованием муки, обогащенной фумаратом железа (30 мг/кг \pm 15%) или элементарным железом (60 мг/кг \pm 15%) и фолиевой кислотой в количестве 1,4 мг/кг (\pm 15%), в соответствии с Требованиями к качеству муки, крупы манной и отрубей из зерна злаков, утвержденными Постановлением Правительства № 68/2009.

26. Содержание транс-жирных кислот в хлебобулочных изделиях не должно превышать 2 г на 100 г жира, в соответствии с положениями Санитарного регламента о добавлении витаминов и минералов, а также определенных веществ другого типа в

пищевые продукты, утвержденного Постановлением Правительства № 899/2017.

27. Помещения, предназначенные для складирования и хранения хлебобулочных изделий и макаронных изделий, должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков и обеспечивать относительную влажность воздуха и температуру, как указано ниже:

27.1. для хлеба, булочных изделий, сдобных изделий, булочек, плетеных изделий, национальных хлебобулочных изделий и безглютеновых хлебобулочных изделий — температура не ниже 6°C, относительная влажность воздуха не более 75%;

27.2. для изделий из слоеного теста — температура $18 \pm 5^\circ\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 75%;

27.3. для хлебобулочных изделий пониженной влажности, бараночных изделий и сухарей — максимальная температура 25°C, относительная влажность воздуха 65–75%;

27.4. для макаронных изделий и безглютеновых макаронных изделий — максимальная температура 30°C, относительная влажность воздуха не более 70%;

27.5. для панировочных сухарей — максимальная температура 20°C, относительная влажность воздуха не более 75%;

27.6. для замороженных хлебобулочных изделий, замороженных хлебобулочных полуфабрикатов, замороженного песочного теста, замороженного слоеного теста, замороженного дрожжевого теста и замороженного раскатанного теста — температура не выше минус 18°C.

28. Срок годности продукции устанавливается производителем в соответствии с требованиями, предусмотренными частями (1) и (2) статьи 13 Закона №306/2018 о безопасности пищевых продуктов.

29. Хлебобулочные изделия и макаронные изделия должны реализовываться в условиях, обеспечивающих их безвредность, сохранение органолептических характеристик, а также предотвращение порчи и впитывания посторонних запахов.

30. При введении на рынок хлебобулочные изделия должны сопровождаться сертификатом качества. Каждый оператор продовольственной сферы устанавливает периодичность проверки показателей качества, пищевой безопасности, форм представления, маркировки и этикетирования в соответствии с программой самоконтроля. Проверка физико-химических показателей осуществляется аккредитованными или аттестованными лабораториями в соответствии с планами самоконтроля, разработанными производителем или импортером.

31. Введение на рынок продукции, подпадающей под действие настоящих Требований, как отечественного производства, так и импортной, осуществляется в соответствии с положениями Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов и Закона № 296/2017 об общих требованиях к гигиене пищевых продуктов.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ МАТЕРИАЛАМ

32. Хлебобулочные изделия и макаронные изделия реализуются только в упакованном виде, за исключением изделий, выпекаемых в пекарнях, расположенных в помещениях торговых единиц, которые могут реализовываться без упаковки при соблюдении положений пункта 34¹ Санитарного регламента для торговых единиц, осуществляющих торговлю продуктами питания, утвержденного Постановлением Правительства № 206/2023.

33. Пищевые добавки, используемые при производстве хлебобулочных изделий и макаронных изделий, а также маркировка продукции, содержащей пищевые добавки, должны соответствовать положениям Санитарного регламента о пищевых добавках, утвержденного Постановлением Правительства № 229/2013.

34. Ароматизаторы и некоторые пищевые ингредиенты с ароматизирующими свойствами, используемые при изготовлении хлебобулочных изделий и макаронных изделий, должны соответствовать положениям Санитарного регламента о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на продуктах питания и установлении переходных мер касательно списка вкусоароматических добавок и исходных материалов, утвержденного Постановлением Правительства № 1245/2018.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, ЭТИКЕТИРОВАНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ

35. Хлебобулочные изделия и макаронные изделия должны быть предварительно упакованы и упакованы в упаковку, соответствующую требованиям Санитарного регламента о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 308/2011, Санитарного регламента о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 278/2013, и Санитарного регламента на материалы и изделия из регенерированной целлюлозной пленки, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 493/2017.

36. Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, прочной, не зараженной и без постороннего запаха.

37. Условия упаковки могут быть указаны в договоре поставки, с соблюдением положений настоящих Требований и законодательства в данной сфере.

38. Этикетирование хлебобулочных изделий и макаронных изделий должно осуществляться в соответствии с положениями статьи 8 Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, Методологии расчета энергетической ценности упакованных пищевых продуктов и Санитарного регламента по информированию потребителей о наличии в нерасфасованных

кулинарных изделиях веществ, вызывающих аллергию или непереносимость, утвержденных Постановлением Правительства № 84/2024.

39. Транспортирование хлебобулочных изделий и макаронных изделий осуществляется только транспортными средствами, имеющими санитарно-ветеринарную авторизацию и обеспечивающими сохранение неизменными их питательных, физико-химических и микробиологических характеристик, а также защиту от вредителей, порчи, загрязнения, атмосферных осадков и солнечной радиации. Транспортирование и хранение совместно с непродовольственными товарами или продуктами со специфическим запахом запрещаются.

[приложение №1](#)

[приложение №2](#)

[Приложение №2 изменено ПГК1293-18-69 от 16.12.25, МО623-625/19.12.25; стр.17]

[приложение №3](#)

Органолептические показатели для хлебобулочных изделий и макаронных изделий

№ п/п	Показатели	Условия допустимости
1	2	3
1.	Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия	
	Внешний вид:	<p>Допускаются трещины, проходящие по всей верхней корке в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1,0 см.</p> <p>К крупным разрывам относятся боковые разрывы, охватывающие всю длину части изделия прямоугольной или продолговатой формы и имеющие ширину более 1,0 см, либо разрывы, охватывающие более половины окружности изделия круглой формы и имеющие ширину более 2,0 см.</p> <p>Определение показателей качества в замороженных хлебобулочных изделиях и замороженных безглютеновых хлебобулочных изделиях производится после размораживания</p>
	Форма	<p>Характерная для соответствующего изделия, не деформированная, объем — пропорционален массе изделия и сорту использованной муки. Не допускаются уплощенная или сплюснутая форма, боковые разрывы, маслянистые вздутия, выход мякиша или начинки. В подовых изделиях допускаются незначительное уплощение и не более 1–2 боковых слипаний, за исключением изделий, для которых слипания предусмотрены рецептурой</p>
	Поверхность	<p>Блестящая, мучнистая, матовая, глазированная или посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядрами орехов, семенами, злаковыми хлопьями и др.), с надрезами (косыми или продольными), проколами или иным рисунком в соответствии с рецептурой; толщина корки должна соответствовать хорошо пропеченному изделию; не допускаются крупные трещины на верхней корке, слипания, вздутия, пятна, морщины или другие дефекты</p>

1	2	3
	Цвет	От светло-золотистого до коричневого, без подгорелостей, без карамелизации; соответствующий сортименту, равномерный по всей поверхности. В местах соединения жгутов у плетеных изделий допускается более светлый оттенок; посыпанные или глазированные – согласно соответствующей рецептуре
	Состояние мякиша	Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и непромешанной муки, с включениями, предусмотренными рецептурой
	Вид в разрезе	Мякиш – хорошо разрыхленный по всей поверхности разреза, без скоплений муки, структурно связанный с коркой, эластичный, с мелкими порами, с включениями или без них (пряности, ядра орехов, семена, злаковые хлопья). Для сдобных изделий – поры равномерные, характерные для хорошо поднявшегося и хорошо пропеченного изделия, эластичного, не влажного на ощупь. Для изделий с начинкой начинка должна располагаться концентрическими слоями или в разных направлениях; в зависимости от сортимента
	Вкус и запах	Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему продукту, без кислого или горького вкуса, без постороннего запаха. Для изделий с начинкой – характерные использованной начинке
	Посторонние включения, хруст при жевании, вызванный минеральными примесями	Не допускаются
	Состояние замороженных изделий	Твердое
2.	Сдобные булочки и булочные изделия, изделия из слоеного теста	
	Внешний вид:	Конкретные органолептические характеристики для каждого вида сдобных булочек и булочных изделий, а также изделий из слоеного теста должны быть указаны в рецептуре
	Форма	Характерная для соответствующего изделия, не деформированная, допускается не более 1–2 боковых слипаний. Для булочек, изготовленных на машинах для формования и упаковки, допускаются незначительные деформации и нерегулярные надрезы
	Поверхность	Блестящая, матовая, мучнистая, посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядрами орехов, семенами, злаковыми хлопьями и др.) или полностью

1	2	3
		либо частично глазированная, ровная или слегка волнистая, с надрезами, проколами или иным рисунком в соответствии с рецептурой, не подгорелая, рельефная или с выступающей на поверхность начинкой — в зависимости от рецептуры
Цвет		От светло-золотистого до коричневого, без подгорелостей. У плетеных изделий в местах соединения жгутов допускается более светлый оттенок
Состояние мякиша		Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и непромешанной муки. Для изделий из слоеного теста – слои легко отделяются, связаны между собой, с начинкой или без нее, в соответствии с рецептурой
Вид в разрезе		Мякиш – эластичный, с мелкими и равномерными порами, характерный для хорошо пропеченного изделия; слои мякиша чередуются со слоями начинки (для сортов с начинкой); без скоплений муки и без значительных уплотнений внутри изделия
Вкус и запах		Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему продукту, без кислого или горького вкуса, без постороннего запаха. Для изделий с начинкой – характерные использованной начинке
Посторонние включения, хруст при жевании, вызванный минеральными примесями		Не допускаются
Состояние замороженных изделий		Твердое
3.	Национальные хлебобулочные изделия	
Внешний вид:		Конкретные характеристики органолептических свойств для каждого вида национальных хлебобулочных изделий должны быть указаны в рецептуре
Форма		Овальная, удлиненная или тонкая круглая, сплюснутая или иная форма, в соответствии с рецептурой. Коржи для пиццы – круглые, толщиной от 3 до 10 мм
Поверхность		Рельефная (выпуклая); матовая с круговым рельефом, допускаются неровности. Для коржа для пиццы – выпуклая по краю, допускается шероховатость. Для лепешки и питы – в месте перехода от утолщенной части к утонченной допускаются трещины, пузырьки и проколы

1	2	3
	Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого, а в местах вздутий – коричневого. Для коржа для пиццы – от светло-желтого до светло-коричневого, в местах вздутий – коричневого
	Состояние мякиша: – степень пропеченности – пористость	Хорошо пропеченный Хорошо развитая Для чабатты – мякиш воздушный, влажный на ощупь
	Вид в разрезе	Для чабатты – без скоплений муки, эластичный, с развитой пористостью, бархатистый на ощупь, с включениями или без них (пряности, ядра орехов, семена, злаковые хлопья и др.) в соответствии с рецептурой
	Вкус и запах	Характерные для данного вида продукта, без постороннего вкуса и запаха
	Посторонние включения, хруст при жевании, вызванный минеральными примесями	Не допускаются
	Состояние замороженных изделий	Твердое
4.	Плетеные хлебобулочные изделия	
	Внешний вид:	Конкретная характеристика органолептических свойств для каждого вида плетеных хлебобулочных изделий должна соответствовать указанным в рецептуре
	Форма	Неуплощенная, сплетенная простым и/или наложенным способом из двух или более жгутов, округлой, овальной, удлиненно-овальной, удлиненной, прямоугольной, квадратной или иной формы, в соответствии с рецептурой. Для изделий, выпеченных в форме, — соответствующая форме, в которой оно было выпечено. Допускаются 1–2 слипания
	Поверхность	Глянцевая, с хорошо выраженным рельефом плетения жгутов; в местах переплетения или соединения жгутов допускаются небольшие разрывы и мелкие трещины на поверхности. В зависимости от вида изделий и в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией: - украшенная рисунком в форме колосьев, цветов, листьев или другим произвольным рисунком; - смазанная яйцом или другим полуфабрикатом для украшения либо без смазывания; - посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядрами орехов, семенами)

1	2	3
		<p>мака, кунжута, крошками или другим полуфабрикатом для украшения либо без посыпки)</p> <p>Цвет От светло-желтого до коричневого, без подгорелостей. В местах рисунка и соединения жгутов допускается более светлый оттенок</p> <p>Состояние мякиша Характерное для хорошо пропеченного изделия: эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и непромешанной муки</p> <p>Вид в разрезе Мякиш хорошо разрыхлен по всей поверхности разреза, без скоплений муки, структурно связанный с коркой, эластичный, с равномерными порами</p> <p>Вкус и запах Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему продукту, без кислого или горького вкуса, без постороннего запаха</p>
	Посторонние включения, хруст при жевании, вызванный минеральными примесями	Не допускаются
	Состояние замороженных плетеных изделий	Твердое
5.	Бараночные изделия	
	Внешний вид:	
Форма	<p>В форме круглого или овального кольца либо иной формы.</p> <p>Для баранок, сформованных вручную, допускается видимость места соединения концов жгута и неровности при вытягивании жгута в месте соединения его концов.</p> <p>Допускаются как минимум два небольших слипания на плоской поверхности стороны, расположенной на противне, сетке или поду</p>	
Поверхность	<p>Соответствующая данному изделию, без посторонних включений; на стороне, расположенной на противне, поду или сетке, допускаются отпечатки от сетки, трещины и локальные вздутия на поверхности; для упакованных баранок допускаются незначительные морщины; посыпанные или глазированные — согласно соответствующей рецептуре</p>	
Цвет	<p>От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие блеска на стороне, расположенной на противне, сетке или поду.</p> <p>Глазированные и посыпанные — согласно соответствующей рецептуре</p>	

1	2	3
	Состояние мякиша	Характерное для хорошо пропеченного изделия: эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и непромешанной муки
	Вид в разрезе	Разрыхленные, хорошо пропеченные, без следов непромешанной муки
	Хрупкость	Сухие баранки – хрупкие, легко ломкие
	Вкус и запах	Приятный вкус, характерный для выпеченных мучных изделий, и специфический запах печеного теста, без посторонних вкусов и запахов
	Количество поврежденных изделий и крошек	Для упакованных сухих баранок массой 0,2–0,5 кг допускается 1–3 поврежденных баранки; для изделий массой свыше 0,5–1,0 кг – 3–5 поврежденных баранок Для упакованных баранок массой 0,3–0,5 кг допускается 1–2 поврежденных баранки; для изделий массой свыше 0,5–1,0 кг – 2–3 поврежденных баранки
6.	Хлебобулочные изделия пониженной влажности: стиксы и соломки	
	Внешний вид:	
	Форма	Допускаются как минимум два небольших слипания, плоская поверхность стороны, расположенной на противне, сетке или поду. Стиксы – соломки округлой формы
	Поверхность	Соответствующая изделию, без посторонних включений; на одной стороне допускаются отпечатки от сетки, трещины и локальные вздутия на поверхности; при гладкой поверхности – слегка шероховатая и волнистая; посыпанные или глазированные – согласно рецептуре
	Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие блеска на стороне, расположенной на противне, сетке или поду. Глазированные и посыпанные – согласно соответствующей рецептуре
	Вид в разрезе	Разрыхленные, хорошо пропеченные, без следов непромешанной муки
	Вкус и запах	Приятные, характерные для соответствующего продукта, без постороннего вкуса и запаха
	Хрупкость	Хрупкие, легко ломкие
	Количество поврежденных изделий и крошек	Количество поврежденных изделий в ящиках – не более 10,0 %, в коробках и пакетах – не более 8,0 %, в мешках – не более 10,0 %; количество крошек в ящиках – не более 5,0 %, в коробках и пакетах – не более 4,0 %, в мешках – не более 5,0 %
	1. Конкретные характеристики органолептических свойств, включая количество поврежденных изделий для каждого вида стиксов и соломок, должны быть указаны в рецептуре.	

1	2	3
	2. Допускаются слегка уплощенная поверхность стороны, расположенной на поду, незначительное искривление соломок, а также наличие соломок, слипшихся между собой, в количестве не более 2 % от массы ящика и не более 4 % от массы потребительской упаковки	
7.	<p>Хлебобулочные изделия пониженной влажности: сухари и панировочные сухари</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Форма</p> <p>Поверхность</p> <p>Цвет</p> <p>Количество поврежденных сухарей, угловых частей и сухарей уменьшенного размера</p> <p>Вкус и запах</p> <p>Хрупкость</p> <p>Количество поврежденных изделий и крошек</p>	<p>Хлебобулочные изделия пониженной влажности: сухари и панировочные сухари</p> <p>Ломти, соломки, кубики или другие формы в соответствии с рецептурой. Для панировочных сухарей преобладает крупчатая, однородная мука</p> <p>С развитой пористостью, без следов непромешанной муки; с включениями или без включений: пряности, отруби, изюм, орехи, цукаты и другие ингредиенты, в соответствии с рецептурой</p> <p>Для сухарей из хлеба из пшеничной муки – от светло-желтого до светло-коричневого; для сухарей из хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки – от коричневого до темно-коричневого, без подгорелостей. Допускаются темные включения, обусловленные используемым сырьем. Для панировочных сухарей – от светло-желтого до темно-коричневого</p> <p>Количество сухарей уменьшенного размера, ограниченных угловой частью, не должно превышать 10 %. Количество поврежденных сухарей в продукции, продаваемой на вес, не должно превышать 7 %. В предварительно упакованных сухарях массой 0,1 кг допускается 1 поврежденный сухарь; при массе более 0,1 кг – 1 или 2 поврежденных сухаря в одной единице упаковки. При механизированной упаковке допускается 2 или 3 поврежденных сухаря в одной единице упаковки. Количество угловых частей не должно превышать 2 % для сухарей, продаваемых на вес, и одного углового фрагмента в одной единице упаковки</p> <p>Характерные для продукта, без постороннего вкуса и запаха</p> <p>Сухари должны быть хрупкими</p> <p>Количество поврежденных изделий в ящиках — не более 10,0 %, в коробках и пакетах — не более 8,0 %, в мешках — не более 10,0 %; количество крошек в ящиках — не более 5,0 %, в коробках и пакетах — не более 4,0 %, в мешках — не более 5,0 %</p>

1	2	3		
		<p>1. В сухарях и панировочных сухарях не допускаются признаки плесени, заражение вредителями зерновых, посторонние включения и минеральные примеси.</p> <p>2. Допускается наличие сухарей из хлеба из ржаной муки и из хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с слегка обугленной коркой или со слабым горьковатым вкусом, обусловленным карамелизацией, в количестве не более 1 % от общей массы сухарей.</p> <p>3. Считается подгоревшим сухарь с обугленной коркой либо с такой степенью карамелизации, при которой возникает явно выраженный горький вкус</p>		
8.	Макаронные изделия	Условия допустимости для макаронных изделий группы:		
		A¹	B¹	C¹
	Внешний вид:			
	Форма	Соответствующая типу и подтипу соответствующих макаронных изделий		
	Поверхность	<p>Без следов непромешанной муки. Для изделий, сформованных путем резки и штампования, – с шероховатостями; для изделий, сформованных путем прессования, – гладкая, без полос.</p> <p>Для прямых макарон, перьев, бантиков, вермишели и лапши допускаются деформации, изгибы и искривления, которые не ухудшают внешний вид изделий и не уменьшают объем упаковки</p>		
	Вид в разрезе	Стекловидный вид	Стекловидный вид	Матовый вид
	Цвет	<p>Однородная, кремового или желтоватого оттенка, характерного для качества муки, без следов непромешанной муки.</p> <p>Для цельнозерновых макаронных изделий — со светло-коричневым оттенком</p>	<p>Однородная, характерная для качества муки, без следов непромешанной муки.</p> <p>Для цельнозерновых макаронных изделий — со светло-коричневым оттенком</p>	<p>Однородная, характерная для качества муки, без следов непромешанной муки.</p> <p>Для цельнозерновых макаронных изделий — со светло-коричневым оттенком</p>
		Цвет изделий с добавками – с оттенком, характерным для добавки		
	Вкус и запах	Характерные для макаронных изделий, без постороннего вкуса и запаха		
	Состояние изделий после варки	Изделия должны быть эластичными, не терять форму, не слипаться, не образовывать комков и не развариваться.		

1	2	3
		<p>Вода, в которой варились макаронные изделия, может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – для макаронных изделий группы С¹ и для всех макаронных изделий, сформованных путем резки или штампования — опалесцентной, с осадком; – для макаронных изделий группы А¹ и В¹ – слабо опалесцентной, без осадка
9.	<p>Безглютеновые макаронные изделия</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Форма</p> <p>Цвет</p> <p>Вкус и запах</p> <p>Состояние изделий после варки</p>	<p>Соответствующая наименованию продукта. В макаронах, вермишели и лапше допускаются изгибы и искривления, которые не ухудшают внешний вид изделий и не уменьшают объем упаковки</p> <p>Однородный, соответствующий используемому основному сырью, без следов непромешанной муки. Цвет макаронных изделий с добавками — с оттенком, характерным для добавки</p> <p>Характерный для данного вида продукта, без постороннего вкуса и запаха</p> <p>После варки макаронные изделия не должны терять форму, слипаться, образовывать комки и развариваться в местах соединений</p>
10.	<p>Безглютеновые хлебобулочные изделия</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Форма</p> <p>Цвет</p> <p>Состояние мякиша</p> <p>Вид в разрезе</p> <p>Вкус и запах</p>	<p>Органолептические характеристики для конкретного вида безглютеновых хлебобулочных изделий должны быть указаны в рецептуре</p> <p>Соответствующая наименованию продукта</p> <p>Соответствующий продукту, от светло-желтого до коричневого</p> <p>Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, без комков и непромешанной муки</p> <p>Мякиш хорошо разрыхлен по всей поверхности разреза, без скоплений муки, структурно связан с коркой, эластичный, с развитой пористостью, с ингредиентами (пряностями, ядрами орехов, семенами, злаковыми хлопьями и др.) или без них. Для изделий с начинкой — поры равномерные; характерные для хорошо поднявшегося и хорошо пропеченного изделия, эластичного, не влажного на ощупь. Для изделий с начинкой начинка должна располагаться концентрическими слоями или в разных направлениях; в зависимости от сорта</p> <p>Характерный для данного вида продукта, без постороннего вкуса и запаха</p>
11.	<p>Замороженные хлебобулочные полуфабрикаты</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Форма</p>	<p>Соответствующие наименованию продукта, без повреждений</p>

1	2	3
	Цвет	Соответствующие данному продукту
	Состояние полуфабриката	Твердое
	Запах	Характерный для замороженного продукта, без постороннего запаха
	<p>1. Органолептические характеристики для конкретного вида замороженных хлебобулочных полуфабрикатов должны быть указаны в рецептуре.</p> <p>2. Определение показателей качества в замороженных полуфабрикатах производится после их размораживания и последующей выпечки</p>	

Физико-химические показатели для хлебобулочных изделий и макаронных изделий

1. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия

Показатели	Условия допустимости для:										
	хлеб и булочные изделия из пшеничной муки				хлеб из ржаной муки и из смеси ржаной и пшеничной муки				хлеб и булочные изделия без глютена	сдобные изделия	
	цельнозерновой, из смеси цельнозерновой муки высшего сорта, цельнозерновой и первого сорта, цельнозерновой и второго сорта, из смеси цельнозерновой муки первого, второго и высшего сортов	из муки второго сорта, из смеси муки второго и первого сортов, из муки второго сорта и высшего сорта,	из муки первого сорта, из смеси муки первого и высшего сортов	высшего сорта	из ржаной цельнозерновой муки	из ржаной полубелой муки	из ржаной белой муки	из смеси ржаной и пшеничной муки		из пшеничной муки высшего сорта	из пшеничной муки первого сорта
Массовая доля влаги, %	41,0-50,0	39,0-48,0	33,0-47,0	30,0-46,0	46,0-53,0	46,0-51,0	43,0-51,0	41,0-53,0	19,0-65,0	24,0-39,0	30,0-39,0
Кислотность, градусы	2,0-8,0	максимум 5,0	максимум 4,0	максимум 3,5	5,5-13,0	5,5-12,0	6,0-11,0	4,0-12,0	0,2-10,0	максимум 3,0	максимум 4,0
Пористость мякиша, %, не менее	51,0	60,0	62,0	65,0	44,0	44,0	50,0	46,0	50,0	-	-
Содержание глютена, мг/кг, не более	-	-	-	-	-	-	-	-	20,0	-	-

Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 1,0	10,0-22,0	10,0-22,0
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 0,5	5,5-17,0	5,5-17,0

1. Конкретные физико-химические показатели для каждого вида изделий должны быть установлены в рецептуре.
2. Массовая доля сахара и жира в хлебе и булочных изделиях из пшеничной муки нормируется по их содержанию согласно рецептуре изготовления и составляет не менее 2,0 кг на 100 кг муки.
3. Согласно рецептуре, общее содержание сахара и/или жиров в сдобных изделиях должно быть не менее 14 кг на 100 кг муки.
4. Допускается превышение установленной массовой доли сахара и жира.
5. Допускается нормирование пористости мякиша в изделиях массой более 200 г.
6. Допускается увеличение кислотности, установленной в рецептуре, на 1,0 градуса для изделий, изготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси прессованных и жидких дрожжей, заквасок молочнокислого брожения или с добавлением кисломолочных продуктов.
7. Допускается увеличение кислотности на 0,5 градуса для сдобных изделий, изготовленных из пшеничной муки высшего сорта, и на 1,0 градуса — для сдобных изделий, изготовленных из пшеничной муки первого сорта, в отличие от норм, установленных для изделий, изготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси прессованных и жидких дрожжей, молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов.
8. Для изделий массой менее 0,2 кг, изделий с минимальным размером поперечного сечения 6,0 см и менее, а также плетеных изделий пористость не определяется.
9. Для изделий с включениями крупной сырьевой фракции – зерна пшеницы, орехи, семена, фрукты – пористость мякиша не определяется.
10. Для сдобных изделий с начинкой физико-химические показатели определяются после удаления начинки.
11. Для хлеба из ржаной муки и из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением солода массовая доля сахара не определяется.
12. Массовая доля влаги определяется в каждой партии и по требованию заказчика.
13. Кислотность и пористость определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц.
14. Массовая доля жира и сахара определяется по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.
15. Допускается изготовление хлеба и булочных изделий с различными включениями: пшеничные отруби, пшеничное зерно, мука из других злаков, орехи, семена, оливки, сухофрукты и др.
16. Определение показателей качества в хлебе, булочных изделиях и сдобных изделиях, выпущенных в замороженном виде, проводится после их размораживания.
17. Содержание глютена определяется по требованию заказчика

2. Сдобные булочки и булочные изделия, изделия из слоеного теста

Показатели	Условия допустимости для:			
	булочки из пшеничной муки		изделия из слоеного теста	
	высшего сорта	первого сорта	дрожжевого	бездрожжевого

Массовая доля влаги, %	26,0-45,5	30,0-44,0	макс. 39,0	макс. 12,0
Кислотность, градусы, максимум	3,5	4,0	3,0	3,0
Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 1,0		макс. 22,0	-
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 0,5		-	-
<ol style="list-style-type: none"> 1. Массовая доля влаги для каждого вида продукции должна быть установлена в рецептуре. 2. Массовая доля сахара в булочках и изделиях из слоеного дрожжевого теста нормируется, если согласно рецептуре изготовления ее содержание превышает 2,0 кг на 100 кг муки. 3. Согласно рецептуре, общее содержание сахара и/или жира в булочках должно быть менее 14 кг на 100 кг муки. 4. Для булочек допускается отклонение в плюс массовой доли сахара и жира. 5. Допускается нормирование пористости мякиша (максимум 65 %) в изделиях массой более 200 г. 6. Допускается увеличение кислотности, установленной в рецептуре, на 1,0 градус для изделий, изготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси прессованных и жидких дрожжей, заквасок молочнокислого брожения или добавлением кисломолочных продуктов. 7. Для булочек и изделий из слоеного теста с начинкой физико-химические показатели определяются после удаления начинки. 8. Массовая доля влаги определяется в каждой партии и по требованию заказчика. 9. Кислотность определяется по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц. 10. Массовая доля жира и сахара, а также массовая доля начинки определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал. 11. Определение показателей качества в замороженных сдобных булочках, булочных изделиях и изделиях из слоеного теста производится после их размораживания 				

3. Национальные хлебобулочные изделия

Показатели	Условия допустимости для:				
	лаваша	коржа для пиццы	лепешки	питы	безглютеновых национальных хлебобулочных изделий
Массовая доля влаги, %, максимум	43,0	32,0	42,0	42,0	43,0
Кислотность, градусы, максимум	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Содержание глютена, мг/кг, не более	-	-	-	-	20,0
<ol style="list-style-type: none"> 1. Массовая доля влаги и кислотность определяются в каждой партии и по требованию заказчика. 2. Содержание глютена определяется по требованию заказчика. 3. Определение показателей качества в замороженных национальных изделиях производится после их размораживания 					

4. Плетеные хлебобулочные изделия

Показатели	Условия допустимости для:				
	плетеных изделий				
	из пшеничной муки высшего сорта	из смеси муки высшего и первого сортов	из муки первого сорта	из смеси муки первого и второго сортов	из муки второго сорта
Массовая доля влаги, %	30,0-46,0	33,0-47,0	33,0-47,0	33,0-48,0	33,0-48,0
Кислотность, градусы, максимум	3,5	4,0	4,0	5,0	5,0
Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %, максимум	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %, максимум	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
<p>1. Массовая доля влаги для каждого вида изделий должна быть установлена в рецептуре.</p> <p>2. Массовая доля сахара и жира в плетеных изделиях из пшеничной муки нормируется по их содержанию согласно рецептуре изготовления и составляет не менее 2,0 кг на 100 кг муки.</p> <p>3. Отклонение в минус массовой доли сахара и жира в плетеных изделиях не должно превышать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1,0 % для массовой доли сахара; – 0,5 % для массовой доли жира. <p>4. Допускается отклонение в плюс массовой доли сахара и жира.</p> <p>5. Допускается увеличение кислотности, установленной в рецептуре, на 1,0 градус для изделий, изготовленных с использованием жидких дрожжей, смеси пресованных и жидких дрожжей, заквасок молочнокислого брожения или с добавлением кисломолочных продуктов.</p> <p>6. Массовая доля влаги определяется в каждой партии и по требованию заказчика.</p> <p>7. Кислотность определяется по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц.</p> <p>8. Массовая доля жира и сахара определяется по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p> <p>9. Определение показателей качества в замороженных плетеных хлебобулочных изделиях производится после их размораживания</p>					

5. Хлебобулочные изделия бараночного типа

Показатели	Условия допустимости для:				
	сухих баранок	баранок	кренделей	других бараночных изделий	безглютеновых хлебобулочных изделий бараночного типа
Влажность, %, максимум	13,0	19,0	27,0	27,0	30,0
Кислотность, градусы, максимум	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5
Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %, максимум	20,0	20,0	10,0	20,0	20,0
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %, максимум	15,0	15,0	5,0	15,0	15,0
Коэффициент набухания, минимум	2,5	2,0	-	-	-

Содержание глютена, мг/кг, не более	-	-	-	-	20,0
Хруст при жевании, вызванный минеральными примесями и посторонними включениями	Не допускаются				
<p>1. Конкретные физико-химические показатели и их предельные значения для каждого вида хлебобулочных изделий бараночного типа должны быть установлены в рецептуре.</p> <p>2. Отклонение в минус массовой доли сахара и жира в хлебобулочных изделиях бараночного типа не должно превышать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,0 % для массовой доли сахара; - 0,5 % для массовой доли жира. <p>3. Допускается отклонение в плюс массовой доли жира и сахара.</p> <p>4. Массовая доля влаги и кислотность определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц.</p> <p>5. Коэффициент набухания, массовая доля жира и сахара определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p> <p>6. Содержание глютена определяется по требованию заказчика</p>					

6. Изделия пониженной влажности: стиксы и соломки

Показатели	Условия допустимости для:		
	стиксов	соломки	изделий пониженной влажности: безглютеновых стиксов и соломки
Влажность, %, максимум	12,0	12,0	15,0
Кислотность, градусы, максимум	12,0	2,5	2,5
Содержание глютена, мг/кг, не более	-	-	20,0
Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %, максимум	20,0	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 1,0	
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %, максимум	15,0	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 0,5	
Хруст при жевании, вызванный минеральными примесями и посторонними включениями	Не допускается		
<p>1. Конкретные физико-химические показатели и их предельные значения для каждого вида изделий пониженной влажности — стиксов и соломок — должны быть установлены в рецептуре.</p> <p>2. Отклонение в минус массовой доли сахара и жира в изделиях пониженной влажности — стиксах и соломках — не должно превышать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1,0 % для массовой доли сахара; - 0,5 % для массовой доли жира. <p>3. Допускается отклонение в плюс массовой доли жира и сахара.</p> <p>4. Массовая доля влаги и кислотность определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц.</p> <p>5. Коэффициент набухания, массовая доля жира и сахара определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p> <p>6. Содержание глютена определяется по требованию заказчика</p>			

7. Сухари и панировочные сухари

Показатели	Условия допустимости для:					
	сухарей из хлеба из:			сухарей из сдобного теста	измельченных сухарей	безглютеновых сухарей
	пшеничной муки	смеси пшеничной и ржаной муки	ржаной муки			
Массовая доля влаги, %, максимум	12,0	12,0	12,0	10,0	10,0	12,0
Кислотность, градусы, максимум	5,0	17,0	20,0	4,0	9,0	20,0
Коэффициент набухания, минуты, максимум	3	10	15	2	-	15
Содержание глютена, мг/кг, максимум	-	-	-	-	-	20,0
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %	-	-	-	В соответствии с нормами, установленными в рецептуре	-	-
Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %	-	-	-	В соответствии с нормами, установленными в рецептуре	-	-
Тонкость помола, остаток на сите из проволочной сетки, % максимум:						
- № 1, 2	-	-	-	-	5,0	-
- № 095	-	-	-	-	8,0	-
Металломагнитные примеси, мг/1 кг измельченных сухарей:						
- с размером отдельных частиц в линейном измерении не более 0,3 мм					3,0	
Загрязнения и зараженность вредителями зерновых					Не допускаются	
<p>1. Нормы массовых долей сахара и жира в сухарях устанавливаются в случае содержания сахара или жира в рецептуре свыше 2 кг на 100 кг муки.</p> <p>2. Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, должна соответствовать значению, установленному в рецептуре, с предельным отклонением в минус не более 0,5 %.</p> <p>3. Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, должна соответствовать значению, установленному в рецептуре, с предельным отклонением в минус не более 1,0 %.</p> <p>4. Массовая доля влаги и кислотность определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в месяц.</p> <p>5. Коэффициент набухания, массовая доля жира и сахара определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p>						

6. Содержание глютена определяется по требованию заказчика

8. Макаaronные изделия

Показатели	Условия допустимости для макаронных изделий группы:					
	A ¹		B ¹		C ¹	
	высшего сорта (1-го класса)	первого сорта (2-го класса)	высшего сорта (1-го класса)	первого сорта (2-го класса)	высшего сорта (1-го класса)	первого сорта (2-го класса)
1	2	3	4	5	6	7
Массовая доля влаги, %, максимум:	13,0					
Кислотность, градусы, максимум, а) для макаронных изделий с добавлением:						
- продуктов из томатов	10					
- молочных продуктов, продуктов из сои, зародышей пшеницы	5					
б) для остальных	4					
Механическая прочность макарон (Н), минимум, для диаметра, мм:						
- до 3,0	не учитывается					
- от 3,0 до 3,4	1,0	1,0	0,8	0,8	-	-
- от 3,5 до 3,9	1,2	1,2	1,0	1,0	0,8	0,8
- от 4,0 до 4,4	2,0	2,0	1,6	1,6	1,0	1,0
- от 4,5 до 4,9	2,2	2,2	2,0	2,0	1,2	1,2
- от 5,0 до 5,4	2,8	2,8	2,5	2,5	1,6	1,6
- от 5,5 до 5,9	3,6	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
- от 6,0 до 6,4	5,0	5,5	4,0	4,0	3,0	3,0
- от 6,5 до 6,9	6,0	7,0	5,0	5,0	4,0	4,0
- 7,0 и более	7,0	8,0	6,0	6,0	4,5	4,5
Массовая доля поврежденных изделий, %, максимум, для макаронных изделий в:						
- розничной упаковке	4,0	5,0	8,0	10,0	19,0	19,0
- групповой упаковке	7,0	10,0	12,5	15,0	19,0	19,0
Массовая доля деформированных изделий, %, максимум а) в розничной упаковке:						
- макароны	1,5	2,0	1,5	2,0	6,0	10,0
- остальные	5,0	5,0	5,0	5,0	8,0	12,0
б) групповой упаковке:						
- макароны	2,0	5,0	2,0	5,0	8,0	12,0

1	2	3	4	5	6	7
- остальные	7,0	10,0	7,0	10,0	15,0	20,0
Массовая доля крошек, %, максимум, для макаронных изделий в:						
а) розничной упаковке:						
- макароны	2,0	2,0	3,5	3,5	6,0	8,0
- рожки, перья	2,0	3,0	2,0	3,0	7,0	10,0
- фигурные изделия	3,0	5,0	3,0	5,0	8,0	10,0
- вермишель, лапша, лазанья, равиоли, каннеллони, ньокки,	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
б) групповой упаковке:	2,0	2,0	3,5	3,5	8,0	12,0
- макароны						
- рожки, перья	5,0	7,0	5,0	7,0	10,0	15,0
- фигурные изделия	5,0	10,0	5,0	10,0	10,0	15,0
- вермишель, лапша, лазанья, равиоли, каннеллони, ньокки	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
Содержание коротких изделий в длинных макаронных изделиях, %, максимум:	5,0					
- для макарон						
- для лапши, вермишели, равиоли, каннеллони, ньокки	20,0					
Металломагнитные примеси, мг на 1 кг продукции, максимум	3,0					
	Размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в максимальном линейном измерении					
Зараженность вредителями зернохранилищ	Не допускаются					
1. Механическая прочность макарон с добавками, в ньютонах (1 N = 98 gf), минимум, для диаметра в миллиметрах:						
от 3,0 до 3,4	0,7					
от 3,5 до 3,9	1,0					
от 4,0 до 4,4	1,5					
от 4,5 до 4,9	2,0					
от 5,0 до 5,4	2,5					
от 5,5 до 5,9	3,5					
от 6,0 до 6,4	4,5					
от 6,5 до 6,9	5,5					
7,0 и более	6,0.					
2. Для макаронных изделий с добавками допускается увеличение содержания крошек и поврежденных изделий на 2 %.						
3. Поврежденными изделиями считаются:						
– макаронные изделия с длиной менее минимального значения, указанного для соответствующего подтипа и категории;						
– макароны, не соответствующие нормам механической прочности для соответствующего класса и диаметра.						
4. Крошками считаются:						
– макаронные изделия длиной менее 10 мм;						
– фрагменты фигурных макаронных изделий, независимо от их размеров.						

1	2	3	4	5	6	7
<p>5. Деформированными изделиями считаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – макаронные изделия с формой, не характерной для соответствующего типа, подтипа и категории, полностью или частично деформированные; – трубчатые макаронные изделия с продольными разрывами, деформированными концами или значительными изгибами (для макарон и перьев); – лапша с заломами. <p>6. Партия длинных макаронных изделий, содержащая изделия длиной до 200 мм в количестве, превышающем значение, указанное в настоящей таблице, классифицируется как короткие макаронные изделия.</p> <p>7. Общая массовая доля поврежденных, деформированных изделий и крошек не должна превышать 20 %.</p> <p>8. Соотношение между начинкой и полуфабрикатом для изделий лазанья, равиоли, каннеллони, ньокки составляет 49:51.</p> <p>9. Органолептические показатели и массовая доля влаги определяются в каждой партии и по требованию заказчика.</p> <p>10. Кислотность, механическая прочность макарон, массовая доля поврежденных изделий, массовая доля деформированных изделий, массовая доля крошек, содержание коротких изделий в длинных макаронных изделиях, металломагнитные примеси, зараженность вредителями зернохранилищ определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p>						

9. Безглютеновые макаронные изделия

Показатели	Условия допустимости
Влажность изделий, %, максимум	13,0
Кислотность, градусы, максимум, для макаронных изделий с добавлением:	
- томатных продуктов	10,0
- молочных продуктов, продуктов из сои	5,0
- для остальных	4,0
Содержание глютена, мг/кг, максимум	20,0
Сохранение формы, %, минимум	80,0
Металломагнитные примеси, мг на 1 кг продукции, максимум	3,0 С размером отдельных частиц не более 0,3 мм в максимальном линейном измерении
Зараженность вредителями зерновых продуктов	Не допускаются
<p>1. Органолептические показатели и массовая доля влаги определяются в каждой партии и по требованию заказчика.</p> <p>2. Кислотность, сохранение формы, металломагнитные примеси и зараженность вредителями зернохранилищ определяются по требованию заказчика, но не реже одного раза в квартал.</p> <p>3. Содержание глютена определяется по требованию заказчика</p>	

10. Замороженные хлебобулочные полуфабрикаты

Показатели	Условия допустимости для хлебобулочных изделий, изготовленных из замороженных хлебобулочных полуфабрикатов
Влажность мякиша, %, максимум	50,0
Кислотность мякиша, градусы, максимум	4,0

Массовая доля сахара, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 1,0
Массовая доля жира, выраженная в сухом веществе, %	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 0,5 Нормирование не допускается в хлебобулочных изделиях из слоеного теста
Массовая доля начинки, от массы изделия, %, минимум	В соответствии с рассчитанным значением, установленным в рецептуре, с отклонением в минус не более 2,0
<p>1. Массовая доля сахара и жира в хлебобулочных изделиях, изготовленных из замороженного теста, нормируется по их содержанию согласно рецептуре изготовления и составляет не менее 2,0 кг на 100 кг муки.</p> <p>2. Допускается нормирование пористости мякиша (максимум 65 %) в изделиях массой более 200 г.</p> <p>3. Определение физико-химических показателей для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов проводится по хлебобулочным изделиям, изготовленным из этих замороженных полуфабрикатов.</p>	

Микробиологические критерии для хлебобулочных и макаронных изделий

№ п/п	Категория хлебобулочных изделий	Микроорганизмы	План отбора проб		Пределы		Референсный аналитический метод	Этап, к которому применяется	Действия в случае неудовлетворительных результатов
			n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Хлебобулочные изделия	Дрожжи и плесени	5	2	10 КОЕ/г	100 КОЕ/г	SM SR ISO 21527-1:2014 или SM SR ISO 21527-2:2014, с последующими изменениями	На этапе реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
2.	Хлебобулочные изделия с начинкой	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	1 КОЕ/г	5 КОЕ/г	SM EN ISO 21528-1:2017, с последующими изменениями	Окончание производственного процесса и этап реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
		Дрожжи и плесени	5	2	10 КОЕ/г	100 КОЕ/г	SM SR ISO 21527-1:2014 или SM SR ISO 21527-2:2014, с последующими изменениями	Окончание производственного процесса и этап реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
3.	Замороженные хлебобулочные полуфабрикаты	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 КОЕ/г	100 КОЕ/г	SM EN ISO 21528-1:2017, с последующими изменениями	На этапе реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
		Коагулазоположительный стафилококк	5	2	100	10.000	SM EN ISO 6888-1:2020/A1:2024 или SM EN ISO 6888-2:202 , с последующими изменениями	На этапе реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
4.	Макаронные изделия (включая изделия с начинкой)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	1 КОЕ/г или мл	5 КОЕ/г или мл	SM EN ISO 21528-1:2017, с последующими изменениями	На этапе реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Дрожжи и плесени			100 КОЕ/г	500 КОЕ/г	SM SR ISO 21527-1:2014 или SM SR ISO 21527-2:2014, с последующими изменениями	На этапе реализации	Улучшение гигиены производства, соблюдение температуры и влажности при транспортировке и хранении
<p>1. Определение дрожжей не проводится для хлебобулочных изделий, изготовленных из дрожжевого теста.</p> <p>2. Установленные микробиологические критерии применяются к хлебобулочным и макаронным изделиям, изготовленным на национальной территории.</p> <p>3. Установленные в приложении микробиологические и гигиенические критерии являются ориентировочными для операторов продовольственной сферы и могут использоваться при проверке правильного функционирования их процедур, основанных на принципах анализа рисков и критических точек контроля</p>									