**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**к проекту СТ РК «Мука пшеничная. Метод определения зараженности возбудителями «картофельной болезни» хлеба**

**1 Техническое обоснование разработки проекта документа по стандартизации**

Проект стандарта разрабатывается на муку пшеничных сортов для обеспечения требований безопасности к производству хлебобулочных изделий и выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (п.4 приложения 3).

Согласно требованиям ТР ТС 021/2011 для муки пшеничной, используемой для выпечки хлеба пшеничных сортов, через 36 часов после пробной лабораторной выпечки не допускается зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба.

Определение зараженности муки возбудителями «картофельной болезни» хлеба является важным этапом предупредительных мероприятий, осуществляемых на мукомольных и хлебопекарных предприятиях. Однако, в настоящее время единый стандартизованный метод определения зараженности возбудителями «картофельной болезни» хлеба отсутствует, лаборатории хлебопекарных предприятий проводят контроль зараженности пшеничной муки согласно инструкции предприятия визуально после пробной лабораторной выпечки.

Таким образом, проект стандарта разрабатывается в целях установления стандартизованного метода определения зараженности возбудителями «картофельной болезни» хлеба, с учетом ГОСТ 27669-88 «Мука пшеничная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба».

**2 Основание для разработки** **документа по стандартизации**

Основанием для разработки стандарта является Национальный план стандартизации на 2024 год, утвержденный приказом Комитета технического регулирования и метрологии № 540-НҚ от 27.12.2023 г.

**3 Характеристика объекта стандартизации**

Объект стандартизации – мука пшеничных сортов хлебопекарная.

**4** **Сведения о взаимосвязи проекта документа по стандартизации с техническими регламентами и документами по стандартизации**

Проект стандарта разработан в соответствии с Законом Республики Казахстан «Об обеспечении единства измерений» № 53-II от 7 июня 2000 года, требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880).

**5 Предполагаемые пользователи документа по стандартизации**

Потенциальные пользователи данного стандарта - ТОО «Агроэксперт», ТОО «Карагандинский мелькомбинат», ТОО «Best Mill», филиалы АО «НацЭкс» и другие организации, осуществляющие контроль качества муки пшеничной хлебопекарной.

**6** **Сведения о рассылке проекта документа по стандартизации на согласование**

Проект стандарта направляется на согласование и рассмотрение государственным органам, субъектам аккредитации и заинтересованным организациям.

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

Стандарт разрабатывается впервые на основе результатов экспериментальных исследований, проведенных на базе ТОО «Агроэксперт», г. Карагнада (аттестат аккредитации № KZT.10. E0299 от 15.06.2021 г.).

Предприятие оснащено необходимым оборудованием, располагает соответствующими условиями окружающей среды, образцами для контроля (мука пшеничных сортов), средствами измерений, испытательным оборудованием, реактивами и материалами.

**8 Данные о разработчике и соисполнителях (контактные данные), сроках разработки документа по стандартизации**

- РГП на ПХВ «Казахстанский институт стандартизации и метрологии», г. Астана , Левый берег, ул. Мәңгілік ел, дом 11. Тел:8 (7172)28-29-35;

- Актюбинский филиал РГП на ПХВ «Казахстанский институт стандартизации и метрологии», г. Актобе, 030007, ул. С. Нурмагамбетова, 1Б, Урдубаева А. Е., тел/факс 8(7132) 54-98-67, e-mail: a.urdubayeva@ksm.kz.

Срок начала разработки проекта стандарта - март 2024 года;

Срок завершения разработки проекта стандарта - ноябрь 2026 года.

**Заместитель генерального директора**