**Пояснительная записка**

**к проекту национального стандарта СТ РК «Хлеб из пшеничной муки с добавлением вторичных продуктов переработки масложирового производства». Общие технические условия»**

**1 Техническое обоснование разработки проекта стандарта**

Цель разработки проекта стандарта это производство новых видов хлеба с использованием вторичных продуктов переработки масложирового производства.

Ежегодный прирост населения приводит к увеличению продуктов питания, их потреблению и образованию большого количества биологических отходов. Большинство отходов вывозят на полигоны без сортировки, всего их около 4 тысяч, включая стихийные свалки. Большой ущерб окружающей среде наносят органические отходы (пищевые отходы, отходы садоводства и пр.), увеличивая риск возникновения эпидемий, нанося большой вред окружающей среде и здоровью. В Казахстане функционируют более 130 мусорных предприятий, сортирующих и перерабатывающих отходы, выпускающих более 20 видов продукции из пластика, металла, дерева, стекла, бумаги, резиновой крошки и резинотехнические изделия.

Опыт Швеции показывает, что можно перерабатывать 99% отходов и получать прибыль за счет рационального использования вторичного сырья, в странах Европы активно используют мусор для получения вторичного сырья для промышленности, тепловых и электростанций, а также сельского хозяйства.

Вследствие этого, актуальным направлением является утилизация и переработка органических отходов, являющиеся ценным вторичным сырьем, используя как исходный материал для комбикормов, так и для производства других пищевых продуктов.

Для решения данной проблемы перспективным направлением является использование вторичных отходов переработки масличных культур для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и пользоваться широким спросом для разных групп населения. Применение в последующем стандарта позволит выпуск новых видов хлеба, увеличить рабочие места, налоговые поступления в бюджет, а также экспорт продукции в страны СНГ.

Результаты работы и их новизна: по отходам вторичных продуктов масложировой промышленности проведены обзоры, анализ по применению НТД; рассмотрены вопросы контроля качества и оценка рисков при производстве хлеба; проведены экспериментальные исследования, разработаны рецептуры и технологии с использованием жмыха в хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях, в том числе безглютеновых; изучены их свойства и качественные показатели (биологическая, энергетическая ценность, пищевая безопасность); составлены аппаратурно-технологические схемы производства на новую продукцию.

По разрабатываемому национальному стандарту можно изготавливать новые виды хлеба (с добавлением жмыха льна, тыквы, сои, арахиса), чего не предусмотрено по СТ РК 984-2008, ГОСТ 26987-86, ГОСТ 27842-88.

2 Основание для разработки стандарта с указанием соответствующего задания

В рамках выполнения государственного заказа на реализацию научных программ по бюджетной программе 061 «Услуги в сфере технического регулирования и метрологии» по теме «Развитие инструментов технического регулирования с целью повышения эффективности, безопасности, ресурсосбережения производства пищевой продукции и экологической упаковки» планируется разработка национального стандарта «Хлеб из пшеничной муки с добавлением вторичных продуктов переработки масложирового производства».

Договор № 1 на выполнение государственного заказа по программно-целевому финансированию от 9.09.2022г.

1. **Характеристика объекта стандартизации**

Стандарт распространяется на хлеб пшеничный, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной с добавлением вторичных продуктов переработки масложирового производства - жмыха льна, сои, тыквы, арахиса (далее – хлеб пшеничный).

**4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с нормативно-правовыми актами, техническими регламентами и документами по стандартизации**

Проект национального стандарта обеспечивает выполнение требований технических регламентов:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г.

№ 881;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 года № 769.

**5 Предполагаемые пользователи проекта стандарта**

Потенциальными пользователями разрабатываемого стандарта будут государственные органы, технические комитеты по стандартизации, аккредитованные ассоциации, органы по подтверждению соответствия и лаборатории в соответствии с областью аккредитации, заинтересованные организации – производители хлеба и хлебобулочных изделий т.д.

**6 Сведения о рассылке проекта стандарта на согласование**

Проект национального стандарта направляется на согласование и рассмотрение заинтересованным организациям и государственным органам, техническим комитетам по стандартизации, ассоциациям, органам по подтверждению соответствия и лабораториям в соответствии с областью аккредитации, заинтересованным организациям – производителям хлеба и хлебобулочных изделий, научно-исследовательским институтам и т.д.

Полученные замечания и предложения будут проанализированы, учтены разработчиком и отражены в сводке отзывов.

**7 Информация о результатах научных исследований (испытаний) и измерений, документах по стандартизации и иных документах, на основе которых разрабатывается проект стандарта**

Стандарт разрабатывается на основе научных исследований (протоколы испытаний продукции), проведенных в рамках научных программ по бюджетной программе 061 «Услуги в сфере технического регулирования и метрологии» по теме «Развитие инструментов технического регулирования с целью повышения эффективности, безопасности, ресурсосбережения производства пищевой продукции и экологической упаковки».

**8 Данные о разработчике и соисполнителях (контактные данные), сроках разработки проекта стандарта**

РГП «Казахстанский институт стандартизации и метрологии»

010000, г. Астана, пр. Мангилик Ел, здание «Эталонный центр»,

тел. +7 (7172) 28-29-35, +7 (7172) 28-29-35, е-mail: [info@ksm.kz](mailto:info@ksm.kz).

Срок начала разработки проекта стандарта – апрель 2024 года;

Срок утверждения проекта стандарта – \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 года.

**Заместитель**

**Генерального директора А. Абілда**