

## NOTĂ INFORMATIVĂ

Conform modificărilor al Standartului Moldovean SM DSTU 3781:2005, aprobată prin hotărârea Serviciului Standartizare și Metrologie al Republicii Moldova nr.1709-ST din 07.06.2005 cu aplicare din 01.12.2005, termenul de valabilitate a biscuiților de Ovăz, conform p.6.2. , ambalați la cutie este de 3 luni.

Punctul 10.5., producătorul poate stabili termenul de valabilitate conform hotărârii în vigoare.

8NDSTU 3451/2005/111: 2005

SM DSTU 3781:2005

STANDARD MOLDOVEAN

# BISCUȚI

Condiții tehnice generale

Ediție oficială

03. 09

INSM  
ACTUALIZAT  
01 09 20 08

MOLDOVA-STANDARD  
Chișinău

INSM  
ACTUALIZAT  
17 11 20 11

INSM  
MOLDOVA-STANDARD  
10 08  
INSM  
ACTUALIZAT

MODIFICARE

Biscuiți. Condiții tehnice generale

Aprobată prin hotărârea Serviciului Standardizare și Metrologie al Republicii Moldova  
nr. 1709-ST din 07.06.2005 cu aplicare din 01.12.2005

**„Preambul național**

Prezenta modificare reprezintă preluarea modificării nr. 2 la standardul ucrainean  
DSTU 3781-98 «Печенье. Общие технические условия».



Название показателя	Норма для печенья
	сдобного
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе), %, не более	Не менее 2,0 %

Примечание 6. После слов: «физико-химические показатели» дополнить: «украшение и».

Дополнить примечаниями 7, 8 и 9:

«Примечание 7. Физико-химические показатели устанавливают без разделения на составные части, если печенье однородной массой или разделение на составные части затруднения. Физико-химические показатели печенья глазированного сахарной пудрой, маком, орехами, с начинкой устанавливать без составных частей украшения и начинки, если они отсоединяются от выпеченного основания печенья.

Примечание 8. Во время производства сахарного печенья «Zazeg» (Италия) – влажность составляет  $(2,5 \pm 1,5) \%$ .

Примечание 9. Для печенья с сахарной посыпкой допустимо увеличение массовой доли общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) до 32%».

Пункт 6.2. Изложить в новой редакции:

«6.2. Контроль выбросов вредных веществ в атмосферу производится согласно ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП №201.»

Пункт 9.3. Слова «при температуре  $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ » заменить на «температуре  $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$ ».

Пункт 10.2 изложить в новой редакции:

«10.2. Срок годности для потребления печенья со дня изготовления:

- для печенья сахарного и затяжного – 3 месяца;
- для печенья сахарного, изготовленного на жире «Вега 73-02» – 3 месяцев;
- для печенья затяжного, изготовленного на жире «Вега 73-02» – 3 месяца;
- для печенья «Одесса» - 2 месяца;
- для печенья сахарного и затяжного, упакованного в полимерную пленку – 6 месяцев;
- для печенья с майонезом – 1,5 месяца;
- для сдобного печенья с массовой долей жира до 20 % - 60 суток;
- для сдобного печенья с массовой долей жира до 20 %, изготовленного на жире «Вега 73-02» - 2,5 месяца;
- для сдобного печенья с массовой долей жира до 20 %, изготовленного на жире «Вега 73-02» и с добавлением антиоксидантов – 3 месяца;



- для сдобного печенья с массовой долей жира до 20 %, упакованного в воздухонепроницаемые материалы, разрешенные к использованию Министерством охраны здоровья Украины, по типу конверта или термоспаиванием – 3 месяца;

✓ - для сдобного печенья с массовой долей жира до 30 %, изготовленного на основе растительных жиров длительного срока хранения, упакованного в полимерные материалы, разрешенные к использованию Министерством охраны здоровья Украины, по типу конверта или термоспаиванием – 2 месяца;

- для сдобного печенья с массовой долей жира свыше 20 % и печенья «Золотой росток» - 30 суток;

- для сдобного печенья с массовой долей жира до 30 % с использованием пищевой добавки «Стабилан Фрау» - 2 месяца;

- для сдобного печенья с массовой долей жира до 33 %, изготовленного на жире «Вегао 73-02» - 3 месяца;

- для сдобного печенья с массовой долей жира до 33 %, изготовленного на жире «Вегао 73-02» и с добавлением антиоксидантов – 3,5 месяца;

- для печенья овсяного весового и фасованного в коробки, пачки и пакеты – 3 месяца.

Срок годности для потребления глазированного, с начинкой и слоеного печенья устанавливают по печенью с наибольшей массовой долей жира, а в случае, когда срок годности для потребления начинки меньше и начинка не прошла термической обработки, то за сроком годности к потреблению начинки.

Срок годности к потреблению смеси или набора сдобного печенья устанавливают по печенью с наибольшей массовой долей жира.».

Пункт 10.5. Изложить в новой редакции:

«10.5 Изготовитель может устанавливать срок годности для потребления печенья согласно действующему законодательству.».

(ИУС №9-2003)