МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПИРТОМ

Технические условия

ГОСТ 12584—67

Long loaves sterilized by spirit for prolonged storage Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1573

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на батоны нарезные из пшеничной муки первого сорта, стерилизованные 96 %-ным этиловым ректификованным спиртом, упакованные в пакеты из полиэтиленовой пленки и предназначенные для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батоны должны вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.2. Качество батонов, предназначенных для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 27844.

1.2а. Масса одного изделия должна быть 0,4 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 27844.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.3. Консервирование батонов должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.4. По органолептическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Поверхность	Гладкая, без трещин и подрывов; допускаются небольшое отслоение верхней корки и морщинистость корок
Состояние мякиша	Плотный, несколько крошащийся, допускаются небольшие трещины, достаточно легко режется ножом; пористость достаточно равномерная
Вкус и запах	Свойственные данному сорту изделий после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.5. По физико-химическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не менее	36,0
Кислотность, град, не более	4,0
Пористость, %, не менее	58,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	4,2±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	3,0±0,5

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.6. В батонах не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.7. Перед употреблением в пищу батоны, освобожденные от упаковки, рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 15 мин, а затем охладить или за 2—3 ч до еды освободить от упаковки и нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батонах не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.9. Сырье, используемое при производстве батонов, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.8, 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 (кроме п. 1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают батоны, выработанные по заявке заказчика. Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортной накладной с указанием соответствия качества изделий требованиям настоящего стандарта.

1а.3. Выборочный контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

1а.4. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Батоны по две штуки должны быть упакованы в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пленки «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Батоны в пакетах укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511, № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3.3. В каждый ящик с изделиями вкладывают этикетку со следующими обозначениями:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

б) наименование изделия;

в) наименование предприятия-изготовителя;

г) **(Исключен, Изм. № 4);**

д) масса изделия, использованного для консервирования;

е) дата выработки продукции и номер партии;

ж) гарантийный срок хранения изделия;

з) обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.4. На ящике с батонами должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.3, а также указанием количества изделий в единице упаковки.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.5. Ящики с батонами должны укладываться на стеллажи штабелями не более восьми рядов по высоте и храниться в сухих, чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.6. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с батонами в другую тару до момента потребления батонов.

3.7. Батоны должны храниться при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С в течение не более 30 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.8. Транспортирование батонов должно осуществляться на машинах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, в особых условиях допускается использование других автотранспортных средств и брезентов после их санитарно-гигиенической обработки.

При перевозке в открытых машинах ящики с батонами должны покрываться брезентом.

3.9. **(Исключен, Изм. № 4).**

4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие батонов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладывания, хранения и транспортирования.

4.2. Гарантийный срок хранения батонов с момента выработки — 4 мес.

4.3. При хранении батонов при температуре выше 30 до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — не более 2 мес.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27.01.67

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1; 2.1, 2.2
ГОСТ 5668—68	2.2
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 5672—68	2.2
ГОСТ 10354—82	3.1
ГОСТ 13511—91	3.2
ГОСТ 13512—91	3.2
ГОСТ 18251—87	3.2
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — 26934-86	2.2
ГОСТ 27844—88	1.2; 1.2а

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 09.09.91 № 1434

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1981 г., декабре 1985 г., сентябре 1991 г. (ИУС 3—82, 4—86, 12—91)

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 28808—90	Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия	3
ГОСТ 26987—86	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия	7
ГОСТ 5311—50	Хлеб карельский. Технические условия	11
ГОСТ 9831—61	Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия	15
ГОСТ 26982—86	Хлеб любительский. Технические условия	19
ГОСТ 26986—86	Хлеб деликатесный. Технические условия	22
ГОСТ 26983—86	Хлеб дарницкий. Технические условия	25
ГОСТ 27842—88	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия	29
ГОСТ 26984—86	Хлеб столичный. Технические условия	40
ГОСТ 26985—86	Хлеб российский. Технические условия	44
ГОСТ 2077—84	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия	47
ГОСТ 12582—67	Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия	53
ГОСТ 12583—67	Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия	57
ГОСТ 13657—68	Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия	61
ГОСТ 28807—90	Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия	65
ГОСТ 12584—67	Батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом. Технические условия	69
ГОСТ Р 52462—2005	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия	73

ХЛЕБ

Технические условия

БЗ 12—2005

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *И.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 31.07.2006. Подписано в печать 23.08.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,23. Уч.-изд. л. 8,20. Тираж 800 экз. Зак. 594. Изд. № 3483/2. С 3189.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru