ГОСТ 14621—78

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.6:006.354 Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 14621—78

Sponge rolls. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 3630 0000

Дата введения 01.07.79

Настоящий стандарт распространяется на бисквитные рулеты, представляющие собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Рулеты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.3. Ароматические и красящие вещества должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По органолептическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию изделия без повреждений, с ровным обрезом
Поверхность	Обсыпана или отделана в соответствии с рецептурой. Начинка не должна быть на поверхности и выступать за края рулета. Не допускается подгорелость
Вид в разрезе	Свернутый спиралью некрошащийся полуфабрикат, равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с развитой пористостью, без закала и следов непромеса, равномерно прослоенный начинкой
Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию изделия без посторонних запаха и вкуса. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салистого или прогоркло-го привкуса

1.5. По физико-химическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1978
© Стандартинформ, 2008

Таблица 2

Наименование показателя	Норма		Метод анализа
	для выпеченного полуфабриката	для начинки	
Влажность, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений		По ГОСТ 5900
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допускаемыми отклонениями:		По ГОСТ 5903
	−2,5	−1,5	
	+3,0	+2,0	
Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допускаемыми отклонениями:		По ГОСТ 5899
	−2,5	−1,5	
	+3,0	+2,0	
Толщина пласта выпеченного полуфабриката, мм	6,0—9,0	—	По ГОСТ 5897
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более	0,1	0,1	По ГОСТ 5901

Примечание. Физико-химические показатели начинок, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (типа джем, повидло и т. п.), должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на эту продукцию.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.6. По микробиологическим показателям бисквитные рулеты со сливочным кремом должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, единиц в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10^4$	По ГОСТ 26972
Колиформные бактерии (БГКП)	Не допускаются	По ГОСТ 26972
Коагулазоположительные стафилококки	То же	По ГОСТ 10444.2

Примечания:

1. Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г продукта не допускаются.
2. В рулетах со сливочным кремом, изготовленным из кислосливочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.

1.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.6, 1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904.

2.2. Физико-химические показатели рулетов определяют в полуфабрикатах.

2.1; 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904, в части определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Методы испытаний — в соответствии с табл. 2 и ГОСТ 5897.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Определение микробиологических показателей

3.3.1. Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

3.3.2. *Аппаратура и реактивы*

Аппаратура, реактивы и питательные среды по ГОСТ 27543.

3.3.3. Методы микробиологических анализов — по стандартам, указанным в табл. 3.

Обработка результатов анализов — по ГОСТ 26972.

3.3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.3—3.3.4. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Рулеты выпускают штучными массой нетто не более 500 г и весовыми.

4.2. Штучные рулеты завертывают в парафинированную бумагу по ГОСТ 9569, пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин или целлофан по ГОСТ 7730. Завернутые рулеты оклеивают этикеткой в виде бандероли.

Допускается укладывание штучных незавернутых рулетов в художественно оформленные коробки из коробочного картона по ГОСТ 7933. Дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги или целлофана.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Рулеты штучные завернутые и весовые без завертки укладывают в лотки в один рад, массой нетто не более 10 кг.

Лотки должны быть алюминиевые, металлические с антикоррозионным покрытием или деревянные, покрытые пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР. Лотки должны быть снабжены плотно прилегающими алюминиевыми, металлическими с антикоррозионным покрытием или деревянными крышками, покрытыми пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР.

При укладывании весовых рулетов лотки должны быть выстланы внутри одним из материалов, указанных в п. 4.2, так, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность изделий.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать бисквитные рулеты в ящики-лотки без крышек по ГОСТ 11354 или другому нормативному документу ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а фасованные рулеты — в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другому нормативному документу.

При упаковывании рулетов в ящики-лотки выстилают дно и накрывают поверхность рулетов пергаментом, подпергаментом, пергамином или парафинированной бумагой.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4.4. Допускаются следующие отклонения массы штучного рулета в процентах, не более:

минус 6 — для массы до 125 г;

минус 4 — для массы св. 125 до 300 г;

минус 2,5 — для массы св. 300 до 500 г.

Отклонение по массе весового рулета допускается ±0,5%.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. На бандеролях штучных рулетов и коробках должна быть сделана следующая маркировка:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя;

его местонахождение;

наименование изделия;
масса нетто г;
дата изготовления, для рулетов с кремом и творогом — час изготовления;
срок хранения;
обозначение настоящего стандарта;
информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта;
(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6. В лотки с рулетом должен быть вложен или наклеен ярлык с указанием предприятия-изготовителя, наименования изделия, массы нетто, даты изготовления (и часа изготовления для рулетов с кремом и творогом), срока хранения, смены или бригады, изготовившей продукцию, и обозначения настоящего стандарта.

4.7. Транспортирование рулетов должно производиться в чистых, сухих, не зараженных вредителями хлебных запасов крытых автомашинах или повозках с соблюдением санитарных правил.

Не допускается перевозить рулеты вместе с продуктами, обладающими резким, специфическим запахом или свежевыпеченным хлебом.

Транспортирование, погрузка и выгрузка рулетов должны производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений. Рулеты при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

4.6, 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.8. Рулеты должны храниться в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре 6—18 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха 70—75 %.

Рулеты с кремом и творогом должны храниться в холодильных шкафах и камерах при температуре (4±2) °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4.9. Не допускается хранить рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

4.10. Срок хранения рулетов со времени изготовления устанавливается не более:
с кремом — 36 ч;
с творогом — 24 ч;
с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых—7 сут;
с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых — 5 сут.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10.04.78 № 964

3. ВЗАМЕН ГОСТ 14621—69

4. Стандарт унифицирован со стандартом МНР УСТ 1031—69

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.2	ГОСТ 11354—93	4.3
ГОСТ 1760—86	4.2	ГОСТ 24831—81	4.3
ГОСТ 5897—90	1.5; 3.2	ГОСТ 26668—85	3.3.1
ГОСТ 5899—85	1.5	ГОСТ 26669—85	3.3.1
ГОСТ 5900—73	1.5	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 5901—87	1.5	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 5903—89	1.5	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 5904—82	2.1; 3.1	ГОСТ 26932−86	3.1
ГОСТ 7730—89	4.2	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 7933—89	4.2	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 9569—2006	4.2	ГОСТ 26972—86	1.6; 3.3.3
ГОСТ 10444.2—94	1.6	ГОСТ 27543—87	3.3.2

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

7. ИЗДАНИЕ (январь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1984 г., апреле 1988 г., декабре 1988 г. (ИУС 9—84, 7—88, 4—89)

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

Подписано в печать 18.03.2008. Формат 60 x 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,60. Тираж 146 экз. Зак. 231.

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