24145-80
Изм. 1, 2, 3

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ХЛЕБНИЦЫ БЫТОВЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 24145—80

Издание официальное



Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 641.546.5 : 006.354 Группа У13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ХЛЕБНИЦЫ БЫТОВЫЕ

Общие технические условия

Domestic containers for bread.
General specifications

ГОСТ 24145—80*

Взамен
ГОСТ 5.999—71

ОКП 96 9754

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28 апреля 1980 г. № 1942 срок введения установлен
с 01.01.81

Проверен в 1985 г. Постановлением Госстандарта от 27.12.85 № 4681 срок действия продлен
до 01.01.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на бытовые хлебницы (в дальнейшем — хлебницы), предназначенные для сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в домашних условиях, изготовляемые для внутреннего рынка и поставки на экспорт в страны с умеренным и тропическим климатом.

Пояснения к терминам, применяемым в настоящем стандарте, даны в справочном приложении 1.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. По конструкции хлебницы должны изготовляться двух типов:

I — однокамерные (односекционные, двухсекционные), имеющие общую дверку или крышку;

II — двухкамерные, имеющие раздельные дверки или крышки для каждой камеры.

1.1.1. По способу установки хлебницы должны быть:

А — настенные;

Б — настольные;

В — универсальные.

1.1.2. По согласованию с потребителем допускается изготовлять хлебницы с комплектующими изделиями — лотками, под-

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Е

* Переиздание (март 1987 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в мае 1981 г., декабре 1985 г. (ИУС 8—81, 4—86).

© Издательство стандартов, 1987

ставками, решетками, досками для резки хлеба, а также дополнительными приспособлениями — для хранения специй, соли, ножа и т. п., расположенными на внешней стороне хлебниц.

1.2. Хлебницы должны изготовляться вместимостью, обеспечивающей хранение хлеба и хлебобулочных изделий для состава семьи (из расчета потребления 370—400 г на человека в день) в соответствии с табл. 1.

Таблица 1

Вместимость, дм³	Состав семьи, чел.
От 2 до 8	1—2
От 11 до 17	3—4
От 18 до 26	Св. 4

1.3. Условное обозначение должно состоять из:
обозначения типа хлебницы;
обозначения способа установки;
номинальной вместимости;
обозначения настоящего стандарта.

Пример условного обозначения бытовой однокамерной настольной хлебницы вместимостью 12 дм³:

Хлебница 1—Б—12 ГОСТ 24145—80.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Хлебницы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технической документации и образцам—эталонам, утвержденным в установленном порядке.

2.2. Материалы и покрытия для изготовления хлебниц, комплектующих изделий и дополнительных приспособлений должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и должны быть разрешенными органами Министерства здравоохранения СССР или союзных республик для изготовления изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Хлебницы должны обеспечить сохранность потребительской свежести хлеба при температуре окружающей среды (22±±3)°С и относительной влажности воздуха 70—75 и 35—65% в течение 48 ч с усушкой батонов нарезных соответственно до 1,8 и 2,6%, а для хлебниц улучшенного качества с усушкой батонов соответственно до 1,2 и 1,6%.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. Конструкция хлебниц должна обеспечивать удобство очистки внутреннего объема от крошек и плесени.

2.5. Конструкция хлебниц должна обеспечивать естественную вентиляцию при закрытой дверце или крышке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.6. Дверка или крышка должна свободно, без заеданий открываться и закрываться.

2.6.1. Дверка или крышка должна фиксироваться в закрытом и открытом состояниях.

Допускается в открытом состоянии не фиксировать дверку, если она закрывается при помощи упругой пружины.

2.6.2. Дверка или крышка хлебницы должна иметь ручку или захват.

2.7. Хлебницы настенные и универсальные не должны иметь сквозных отверстий в корпусе для крепления к вертикальной плоскости.

2.8. Хлебницы настольные и универсальные должны быть устойчивы на ровной горизонтальной поверхности. Неплоскостность опорных поверхностей дна хлебницы не должна превышать 1,3 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.9. На лицевой поверхности хлебниц допускаются два излома в местах начала и конца гиба, не ухудшающих внешнего вида изделия, а для хлебниц улучшенного качества изломы не допускаются.

2.10. На поверхности металлических и пластмассовых деталей хлебниц не должно быть трещин, царапин, вмятин, сколов, заусенцев, следов от инструмента.

2.11. Хлебницы настольные и универсальные не должны наносить повреждения поверхностям, на которые они устанавливаются.

2.12. Декоративные пластины, полосы, накладки, окантовка должны плотно прилегать к корпусу хлебниц. Зазор в местах прилегания их к поверхности боковин не должен превышать 1,5 мм.

2.13. Детали корпуса хлебницы должны соединяться при помощи контактной точечной электросварки по ГОСТ 15878—79 или закатки. Допускается соединение деталей хлебницы при помощи заклепок по ГОСТ 10304—80 или по ГОСТ 12644—80.

Не допускаются вмятины от контактов электросварки диаметром более 5 мм и глубиной свыше 0,3 мм, а в хлебницах улучшенного качества вмятины от контактов электросварки не должны превышать глубины 0,2 мм.

Заклепочные соединения должны быть прочными, головки заклепок должны быть без смещения и надрывов.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.13.1. В местах сварки не должно быть непроваров, прожогов, пористости, трещин и выплеска основного металла.

2.14. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.15. Шероховатость поверхности отформованных деталей из пластических масс должна быть не более *Ra* 2,5 мкм по ГОСТ 2789—73.

2.16. Металлические детали хлебниц должны иметь защитно-декоративное покрытие, кроме деталей из нержавеющих сталей и алюминиевых сплавов.

Допускается на хлебницах нанесение декоративного рисунка по трафарету декалькоманией методом липких полимерных аппликаций и других видов отделки.

2.16.1. Металлическое покрытие должно быть: цинковое, никелевое или хромовое.

Допускается применять другие виды покрытий по согласованию с Министерством здравоохранения СССР или союзных республик.

2.16, 2.16.1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.16.2. Толщина цинкового, никелевого, хромового покрытий должна быть не менее 12 мкм по ГОСТ 9.306—85.

2.16.3. Декоративные свойства покрытий хлебниц и требования к их выбору должны соответствовать требованиям ГОСТ 9.306—85.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.16.4. Шероховатость поверхности деталей из нержавеющих сталей и алюминиевых сплавов должна быть не более *Ra* 2,5 мкм по ГОСТ 2789—73.

2.17. Толщина лакокрасочного покрытия должна быть не менее 30 мкм. Качество отделки поверхностей должно отвечать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Категория качества	Лакокрасочное покрытие	
	Поверхность	Класс по ГОСТ 9.032—74
Улучшенного качества и для экспорта	Лицевая Не лицевая	II III
I категория качества	Лицевая Не лицевая	III IV

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.17.1. Покрытие должно быть нанесено ровным слоем, должно быть чистым, гладким, без раковин, трещин, неровностей, нелипким. Допускаются незначительные наплывы, не ухудшающие

внешний вид изделия в местах соединения деталей, а также в местах резких переходов, кроме хлебниц улучшенного качества.

2.17.2. Адгезия лакокрасочного покрытия хлебницы должна быть не более 1 балла.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.18. Хлебницы должны комплектоваться изделиями и дополнительными приспособлениями в соответствии с п. 1.1.2, руководством по эксплуатации хлебниц.

2.18.1. Руководство по эксплуатации хлебниц должно быть выполнено в виде рекламного проспекта.

Руководство по эксплуатации должно содержать:

характеристику хлебницы;

рекомендации по приобретению хлебницы с учетом ее вместимости (оптимальной загрузки) и количественного состава семьи;

санитарно-гигиенические требования по эксплуатации хлебницы;

рекомендации по хранению хлеба и хлебобулочных изделий.

Текст руководства по эксплуатации приведен в рекомендуемом приложении 2.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Для проверки соответствия хлебниц требованиям настоящего стандарта должны проводиться приемо-сдаточные, периодические и типовые испытания.

3.2. Хлебницы должны предъявляться к приемке партиями. Партией считается количество хлебниц одного артикула, оформленных одним документом о качестве, но не более суточной выработки.

3.3. При приемо-сдаточных испытаниях проверке подвергаются все изделия партии на соответствие требованиям пп. 2.1, 2.6—2.6.2, 2.8—2.10, 2.12—2.13.1, 2.16, 2.16.1, 2.17.1.

Проверка на соответствие требованиям п. 2.17.2 проводится на 1% изделий от партии, но не менее 3 шт.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4. Периодические испытания должны проводиться на соответствие требованиям пп. 1.1—1.2, 2.4, 2.18, 2.18.1 один раз в 2 года, по пп. 2.2, 2.6, 2.11, 2.15, 2.16.2—2.17 один раз в полгода.

Периодическим испытаниям подвергаются три хлебницы от партии из числа прошедших приемо-сдаточные испытания.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.5. При изменении конструкции хлебниц, технологии изготовления замены материалов и покрытий проводят типовые испытания на двух образцах от партии на соответствие всем требованиям настоящего стандарта.

3.6. Потребитель проверяет качество хлебниц на соответствие требованиям пп. 2.1. в части образцов—эталонов, 2.6—2.6.2, 2.8—2.10, 2.12—2.13.1, 2.16, 2.16.1, 2.17.1, 2.17.2 на 1% изделий от партии, но не менее 5 шт.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.7. При получении неудовлетворительных результатов проверки хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания на удвоенном количестве хлебниц, взятых из той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию хлебниц.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Испытания хлебниц должны проводиться в помещении с температурой воздуха (22±3)°С и относительной влажности воздуха 35—75%. Перед испытаниями хлебницы должны быть выдержаны при этих условиях в помещении не менее 1 ч.

4.2. Проверка хлебниц на соответствие требованиям пп. 1.1, 1.2, 2.1—2.2, 2.6.2, 2.7 производится по чертежам и нормативно-технической документации.

Размеры хлебниц проверяют штангенциркулем по ГОСТ 166—80, линейкой ШП-1—630 по ГОСТ 8026—75 или линейкой—1000 по ГОСТ 427—75.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. Проверка хлебниц на соответствие требованиям пп. 2.9—2.11, 2.16, 2.16.3, 2.18, 2.18.1 производится визуально путем сравнения с образцом — эталоном.

4.3.1. Удобство очистки п. 2.4 внутреннего объема от крошек и плесени проверяется экспертным методом.

4.4. Плавность хода и фиксация дверки или крышки на соответствие требованиям пп. 2.6 и 2.6.1, а также качество заклепочных соединений на соответствие требованиям п. 2.13 проверяют трехкратным полным открыванием и закрыванием.

4.5. Отклонение от плоскостности опорных поверхностей по п. 2.8 определяют наложением их на поверочную плиту по ГОСТ 10905—86 и измерением щупом по ГОСТ 882—75 зазоров между опорной поверхностью и плитой по периметру.

4.6. Допустимые зазоры на соответствие требованиям п. 2.12 в местах прилегания декоративных элементов измеряют щупом по ГОСТ 882—75.

4.7. Вмятины от контактов электросварки на соответствие требованиям п. 2.13 проверяют в процессе изготовления хлебниц глубиномером индикаторным с игольчатым наконечником по ГОСТ 7661—67.

4.4—4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.8. Качество сварных швов на соответствие требованиям п. 2.13.1 проверяют по ГОСТ 3242—79.

4.9. Шероховатость поверхностей на соответствие требованиям пп. 2.15, 2.16.4 измеряют профилометром контактным системы М по ГОСТ 19300—73 или проверяют путем сравнения с образцами шероховатости поверхностей по ГОСТ 9378—75.

4.10. Вид и качество металлического покрытия на соответствие требованиям п. 2.16.1 проверяют по ГОСТ 9.301—86 и ГОСТ 9.302—79.

4.11. Толщину покрытий на соответствие требованиям п. 2.16.2 проверяют по ГОСТ 9.302—79.

4.12. Толщину лакокрасочного покрытия на соответствие требованиям п. 2.17 измеряют магнитным или электромагнитным толщиномером по ГОСТ 22261—82.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.13. Качество покрытия на соответствие требованию п. 2.17.1 проверяют по ГОСТ 9.032—74.

4.14. Качество сцепления пленки лакокрасочного покрытия на соответствие требованиям п. 2.17.2 проверяют по ГОСТ 15140—78, методом решетчатых надрезов.

4.15. Длительность хранения хлеба и хлебобулочных изделий на соответствие требованиям п. 2.3 и п. 2.5 во всех типах хлебниц проверяют по следующей методике:

отобрать партию нарезных батонов из пшеничной муки первого сорта массой 0,4 кг, соответствующих требованиям ГОСТ 7127—78. Изделия должны быть охлажденными, выдержанными в течение 4 ч после выпечки. Батоны или часть батона общим объемом 20% от вместимости хлебницы, взвесить с точностью 0,1 г, заложить в каждую хлебницу и хранить в течение 48 ч.

Усушку ($У$) в процентах вычисляют по формуле:

$$У = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100}{m_1},$$

где m_1 — масса батонов в граммах через 4 ч после выпечки, перед закладкой в хлебницу;

m_2 — масса батона в граммах через 48 ч после закладки в хлебницу.

После пребывания в хлебнице батон должен соответствовать требованиям ГОСТ 7127—78.

4.14, 4.15. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Маркировка на хлебницы должна быть нанесена методом, обеспечивающим сохранность маркировки, и содержать следующие данные:

наименование или товарный знак предприятия-изготовителя;
цену;
изображение государственного Знака качества для изделий улучшенного качества.

5.2. Маркировка хлебниц, предназначенных для экспорта, должна содержать: «Сделано в СССР».

Допускается наносить зарегистрированный за границей товарный знак предприятия-изготовителя или товарный знак внешнеторгового объединения.

5.3. Каждая хлебница должна завертываться в один слой оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75 или один слой парафинированной бумаги по ГОСТ 9569—79 и упаковываться в индивидуальную упаковку: ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142—84 или коробку, изготовленную из картона гофрированного по ГОСТ 7376—84 или из картона коробочного по ГОСТ 7933—75.

Индивидуальная упаковка хлебниц улучшенного качества должна быть красочно оформлена.

5.3.1. Коробки без клапанов обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308—85, а коробки других конструкций оклеивают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 или клеевой лентой по ГОСТ 18251—72. Коробки для хлебниц климатического исполнения Т оклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86.

5.3.2. Комплектующие детали хлебниц должны быть упакованы в оберточную бумагу по ГОСТ 8273—75 и уложены внутрь хлебницы. Допускается лоток (подставку, решетку) или доску для резки хлеба укладывать на дно коробки под хлебницу.

5.3.3. На каждую упаковку наклеивают художественно оформленную этикетку с данными, указанными в п. 5.1, со следующими дополнениями:

типа и вместимости хлебницы;
артикула;
даты выпуска;
срока гарантии;
обозначения настоящего стандарта;
штампа технического контроля.

5.4. Упакованные хлебницы укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 2991—85 или фанерные ящики по ГОСТ 5959—80 или в дощатые обрешетки по ГОСТ 12082—82.

5.3.3, 5.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

5.4.1. Хлебницы, отгружаемые в районы Крайнего Севера или труднодоступные районы, упаковывают в ящики по ГОСТ 2991—85 с учетом требований ГОСТ 15846—79.

5.4.2. При перевозке по железной дороге мелкими отправками хлебницы должны быть упакованы в дощатые плотные ящики типов I—IV по ГОСТ 2991—85.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

5.5. Типы и размеры ящиков и обрешеток должны устанавливаться с учетом требований ГОСТ 2991—85, ГОСТ 5959—80, ГОСТ 12082—82 и ГОСТ 21140—75.

Хлебницы, упакованные в картонные коробки, допускается отгружать в контейнерах без укладки в ящики.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.6. Масса брутто одного ящика не должна превышать 30 кг.

5.7. Транспортирование хлебниц грузовыми пакетами должно производиться согласно требованиям ГОСТ 21929—76.

Для пакетирования должны применяться плоские поддоны по ГОСТ 9078—84 и средства скрепления грузов по ГОСТ 21650—76.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77. На каждое грузовое место должны быть нанесены манипуляционные знаки, имеющие значения «Боится сырости», «Осторожно, хрупкое».

5.9. Хлебницы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на каждом виде транспорта.

5.10. Хлебницы должны храниться в упакованном виде в складских помещениях изготовителя и потребителя в условиях хранения группы ОЖ 2 по ГОСТ 15150—69.

5.10.1. Хранение в тех же помещениях активных веществ, вызывающих коррозию металла, не допускается.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлебниц требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортирования.

6.2. Гарантийный срок эксплуатации хлебниц — 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть, а при поставках для внерыночного потребления — со дня получения потребителем.

6.2.1. Гарантийный срок эксплуатации хлебниц с государственным Знаком качества — 18 месяцев.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ, ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ В СТАНДАРТЕ

Термин	Пояснение
Однокамерная	Хлебница, предназначенная для общего хранения белого и черного хлеба, хлебобулочных изделий
Двухкамерная	Хлебница, предназначенная для раздельного хранения белого и черного хлеба, хлебобулочных изделий
Настенная	Конструкция хлебницы предусматривает крепление ее к вертикальной плоскости
Настольная	Конструкция хлебницы предусматривает установку ее на горизонтальной поверхности
Универсальная	Конструкция хлебницы предусматривает крепление ее к вертикальной плоскости и установку на горизонтальной поверхности
Вместимость	Внутренний объем хлебницы, в котором хранится хлеб, хлебобулочные изделия
Лицевые поверхности	Наружные поверхности хлебниц
Нелицевые поверхности	Поверхности хлебниц, контактирующие с хлебом и хлебобулочными изделиями
Дополнительные приспособления	Приспособления, расположенные на внешней стороне хлебниц для хранения соли, перца, ножа и т. д., повышающие функциональность хлебницы
Комплектующие изделия	Лотки, подставки, решетки, доски для резки хлеба и т. д., входящие в комплект поставки

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Рекомендуемое

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Технические характеристики:

хлебница предназначена для раздельного хранения белого и черного хлеба и хлебобулочных изделий;

вместимость хлебницы позволяет применять ее в семье (с учетом средней нормы ежедневного потребления хлеба одним человеком, рекомендованной институтом питания Академии медицинских наук СССР — 370 г.).

Санитарно-гигиенические требования:

не реже одного раза в неделю необходимо очищать хлебницу от остатков хлеба и промывать ее слабым раствором питьевой соды или уксуса;

остатки хлеба следует своевременно удалять, слегка подсушивать в нарезанном виде и хранить отдельно.

Рекомендации по хранению:

не заворачивайте хлеб, хранящийся в хлебнице, в бумагу, пленку или полотенце;

плотно закрывайте дверку хлебницы;

хлеб медленнее черствеет, если в хлебницу положить нарезанное яблоко, кусочек очищенного картофеля или немного соли.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 20.02.87 Подп. в печ. 27.05.87 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,69 уч.-изд. л. Тираж 5000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндаугу, 12/14. Зак. 1553.

Изменение № 3 ГОСТ 24148—80 Хлебницы бытовые. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.02.88 № 245

Дата введения 01.07.88

Вводная часть после слова «бытовые» дополнить словом: «металлические».

Раздел 1 исключить.

Пункт 2.1 изложить в новой редакции: «2.1. Хлебницы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соответствующим техническим описанием образца, конструкторской документацией и образцом-эталоном, утвержденным в установленном порядке.

В зависимости от конструкции хлебницы подразделяются на следующие типы:

I — однокамерные (одиосекционные, двухсекционные), имеющие общую дверку или крышку;

II — двухкамерные, имеющие раздельные дверки или крышки для каждой камеры.

В зависимости от способа установки хлебницы изготовляются:

А — настенные;

Б — настольные;

В — универсальные.

Условное обозначение должно состоять из:

обозначения типа хлебницы;

обозначения способа установки;

(Продолжение см. с 340)

номинальной вместимости;

обозначения настоящего стандарта.

Пример условного обозначения бытовой однокамерной настольной хлебницы вместимостью 12 дм³:

Хлебница 1—Б—12 ГОСТ 24145—80».

Пункт 2.16. Первый абзац после слова «покрытие» дополнить ссылкой: «по ГОСТ 9.301—86»;

второй абзац изложить в новой редакции: «Допускается на хлебницах нанесение декоративного рисунка».

Пункт 2.16.1 исключить.

Пункт 2.16.2. Заменить ссылку: ГОСТ 9.306—85 на ГОСТ 9.303—84.

Пункты 2.17, 2.18 изложить в новой редакции: «2.17. Лакокрасочное покрытие хлебницы должно быть толщиной не менее 30 мкм и соответствовать III классу точности для лицевой поверхности, IV классу — для нелицевой поверхности, для изделий улучшенного качества и для экспорта II классу точности для лицевой поверхности и III классу — для нелицевой поверхности.

2.18. Хлебницы должны комплектоваться руководством по эксплуатации.

По согласованию с потребителем хлебницы укомплектовывают лотками, подставками, решетками, досками для резки хлеба, а также дополнительными приспособлениями для хранения специй, соли, ножа и т. п., расположенными на внешней стороне хлебниц».

Пункт 3.3. Исключить ссылку: 2.16.1; дополнить ссылкой: 2.18.

Пункт 3.4. Исключить ссылки: 1.1—1.2, 2.18.

Пункт 3.6. Исключить ссылку: 2.16.1.

(Продолжение см. с. 341)

(Продолжение изменения к ГОСТ 24145—80)

Пункт 4.2. Исключить ссылки: 1.1, 1.2.
Пункт 4.10. Исключить слова: «Вид н», «по ГОСТ 9.301—86 н».
Пункт 5.3.3 дополнить абзацем: «цены».

(ИУС № 5 1988 г.)

gost.e-ecolog.ru