Группа Н33

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ Р 50365—92

Breakfast cereals. Corn und wheat flakes. General specifications

ОКС 67.060
ОКП 91 9611, 91 9612

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на сухие завтраки — кукурузные и пшеничные хлопья, полностью готовые к употреблению в пищу, представляющие собой изделия, получаемые при обжарке предварительно сваренных и расплющенных зерен или круп кукурузы и пшеницы с вкусовыми добавками.

Требования к кукурузным и пшеничным хлопьям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пункте 2.2.3.

1 Ассортимент

1.1 В зависимости от применяемого сырья и рецептуры хлопья вырабатывают следующих наименований:

кукурузные;
кукурузные, глазированные сахарной глазурью;
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками;
кукурузные, глазированные шоколадной глазурью;
кукурузные соленые;
пшеничные;
пшеничные, глазированные сахарной глазурью;
пшеничные, глазированные шоколадной глазурью;
пшеничные соленые.

1.2 Коды ОКП на продукцию представлены в приложении 1.

2 Технические требования

2.1. Хлопья кукурузные и пшеничные изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1. Органолептические показатели хлопьев должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

4-2*

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пузырчатые вздутия. Глазированные хлопья, имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь. Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками.	По ГОСТ 15113.3
Цвет	Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья. Хлопьев, глазированных — соответствующей шоколадной или сахарной глазури. Хлопьев, глазированных с добавками — соответствующий используемой глазури с добавками	По ГОСТ 15113.3
Запах	Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев, глазированных с добавками — свойственный применяемым добавкам. Посторонний запах не допускается	По ГОСТ 15113.3
Вкус	Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев глазированных, глазированных с добавками, соленых — соответствующий применяемым добавкам. Посторонний привкус не допускается	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Хрупкая, не жесткая	По ГОСТ 15113.3

2.2.2. Физико-химические показатели хлопьев должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
кукурузные и пшеничные	5,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	7,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	7,5	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	5,0	
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля сахарозы, %, не менее:		По ГОСТ 15113.6
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	26,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	25,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	20,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		По ГОСТ 15113.7
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля мелочи, %, не более:		По ГОСТ 15113.1
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной и шоколадной глазурью	12,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	12,0	
остальные	10,0	
Массовая доля стекловидных хлопьев, %, не более	12,0	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

Примечание — Массовая доля влаги при хранении и реализации хлопьев в торговой сети — не более 8 %.

2.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлопьях не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

2.3 Требования к сырью

2.3.1 Для изготовления хлопьев применяют следующее сырье:

кукурузу в зерне I—VI — типов по ГОСТ 13634;

крупу кукурузную по ГОСТ 6002, продукт, сходящий с сита с отверстиями диаметром 4,0 мм;

пшеницу по ГОСТ 9353, типа II яровую твердую, подтипа 2, классов 1 и 2;

крупу пшеничную по ГОСТ 276, Полтавскую № 1, крупную;

ванилин по ГОСТ 16599;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

патоку крахмальную по ГОСТ 5194, карамельную;

сахар-песок по ГОСТ 21;

соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта;

глазурь шоколадную;

молоко цельное сухое коровье по ГОСТ 4495, распылительной сушки, высшего сорта (упакованное в транспортную тару с мешками-вкладышами из пленочного материала и сроком хранения не более 2 мес со дня выработки);

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

эссенцию лимонную по ОСТ 18—103;

витамин С (аскорбиновая кислота) по ГФ СССР X, статья 6;

какао-порошок по ГОСТ 108.

2.4 Упаковка

2.4.1 Упаковка хлопьев — по ГОСТ 24508.

Для промышленной переработки кукурузные хлопья упаковывают в бумажные непропитанные четырехслойные мешки по ГОСТ 2226 массой нетто не более 10 кг.

2.5 Маркировка

2.5.1 Маркировка хлопьев — по ГОСТ 24508.

2.5.2 На этикетку или потребительскую тару наносят дополнительную надпись: «Полностью готовы к употреблению в пищу. В случае ослабления хрустящих свойств хлопья перед употреблением следует подсушить».

2.5.3 Данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

3 Приемка

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

3.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4 Методы анализа

4.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

4.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в пунктах 2.2.1, 2.2.2.

4.4 Содержание пестицидов и микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

5.2 Срок хранения кукурузных хлопьев, глазированных сахарной глазурью, с вкусовыми добавками на основе сухого молока — 4 мес, остальных — 6 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(обязательное)

Коды ОКП на кукурузные и пшеничные хлопья

Наименование продукции	Код ОКП
Хлопья кукурузные (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
50 г	91 9611 1113
75 г	91 9611 1123
100 г	91 9611 1133
125 г	91 9611 1153
300 г	91 9611 1173
400 г	91 9611 1193
Массой нетто 10 кг в мешки бумажные непропитанные четырехслойные	91 9611 1456
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9611 1553
125 г	91 9611 1563
Хлопья кукурузные, глазированные шоколадной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9611 1973
125 г	91 9611 1993
Хлопья кукурузные соленые (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9611 2393
125 г	91 9611 2403
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками «Лакомка» (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто	
125 г	91 9611 2803
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками «Молочные» (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2823
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками «Новинка» (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2853
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками «Лимонные» (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2883
Хлопья пшеничные (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
50 г	91 9612 1213
75 г	91 9612 1223
100 г	91 9612 1233
125 г	91 9612 1253
350 г	91 9612 1293
400 г	91 9612 1293
Хлопья пшеничные, глазированные сахарной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9612 1653
125 г	91 9612 1673
Хлопья пшеничные, глазированные шоколадной глазурью (в пачках из картона или бумаги) массой нетто:	
100 г	91 9612 2003
125 г	91 9612 2013
Хлопья пшеничные соленые (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9612 2403
125 г	91 9612 2413

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г пшеничных и кукурузных хлопьев

Наименование продукта	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Хлопья кукурузные без добавок	7,87	1,14	73,69	318,08
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью	5,19	0,75	71,77	296,65
Хлопья кукурузные с вкусовыми добавками:				
«Лимонные»	5,66	0,82	74,21	308,31
«Молочные»	6,59	2,02	73,19	319,00
«Лакомка»	6,55	1,80	72,85	315,60
«Новинка»	5,72	0,83	75,28	312,65
Хлопья кукурузные соленые	7,80	1,10	70,50	305,50
Хлопья пшеничные	11,90	1,00	69,90	318,70
Хлопья пшеничные, глазированные сахарной глазурью	7,90	0,65	69,25	297,10
Хлопья пшеничные соленые	11,20	0,94	65,70	299,60

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21 октября 1992 г. № 1426

3 Срок проверки — 1998 г., периодичность проверки — 5 лет

4 ВЗАМЕН ОСТ 10—64—87

5 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.3.1	ГОСТ 15113.2—77	2.2.2
ГОСТ 108—76	2.3.1	ГОСТ 15113.3—77	2.2.1
ГОСТ 276—60	2.3.1	ГОСТ 15113.4—77	2.2.2
ГОСТ 908—79	2.3.1	ГОСТ 15113.6—77	2.2.2
ГОСТ 975—88	2.3.1	ГОСТ 15113.7—77	2.2.2
ГОСТ 2226—88	2.4.1	ГОСТ 16599—71	2.3.1
ГОСТ 4495—87	2.3.1	ГОСТ 24508—80	2.4.1, 2.5.1, 5.1
ГОСТ 5194—91	2.3.1	ГОСТ 26927—86	4.3
ГОСТ 6002—69	2.3.1	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9353—90	2.3.1	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.3
ГОСТ 13634—90	2.3.1	ГОСТ Р 51574-2000	2.3.1
ГОСТ 15113.0—77	3.1, 4.1	ОСТ 18—103—84	2.3.1
ГОСТ 15113.1—77	2.2.2, 4.2, 4.3		

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru