ГОСТ 15052—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕКСЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным комитетом по стандартизации «Кондитерские изделия» МТК 149 (Научно-исследовательский институт кондитерской промышленности)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 13 мая 1997 г. № 169 межгосударственный стандарт ГОСТ 15052—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 15052—69

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КЕКСЫ

Общие технические условия

Cakes. General specifications

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кексы, представляющие собой высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста с разнообразной внешней отделкой.

Требования к кексам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.5, 3.2.1, 3.2.2, 3.4.1, 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5899—85 Изделия кондитерские. Методы определения жира

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения золы и ферропримесей

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий

ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Издание официальное

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

3 Технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Кексы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.1.2 В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы подразделяют на группы:
- изготовляемые на дрожжах;
- изготовляемые на химических разрыхлителях;
- изготовляемые без химических разрыхлителей и дрожжей.

3.1.3 По органолептическим показателям кексы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха
Форма	Свойственная данному наименованию изделия
Вид в изломе	Пропеченное изделие без закала и следов непромеса

3.1.4 По физико-химическим показателям кексы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, % не более	В соответствии с утвержденными рецептурами
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %:	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, с отклонением от расчетного в сторону уменьшения, не более
для кексов типа «Десерт»	4,0 %
для остальных	2,5 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более:
для кексов типа «Десерт»	2,5 %
для остальных	2,0 %
Щелочность в кексах, приготовленных на химических разрыхлителях, в градусах, не более	2,0
Общая кислотность в кексах, приготовленных на дрожжах, в градусах, не более	2,5
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

3.1.5 Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели не должны превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями [1]*.

3.2 Требования к сырью

3.2.1 Сырье, применяемое для изготовления кексов, должно соответствовать требованиям нормативной документации и медико-биологическим требованиям [1]*.

3.2.2 Ароматизирующие и красящие вещества, химические разрыхлители, применяемые для изготовления кексов, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3 Упаковка

3.3.1 Кексы выпускают штучные массой до 1000 г и весовые.

3.3.2 Кексы упаковывают в картонные коробки по нормативной документации, пачки по ГОСТ 12303 с художественно-оформленной этикеткой, пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Коробки, пачки и пакеты с кексом укладывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 кг.

Свободные места в ящике заполняют материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать кексы в ящики-лотки по ГОСТ 11354, алюминиевые ящики по нормативным документам, ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора; кексы упакованные в коробки, пачки и пакеты, укладывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другим нормативным документам.

Дно коробок, пачек и ящиков-лотков выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Этими же материалами накрывают кексы при упаковывании в ящики-лотки.

Коробки могут быть перевязаны цветной бумажной, вискозной, шелковой, капроновой или целлофановой лентой, лентой из полимерных материалов или заклеены ярлыком с нанесенным на него товарным знаком, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477. Если коробка оклеена наглухо этикеткой, допускается не перевязывать ее лентой и не заклеивать ярлыком с нанесенным товарным знаком.

Допускается упаковывать кексы в складные пачки с клапанами без заклеивания.

3.3.3 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.3.4 Допускаемые отклонения массы нетто кекса составляют в процентах не более:

минус 7,0			до	100 г	включ.;	
минус 5,0	св.	100	»	250 г	»	;
минус 2,5	»	250	»	500 г	»	;
минус 1,5	»	500	»	1000 г	»	;
минус 1,0	»	1000 г.				

Примечание — Отклонение массы нетто по верхнему пределу ограничивается.

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробки, пачки, пакеты, ярлыки, вложенные внутрь лотка, наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
состав;
массу нетто г;
информацию о сертификации**;
дату выработки;
срок годности**;

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

** Действует на территории Российской Федерации.

срок хранения;
информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;
обозначение настоящего стандарта.

Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять вложенным внутрь ярлыком с маркировкой, выполненной типографским способом.

3.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят следующую маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
массу нетто и брутто;
дату выработки;
срок хранения;
обозначение настоящего стандарта.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

3.4.4 Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь или наклеенном на коробки, пакеты, пачки и ящики или проставляют штампом номер с наружной стороны тары.

4 Приемка

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

4.2 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10 %, определяют по требованию потребителя.

4.3 Контроль за содержанием токсичных элементов и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5 Методы анализа

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 5904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Методы анализа — по ГОСТ 5897 — ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

5.3 Влажность и щелочность в кексе определяют в целом изделии, но без изюма, цукатов и дробленых орехов.

5.4 Массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе определяют в мякише изделий без изюма, цукатов и дробленых орехов.

5.5 Влажность, щелочность, массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе типа «Десерт» определяют в целом изделии с изюмом, цукатами и дроблеными орехами.

5.6 Определение содержания микроорганизмов

5.6.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.6.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

5.6.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

5.6.4 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Кексы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Кексы должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить кексы вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.3 Сроки хранения кексов в днях при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

2 — для кексов, изготовляемых на дрожжах;

12 » » изготовляемых на дрожжах в полимерной упаковке;

7 » » изготовляемых на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] МБТ № 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060 Н42 ОКП 91 3610

Ключевые слова: кексы, технические требования, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы анализа, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Т.Ф. Кузнецовой*

Подписано в печать 26.02.2008. Формат 60 x 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,70. Тираж 139 экз. Зак. 183.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru info@gostinfo.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru