МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.144:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

Технические условия

ГОСТ 14121—69

Buns for tea. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1672

Дата введения 01.07.69

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батончики к чаю должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Масса батончиков к чаю должна быть 0,15 и 0,3 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4,0 и 2,5 % установленной массы одного изделия для батончиков массой 0,15, 3,0 и 2,5 % для батончиков массой 0,3 кг.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.5. По органолептическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговатая, с округленными концами
поверхность	Гладкая, без трещин, подрывов и притисков, с четко выраженными косыми надрезами
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, тонкостенная, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По физико-химическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для батончиков массой, кг	
	0,15	0,3
Влажность мякиша, %, не более	40,0	40,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	—	68,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5	6,0±0,5

Примечания:

1. В батончиках к чаю, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых закваскаx, допускается повышение кислотности на 0,5 град.

2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.7. В батончиках к чаю не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

1.8. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.9. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — 6 ч для изделий массой 0,15 кг и 10 ч для изделий массой 0,3 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батончиках не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.11. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.12. Батончики вырабатываются упакованными и без упаковки.

Остывшие батончики упаковывают по одной штуке в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

1.13. Укладывание батончиков — по ГОСТ 8227.

1.10—1.13. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие качества партии батончиков требованиям настоящего стандарта и дату выемки их из печи.

1а.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

1а.3. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

---

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

3. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хранение и транспортирование батончиков к чаю — по ГОСТ 8227.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Реализация батончиков в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи батончиков массой 0,15 и 0,3 кг соответственно: неупакованных — 16 и 24 ч; упакованных — 48 и 72 ч.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование изделия	Масса изделия, кг	Код ОКП
Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые	0,15	91 1672 1222
Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые	0,30	91 1672 1231
Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку	0,15	91 1673 1922
Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку	0,30	91 1673 1931

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 02.01.69 № 33**

3. **Стандарт унифицирован со стандартом МНР УСТ 238—60**

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1, 2.1
ГОСТ 5668—68	2.2
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 5672—68	2.2
ГОСТ 8227—56	1.13, 3.1
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 25951—83	1.12
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

6. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1944**

7. **ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1982 г., июне 1989 г., декабре 1991 г. (ИУС 3—83, 8—89, 3—92)**

gost.e-ecolog.ru