ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КРЕКЕР
(сухое печенье)

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 14033—68

Издание официальное

10 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68 : 006.354 Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КРЕКЕР (сухое печенье)

Технические условия

Cracker.
Specifications

ГОСТ 14033—68

ОКП 91 3220

Срок действия с 01.07.69
до 01.01.93

Вводная часть. **(Исключена, Изм. № 3).**

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Крекер должен изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.2. В зависимости от способа приготовления и рецептурного состава крекер делят на группы:

I — с жиром или с жиром и жировой прослойкой на дрожжах и химических разрыхлителях или только на дрожжах;

II — с жиром или с жиром и жировой прослойкой на дрожжах и химических разрыхлителях или только на дрожжах, с вкусовыми добавками (тмин, анис, большое количество соли и др.);

III — без жира на дрожжах и химических разрыхлителях или только на дрожжах.

1.3. Красящие и ароматические вещества, применяемые для выработки крекера, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По органолептическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1969
© Издательство стандартов, 1990
Переиздание с изменениями

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристика и нормы
Форма	Соответствующая данному виду изделия; не допускается повреждение углов и краев изделий; допускается крекер с приподнятыми краями, позволяющими правильно укладывать его в тару; допускается крекер с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 1 шт. в коробке и не более 3% (к массе) в развесном крекере.
Поверхность	Верхняя сторона для всех групп крекера с наличием пузырей, для II групп — с вкраплением вкусовых добавок; допускается до 10% помятых, но не отслоившихся пузырей, а также наличие трещин на поверхности и надломов крекера. Нижняя сторона — без посторонних вкраплений и пятен; допускаются отдельные вкрапления запеченного теста не более 1 шт. в расфасованном крекере и не более 3% (к массе) в развесном. Для крекера всех групп с количеством не менее 200 шт. в 1 кг допускаются изделия с лопнувшими пузырями — не более 10% к массе.
Цвет	Верхней стороны — неравномерный от светло-желтого до светло-коричневого, с более темной окраской выступающих пузырей (но не подгорелых). Нижней стороны — неравномерный, темнее или светлее верхней стороны, но соответствующий пропеченным изделиям.
Вид в изломе	Без следов непромеса и закала; для всех групп крекера — тонкостенная слоистость с неравномерными порами.
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделий, без посторонних вкусов и запахов.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.5. По физико-химическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для крекера групп	
	I и II	III
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	9,0—22,5	—
Влажность, %, не более	9,5	
Щелочность, град, не более:		
при индикаторе фенолфталеине	2,0	
при индикаторе бромтимоловом синем	1,0	
Кислотность при индикаторе фенолфталеине, град, не более	2,5	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для крекера групп	
	I и II	III
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1	
Намокаемость, %, не менее	125	
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01	

Примечание. Намокаемость всех групп крекера, выработанного с применением ПАВ,— не менее 110%.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4, 6).

1.5а. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, установленных Министерством здравоохранения СССР — с 01.07.89.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1.6. Массовая доля жира по каждому наименованию крекера должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с предельным отклонением ±1,5%.

1.7. Массовая доля влаги по каждому наименованию крекера должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений.

1.6, 1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.8, 1.9. **(Исключены, Изм. № 2).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Правила приемки и отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 5897—70, ГОСТ 5898—87, ГОСТ 5899—85, ГОСТ 5900—73, ГОСТ 5901—87, ГОСТ 10114—80, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26811—86.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2.3а. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Крекер выпускают фасованным и весовым.

Крекер фасуют в коробки, пачки, пакеты в ящики. В коробки фасуют крекер массой нетто до 2 кг и укладывают рядами на ребро, верхней поверхностью в одну сторону. При механизированном фасовании крекера допускается укладывание отдельных штук рисунком в разные стороны. Крекер в количестве не менее 150 шт. в 1 кг допускается фасовать в коробки насыпью. Коробки и ящики должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86, пергамином или целлофаном по ГОСТ 7730—89. Для упаковывания применяют картонные, фанерные, жестяные коробки и коробки из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Свободные места в коробке поверх бумаги заполняют бумажной стружкой, подушечкой из оберточной, гофрированной или тисненой бумаги. Коробки оклеивают художественно оформленной этикеткой из писчей бумаги по ГОСТ 18510—87 или этикеточной бумаги по ГОСТ 7625—86. Картонные коробки перевязывают цветной бумажной, галунной или шелковой лентой или заклеивают этикеткой с нанесенным товарным знаком. Если коробка оклеена наглухо этикеткой, перевязывать ее лентой не обязательно.

Крышки жестяных коробок оклеивают по краю бандеролью.

Не допускается промасливание этикеток.

Допускается нанесение художественной печати непосредственно на коробки. Весовой крекер укладывают рядами на ребро в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—87, ящики дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354—82, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 9 кг.

Между рядами крекера прокладывают полоски из картона или плотной бумаги, а каждый горизонтальный слой застилают пергаментом, подпергаментом, пергамином или оберточной бумагой.

При внутригородских перевозках допускается укладывание весового крекера в ящики из гофрированного картона.

Весовой крекер с количеством не менее 150 шт. в 1 кг и крекер «Дачный» с количеством не менее 110 шт. в 1 кг допускается упаковывать в ящики насыпью массой нетто не более 9 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.1а. В пачки фасуют крекер массой нетто до 400 г, при этом он должен быть уложен лицевой поверхностью в одну сторону. При фасовании на автоматах допускается укладывание крекера лицевой поверхностью в разные стороны.

Крекер завертывают последовательно в два слоя бумаги:

1-й слой (подвертка) — пергамент, подпергамент, пергамин или подпергамент повышенной жиростойкости;

2-й слой — художественно оформленная этикетка или бандероль из писчей или этикеточной бумаги, целлофан, кашированная

фольга или полимерные пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

При применении целлофана, каширования фольги или полимерных пленок без рисунка пачку оклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком или художественно оформленной бандеролью.

Крекер, предназначенный для внутригородских перевозок, допускается фасовать массой нетто не более 500 г в пакеты из целлофана или полимерных пленок, заклеиваемые ярлыком с нанесенным товарным знаком или обвязываемые лентой.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3.2. Крекер, фасованный в коробки, пачки, пакеты, должен быть упакован:

а) в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—87, дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354—82 массой нетто не более 12 кг;

б) в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 10,5 кг;

в) **(Исключен, Изм. № 1).**

Перед укладыванием коробок, пачек и пакетов с крекером в дощатые ящики последние выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой, а в фанерных ящиках или в ящиках из гофрированного картона застилают только дно ящика и верхний ряд крекера.

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

3.3. После упаковывания крекера свободные места в ящике поверх бумаги заполняют бумажной стружкой, подушечкой из оберточной, гофрированной или тисненой бумаги или древесной стружкой из лиственных пород.

В возвратные ящики из гофрированного картона разрешается упаковывать только предварительно фасованные изделия. Тара должна быть чистой и перед укладыванием в нее продукции выстилаться пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованный крекер в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81 или другой нормативно-технической документации, а также упаковывать коробки с крекером общей массой нетто не более 8 кг в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228—81 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

3.4. Не допускается упаковывать в ящики, пачки, коробки и пакеты с непросохшими этикетками и ярлыками.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

При транспортировании в контейнерах допускается упаковывать крекер в ящики из гофрированного картона.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.6. Крекер, отправляемый в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846—79.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.7. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы при фасовании крекера, %, не более:

	до 50 г	включ.	минус	10,0
св. 50 до	400 г	»	минус	5,0
» 400 »	500 г	»	минус	2,5
» 500 »	1000 г	»	минус	1,5
» 1000 г			минус	1,0

При упаковывании весового крекера в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5%.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

3.8. На коробках, пачках и пакетах с крекером должна быть нанесена маркировка, содержащая:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, 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.

Кроме того, должна быть указана розничная цена.

Примечания:

1. Допускается отсутствие товарного знака на этикетках для пачек массой нетто до 50 г включительно.

2. Маркировку на пакетах допускается заменять вложенным внутрь пакетов ярлыком с маркировкой, нанесенной типографским способом.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.9. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое!», «Боится сырости». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование продприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта и сорт муки;

массу нетто и брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного крекера);

дату выработки;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

надпись: «Выработано с применением ПАВ» (для крекера, выработанного с применением поверхностно-активных веществ (ПАВ).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.10. Маркировка ящиков производится наклейкой ярлыка или четким оттиском по трафарету, или штампом несмывающейся краской, не имеющей запаха.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.11. Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь коробок, пачек, пакетов или ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.12. Крекер транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.13. Крекер должен храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных амбарными вредителями, при температуре (19±3)°С и относительной влажности воздуха 70—75%.

Не допускается хранить крекер вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.14. Ящики с крекером 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.

При хранении на поддонах высота штабеля не должна превышать:

3 м — для ящиков из гофрированного картона;

4 м — для ящиков дощатых и фанерных.

3.15. Сроки хранения крекера со дня выработки:

крекера I и II групп, изготовленного:

на маргарине — 2,0 мес;

на сливочном масле — 1,5 мес;

на растительном масле — 1,0 мес;

с содержанием жира не более 14,3% — 3,0 мес;

крекера III группы — 6,0 мес.

3.14, 3.15. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Крекер I группы:				
«К завтраку»	9,8	15,1	70,0	442
«Здоровье»	9,7	16,9	69,3	460
«В добрый путь»	9,2	13,8	67,6	415
«Столовый»	10,4	12,8	72,3	433
Крекер II группы:				
«С тмином»	9,7	10,2	68,5	388
«С орехом»	10,4	21,0	62,0	450
«Дачный»	11,7	8,0	65,0	452
Крекер III группы				
«Любительский»	11,1	1,0	79,7	351

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

РАЗРАБОТЧИКИ

Л. И. Токарев (руководитель темы и исполнитель)

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 5.11.68 № 84**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	3.1
ГОСТ 1760—86	3.1
ГОСТ 2228—81	3.3
ГОСТ 5897—70	2.2
ГОСТ 5898—87	2.2
ГОСТ 5899—85	2.2
ГОСТ 5900—73	2.2
ГОСТ 5901—87	2.2
ГОСТ 5904—82	2.1
ГОСТ 7625—86	3.1
ГОСТ 7730—89	3.1
ГОСТ 8273—75	3.3
ГОСТ 10114—80	2.2
ГОСТ 10131—87	3.1, 3.2
ГОСТ 11354—82	3.1, 3.2
ГОСТ 13357—87	3.1, 3.2
ГОСТ 13512—81	3.1, 3.2
ГОСТ 14192—77	3.9
ГОСТ 15846—79	3.6
ГОСТ 18510—87	3.1
ГОСТ 26811—86	2.2
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 26934—86	2.2

5. **Срок действия продлен до 01.01.93 Постановлением Госстандарта СССР от 06.01.88 № 5**
6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (сентябрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в апреле 1980 г., в январе 1982 г., в мае 1983 г., январе 1988 г., апреле 1988 г., октябре 1989 г.) (ИУС 7—80, 5—82, 9—83, 4—88, 7—88, 1—90)**

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Г. А. Теребанкина*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 22.11.90 Подп. в печ. 14.01.91 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,60 уч.-изд. л.
Тир. 6000 Цена 10 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557. Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 1955.

gost.e-ecolog.ru