ГОСТ 14032—68

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГАЛЕТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

4—282

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68:006.354 Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГАЛЕТЫ

Технические условия

ГОСТ 14032—68

Bascuits.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 3210

Дата введения 01.07.69

Настоящий стандарт распространяется на галеты — мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. В зависимости от состава галеты подразделяют на.

простые без жира и сахара;

улучшенные с жиром;

диетические с жиром и сахаром.

Простые галеты подразделяют на галеты из пшеничной муки 1-го сорта, из пшеничной муки 2-го сорта и из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта.

Диетические галеты подразделяют на галеты с повышенным и пониженным содержанием жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

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

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика
Форма	Прямоугольная у галет всех видов и, кроме того, квадратная и круглая у улучшенных и диетических галет. Не допускаются поврежденные углы и края. Допускаются галеты с двусторонним слипом (след от разлома слипшихся краев изделий во время выпечки) при работе сплошным штампом (без обрезков), диетические галеты (с пониженным содержанием жира) с приподнятыми краями, позволяющими производить правильную укладку в ящики, для остальных видов допускается не более 5% галет (к массе) с приподнятыми краями
Поверхность	Гладкая с проколами, без посторонних вкраплений и пятен. Для простых галет из пшеничной муки второго сорта, пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта — со следами муки, а для простых галет из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта, кроме того, — с вкраплениями отрубей.

Издание официальное ★ ○

Перепечатка воспрещена

© Стандартинформ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименования показателей	Характеристика
Поверхность	Допускаются на верхней поверхности отдельные мелкие твердые нелопнувшие пузыри, на нижней поверхности допускаются отдельные вкрапления запеченного теста, незагрязненные следы от кромок, швов листа и полотна
Цвет	От соломенно-желтого до светло-коричневого с более темной окраской выпуклостей, галеты неподгорелые. Окраска нижней стороны светлее или темнее верхней. Общий тон окраски отдельных галет в упаковочной единице должен быть одинаковым
Вид в изломе	Слоистый, с равномерной пористостью, без вздутий, закала, следов непромеса
Вкус и запах	Свойственные хорошо пропеченным галетам, без посторонних привкусов и запахов
Наличие галет надломанных и с трещинами, %:	
при отпуске с фабрики	Не более 5 — для галет улучшенных и диетических; не более 10 — для простых
в торговой сети	Не более 7 — для галет улучшенных и диетических; не более 12 — для простых

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для галет					
	простых из пшеничной муки			улучшенных из пшеничной муки высшего сорта	диетических	
	1-го сорта	2 го сорта	обойной и смеси обойной и муки 1 сорта		с повышенным содержанием жира	с пониженным содержанием жира
Влажность, %, не более	11,0	11,0	11,0	10,0	9,0	10,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	—	—	10,5	17,0	3,0
Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	—	—	—	12,0	14,0
Щелочность, градусы, не более	1,5	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5
Кислотность, градусы, не более	—	2,5	2,5	3,0	—	—
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Толщина, мм, не более	10	10	10	11	11	11
Намокаемость, %, не менее	170	150	130	200	—	—
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	—	—	0,01	0,01	—	—

Примечания:

1. Допускается не более 5% (к массе) простых галет из муки пшеничной первого сорта и улучшенных с намокаемостью не менее 150%.

Допускается вырабатывать на импортных поточно-механизированных линиях простые галеты из пшеничной муки с показателями намокаемости, не менее:

170 % — из муки первого сорта;

150 % — из муки второго сорта;

130 % — из обойной муки (до 01.01.84).

2. Для улучшенных галет размером не менее 57×57 мм допускается намокаемость не менее 180 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5).

1.6. Влажность по каждому наименованию галет должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений, предусмотренных рецептурами.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.7. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество по каждому наименованию галет должна соответствовать ее расчетному значению по рецептурам.

1.8. Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) должна соответствовать ее расчетному значению по рецептурам.

1.7, 1.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1а.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а.3. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 5897 — ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 10114, ГОСТ 26811, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.3. Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в галетах, вырабатываемых с добавлением пиросульфита натрия.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Галеты выпускают фасованными в пачки, коробки, пакеты и ящики.

3.1.1. Фасованные в пачки галеты массой нетто не более 300 г завертывают в два слоя бумаги: подвертку (внутренний) и этикетку (наружный).

При фасовке в пачки галеты должны быть уложены одинаковым рисунком в одну сторону. При механизированном фасовании допускается укладка отдельных штук рисунком в разные стороны.

В качестве подвертки должны применяться пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин или целлофан по ГОСТ 7730.

Этикетки должны быть художественно оформлены и отпечатаны на писчей бумаге по ГОСТ 18510 или этикеточной бумаге по ГОСТ 7625, или целлофане.

По мере надобности и по согласованию с потребителем допускается применять внутри пачки (между подверткой и этикеткой) дополнительную обертку из картона или бумаги и вставлять картонные донышки.

Этикетки на пачках не должны промасливаться.

3.1.2. В коробки фасуют галеты массой нетто не более 1000 г. Галеты должны быть уложены рядами на ребро или плашмя. Коробки выстилают одним из следующих видов бумаги: пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном.

Свободные места в коробке поверх бумаги заполняют бумажной стружкой или подушечкой из бумаги.

Коробки должны быть оклеены художественно оформленной этикеткой; допускается наносить художественную печать непосредственно на коробку.

Коробки перевязывают цветной бумажной лентой или скрепляют ярлыком с нанесенным товарным знаком, или клапанами, или оклеивают сплошной этикеткой. Для специального назначения галеты упаковывают в пакеты из целлофана по ГОСТ 7730, массой нетто не более 300 г.

3.1.3. В дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 10131 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512 весовые галеты укладывают рядами на ребро массой нетто не более 15 кг.

Ящики внутри должны быть выстланы одним из следующих материалов: пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном. При упаковывании улучшенных галет или диетических (с повышенным содержанием жира) каждый горизонтальный ряд галет прокладывают одним из указанных упаковочных материалов.

Для внутригородского потребления допускается упаковывать развесные галеты рядами на ребро в дощатые многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 15 кг.

Свободные места в ящиках поверх бумаги должны быть заполнены чистой бумажной или древесной (лиственных пород) стружкой или подушечкой из бумаги.

3.1—3.1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.2. Галеты, фасованные в пачки или коробки, укладывают в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 10131, массой нетто не более 20 кг, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, массой нетто не более 15 кг.

Дощатые ящики перед укладыванием в них пачек или коробок с галетами выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином или оберточной бумагой, а в фанерных ящиках застилают только дно ящика и верхний ряд галет.

При укладывании галет в пачках или коробках свободные места в ящике поверх бумаги заполняют чистой бумажной или древесной (лиственных пород) стружкой или подушечкой из бумаги.

3.3. Упаковывание галет специального назначения, подлежащих длительному хранению, проводят по особому соглашению в соответствии с требованиями потребителя.

3.4. Галеты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.5. При отгрузке водным или смешанным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозке мелкими партиями галеты должны быть упакованы в дощатые или фанерные ящики.

3.6. Допускаются следующие отклонения в массе нетто упаковочной единицы, %, не более:

при массе до 50 г . . . . . минус 10

при массе свыше 50 до 250 г . . . . . минус 5

при массе свыше 250 до 500 г . . . . . минус 2,5

при массе свыше 500 до 1000 г . . . . . минус 1,5

При упаковывании весовых галет в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5 %.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.7. На пачки, коробки и ярлыки, вкладываемые внутрь пакетов, наносят маркировку, содержащую:

товарный знак или наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

наименование продукции и сорт муки;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта и сорт муки;

массу нетто и брутто;

число упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных галет);

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.9. В пачки, коробки или ящики с галетами вкладывают ярлык с номером укладчика или весовщика, или номер проставляют штемпелем с наружной стороны.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.11. Галеты транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резкопахнущие грузы, а также транспортировать галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.12. Галеты должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Галеты специального назначения допускается хранить при температуре от минус 21 до плюс 21 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.13. Ящики с галетами при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

3.14. Сроки хранения галет при указанных условиях со дня выработки устанавливают следующие:

простые герметически упакованные – 2 года;

простые весовые из муки 1-го, 2-го сортов и обойной пшеничной — 6 мес;

улучшенные:

весовые – 3 мес;

фасованные, в том числе герметически упакованные — 6 мес;

диетические с повышенным содержание жира:

весовые – 3 недели;

фасованные – 1,5 мес;

диетические с пониженным содержанием жира:

весовые – 1,5 мес;

фасованные – 3 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование галет	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Улучшенные из муки высшего сорта	9,7	10,2	68,4	393
Простые из муки первого сорта	10,6	1,3	73,8	336
Простые из муки второго сорта	11,9	1,8	72,1	343
Простые из обойной пшеничной муки	12,7	1,9	69,5	338
Диетические с повышенным содержанием жира	8,6	16,6	66,9	439
Диетические с пониженным содержанием жира	9,6	3,4	66,5	350

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 05.11.68 № 84

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	3.1.1	ГОСТ 11354—93	3.1.3
ГОСТ 1760—86	3.1.1	ГОСТ 13512—91	3.1.3; 3.2
ГОСТ 5897—90	2.2	ГОСТ 14192—96	3.8
ГОСТ 5898—87	2.2	ГОСТ 15846—2002	3.4
ГОСТ 5899—85	2.2	ГОСТ 18510—87	3.1.1
ГОСТ 5900—73	2.2	ГОСТ 26811—86	2.2
ГОСТ 5901—87	2.2	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 5903—89	1а.1	ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 5904—82	1а.1; 2.1	ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 7625—86	3.1.1	ГОСТ 26932–86	2.2
ГОСТ 7730—89	3.1.1; 3.1.2	ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 10114—80	2.2	ГОСТ 26934—86	2.2
ГОСТ 10131—93	3.1.3; 3.2		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470

6. ИЗДАНИЕ (март 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в сентябре 1980 г., декабре 1981 г., декабре 1987 г., апреле 1988 г., октябре 1989 г. (ИУС 12—80, 2—82, 4—88, 7—88, 1—90)

gost.e-ecolog.ru