ГОСТ 9903—61

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛЕПЕШКИ РЖАНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.62:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЛЕПЕШКИ РЖАНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 9903—61

Rye cakes.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1652 1219

Дата введения 01.07.62

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Ржаные лепешки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси ржаной обойной муки и пшеничной 1-го сорта, сахара, маргарина, с добавлением химических разрыхлителей и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

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

2. **(Исключен, Изм. № 3).**

3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4. Масса ржаной лепешки должна быть 0,1 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 3,0 % средней массы 10 изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5. По органолептическим показателям лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	
Форма	Округлая. Допускаются неровные края и мелкие трещины
Поверхность	Глянцевитая с неглубокими надрезами, образующими косую клетку
Цвет	Коричневый
Внутреннее состояние	Пропеченные, рассыпчатые
Вкус	Свойственный данному виду изделий, сладковатый, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

6. По физико-химическим показателям ржаные лепешки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	20,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	8,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	20,0±0,5

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

7. В лепешках не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8. Срок максимальной выдержки ржаных лепешек на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

8а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях 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.

8б. 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.

8а, 8б. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

Iа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

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

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

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

10. Методы анализа — по ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 7128 (в части определения влажности).

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Влажность определяют в целом изделии. При подготовке пробы отбирают лабораторный образец в количестве не менее трех штук изделий, которые разрезают на 4 части. $^1/_4$ часть каждого изделия измельчают в крошку на терке или ножом. Полученную крошку перемешивают и берут навески для определения влажности.

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

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание ржаных лепешек при хранении и перевозке должно производиться на ребро в один ряд или на нижнюю корку в 2—3 ряда.

---

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

Хранение и транспортирование ржаных лепешек — по ГОСТ 8227.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

13. Срок реализации лепешек в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госместпромом РСФСР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 5667—65	1а.1, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 7128—91	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	10

4. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111

5. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1984 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 5—84, 9—88, 5—92)

gost.e-ecolog.ru