МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РЖАНОЙ ПРОСТОЙ И РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ПРОСТОЙ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СПИРТОМ

Технические условия

ГОСТ 12582—67

Common rye bread preserved with spirit for long-term storage. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1333

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на хлеб ржаной простой формовой и ржано-пшеничный простой формовой стерилизованный 96 %-ным этиловым ректификованным спиртом, упакованный в мягкую трехслойную упаковку или в пакеты из полиэтиленовой пленки и предназначенный для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб должен вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Качество хлеба, предназначенного для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2077.

1.3. Дополнительные требования к качеству хлеба, отбираемого для консервирования, по органолептическим показателям и массе должны соответствовать указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
1. Внешний вид:	
поверхность	Допускаются трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, не допускается клиновидная, с разной высотой по длине хлеба
2. Состояние мякиша	Не допускается крупная пористость
3. Масса	Должна быть 1 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 2077

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Консервирование хлеба должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.5. По органолептическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается морщинистость, трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, боковые корки могут быть слегка вогнутыми вовнутрь
Состояние мякиша	Плотный, крошащийся, достаточно легко режется ножом, допускаются небольшие трещины; более плотный в периферийных слоях
Вкус и запах	Свойственные данному сорту хлеба после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.6. По физико-химическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Нормы для хлеба со сроком хранения, месяцы			
	4	6	4	6
	ржаной		ржано-пшеничный	
Влажность мякиша, %, не менее	47	46	45	44
Кислотность, град, не более	14	14	13	13
Пористость, %, не менее	45	45	43	43

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.8. Перед употреблением в пищу хлеб, освобожденный от упаковки, рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 30 мин и 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. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе 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].

1.10. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, 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].

1.9; 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРИЕМКА

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

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб одного наименования, выработанный 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.

Разд. 1а. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

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

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хлеб со сроком хранения 6 мес должен быть упакован в три слоя мягкого упаковочного материала. Первый слой, прилегающий к хлебу, — бумага фильтровальная лабораторная марки ФНБ или ФНС по ГОСТ 12026. Второй слой — пакет из пленки полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354. Третий слой — наружный — бумага оберточная марки А или В поверхностной плотностью не менее 70 г/м² по ГОСТ 8273.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Готовые пакеты с хлебом пропитывают смесью следующего состава:

а) парафин по ГОСТ 23683 — 80 %;

б) вазелин медицинский по ГОСТ 3582 — 20 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Хлеб со сроком хранения 4 мес должен быть упакован в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пленки «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.4. Хлеб 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).

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

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

б) наименование хлеба;

в) наименование предприятия-изготовителя;

д) масса хлеба, использованного для консервирования;

е) дата выработки продукции и номер партии;

ж) гарантийный срок хранения хлеба;

з) обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.6. **(Исключен, Изм. № 3).**

3.7. На ящике с хлебом должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.5, а также указанием количества штук хлеба в единице упаковки.

3.8. Ящики с хлебом 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. № 3).

3.9. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с хлебом в другую тару до момента потребления хлеба.

3.10. Хлеб должен 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.

3.11. Транспортирование хлеба 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 хлебом должны покрываться брезентом.

3.12. **(Исключен, Изм. № 3).**

4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

4.2. Гарантийный срок хранения с момента выработки хлеба в мягкой трехслойной упаковке — 6 мес, в пакетах из полиэтиленовой пленки — 4 мес.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — 3 мес.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

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 2077—84	1.2; 1.3
ГОСТ 3582—84	3.2
ГОСТ 5667—65	Iа.1; 2.1
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 8273—75	3.1
ГОСТ 10354—82	3.1; 3.3
ГОСТ 12026—76	3.1
ГОСТ 13511—91	3.4
ГОСТ 13512—91	3.4
ГОСТ 18251—87	3.4
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 23683—89	3.2
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1977 г., марте 1982 г., феврале 1987 г., сентябре 1991 г. (Постановление № 2196 от 12.09.77, ИУС 3—82, 2—87, 12—91)

gost.e-ecolog.ru