

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

# КЕКСЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

## ГОСТ 15052—69

Издание официальное

3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68(083.74) Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

# КЕКСЫ

## Технические условия

Cakes. Specifications

**ГОСТ 15052—69**

ОКП 91 3610

Срок действия с 01.07.70
до 01.01.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на кексы, представляющие собой высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста, с разнообразной внешней отделкой.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кексы 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. Кексы в зависимости от способа приготовления и рецептур подразделяют на группы:

изготовляемые на дрожжах;

изготовляемые на химических разрыхлителях;

изготовляемые без химических разрыхлителей и дрожжей.

1.3. Ароматизирующие, красящие вещества и химические разрыхлители, применяемые при изготовлении кексов, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Форма | Соответствующая данному наименованию изделия, без повреждений (изломов) |
| Поверхность и ее отделка | Неподгорелая. Поверхность глазированных кексов не должна иметь следов поседения и пятен. Поверхность кексов, приготовленных на химических разрыхлителях может быть с наличием трещин и разрывов, не меняющих товарного вида изделия. |
| | Помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной |
| Цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого. Цвет нижней корочки может отличаться от цвета верхней и боковых корочек |
| Вид в изломе | Хорошо пропеченный кекс, без закала и следов непромеса. При наличии изюма, цуката и ореха он должен быть достаточно равномерно распределен в изделиях |
| Вкус и запах | Свойственные данному наименованию кекса, без постороннего привкуса и запаха |

1.5. По физико-химическим показателям кексы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Нормы |
|---|---|
| Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество, % | 16,0—60,8 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 2,2—34,2 |
| Влажность, % | 10,0—31,0 |
| Щелочность в кексах, приготовленных на химических разрыхлителях, градусы, не более | 2 |
| Кислотность в кексах, приготовленных на дрожжах, градусы, не более | 2,5 |
| Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более | 0,1 |

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

1.6. Массовая доля общего сахара по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с расчетной массовой долей

по рецептуре с отклонением от расчетной в сторону уменьшения не более чем на 2,5%, а для кекса типа «Десерт» — не более чем на 4,0%.

1.7. Массовая доля жира по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с расчетной массовой долей по рецептурам с отклонением от расчетной в сторону уменьшения не более чем на 2,0%, а для кекса типа «Десерт» — не более чем на 2,5%.

1.7.1. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.8. Влажность по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений.

1.9. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.10. **(Исключен, Изм. № 2).**

## 1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904—82.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

1а.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, определяют по требованию потребителя.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 5897—70, ГОСТ 5903—77, ГОСТ 5899—85, ГОСТ 5900—73, ГОСТ 5898—87, ГОСТ 5901—87.

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

2.3. Влажность и щелочность в кексе определяют в целом изделии, но без изюма, цукатов и дробленых орехов.

2.4. Массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе определяют в мякише изделий без изюма, цукатов и дробленых орехов.

2.5. Влажность, щелочность, массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе типа «Десерт» определяют в целом изделии с изюмом, цукатами и дроблеными орехами.

2.3—2.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

## 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Кексы выпускают массой штучные — до 1000 г; весовые — до 1500 г.

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

3.2. Кексы упаковывают в картонные коробки по нормативно-технической документации или пачки по ГОСТ 12303—80 с художественно оформленной этикеткой, пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством

здравоохранения СССР, а также укладывают в деревянные или алюминиевые ящики-лотки с крышками.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать кексы в ящики-лотки по ГОСТ 11354—82, алюминиевые ящики по нормативно-технической документации, ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР, а фасонные кексы — в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81 или по другой нормативно-технической документации.

Дно коробок и пачек должно быть выстлано пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или полимерными пленками, разрешенными к применению Министерством здравоохранения СССР.

При упаковывании кексов в ящики-лотки выстилают дно и накрывают поверхность кексов пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой.

Коробки перевязывают цветной бумажной, вискозной, шелковой, капроновой или целлофановой лентой, лентой из полимерных материалов или заклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86. Если коробка оклеена наглухо этикеткой, допускается не перевязывать ее лентой и не заклеивать ярлыком с нанесенным товарным знаком.

Допускается упаковывать кексы в складные пачки с клапанами без заклеивания.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.3. При иногородних перевозках коробки с кексом укладывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—87 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 10 кг. Свободные места в ящике заполняют бумажной стружкой, подушечкой из оберточной, гофрированной или тисненой бумаги.

3.4. Тара, применяемая для упаковки кексов, должна быть прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха.

Не допускается укладывать в ящики коробки с непросохшими наклеенными этикетками.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.5. Допускаемые отклонения массы нетто кекса в процентах, не более:

| | |
|---|---|
| до 100 г вкл. | минус 7 |
| св. 100 до 250 г вкл. | минус 5 |
| св. 250 до 500 г вкл. | минус 2,5 |
| св. 500 до 1000 г вкл. | минус 1,5 |
| св. 1000 г | минус 1 |

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).**

3.6. На коробки, пачки, пакеты и ярлыки, вложенные внутрь лотка, наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

цену (для фасованных кексов);

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

обозначение настоящего стандарта.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.7. 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 предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

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

дату выработки;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркирование производят путем наклеивания ярлыков или нанесения четкого оттиска через трафарет, или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

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

3.8. Внутрь коробок, пачек, пакетов и ящиков вкладывают ярлык с номером укладчика или номер укладчика проставляют штемпелем с наружной стороны.

**(Измененная редакция, Изм. 1, 2, 3, 4).**

3.9. Кексы 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 кексы совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

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

3.10. Кексы должны храниться в крытых, сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха 70—75%.

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

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

3.11. Ящики с кексами должны укладываться 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.

3.12. Сроки хранения кексов при указанных условиях со дня выработки устанавливают следующие:

| | |
|---|---|
| кексы, изготовляемые на дрожжах . . . . . | 2 дня |
| кексы, изготовляемые на дрожжах, в полимерной упаковке . . . . . | 12 дней |
| кексы, изготовляемые на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей . | 7 дней. |

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ*
*Справочное*

| Наименование продукта | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|
| | граммы на 100 г | | | |
| **I. Кексы с химическими разрыхлителями** | | | | |
| **1. Кексы на сливочном масле** | | | | |
| Столичный | 5,5 | 19,8 | 58,6 | 420 |
| Шафранный | 5,9 | 11,1 | 62,0 | 358 |
| Золотой ярлык | 5,3 | 24,0 | 54,4 | 442 |
| Московский | 5,2 | 22,0 | 57,1 | 413 |
| Десерт | 6,3 | 18,4 | 53,5 | 394 |
| Кекс в шоколаде | 9,2 | 24,8 | 61,7 | 426 |
| Краснодарский | 6,8 | 18,2 | 55,7 | 401 |
| Меревайк | 6,5 | 25,1 | 48,5 | 426 |
| **2. Кексы на маргарине и на безводных жирах** | | | | |
| Ореховый | 8,4 | 24,2 | 51,6 | 446 |
| Ароматный | 6,6 | 21,0 | 54,9 | 421 |
| Волжский | 5,9 | 19,6 | 58,5 | 420 |
| Двухцветный | 8,5 | 29,9 | 45,7 | 475 |
| Студенческий | 5,2 | 17,3 | 54,9 | 382 |
| Кекс с какао | 6,3 | 20,9 | 56,4 | 431 |
| Чайный | 5,0 | 15,4 | 60,4 | 386 |
| Янтарный | 6,7 | 23,5 | 51,4 | 428 |
| Новинка | 8,7 | 30,4 | 43,6 | 469 |
| Олев | 5,4 | 16,4 | 53,2 | 366 |
| **3. Творожные кексы** | | | | |
| Детский | 9,1 | 16,6 | 53,9 | 389 |
| Творожный с изюмом | 7,8 | 15,4 | 54,3 | 367 |
| Воронежский | 10,0 | 12,1 | 53,4 | 350 |
| **II. Кексы без химических разрыхлителей** | | | | |
| Миндальный | 6,2 | 31,9 | 48,8 | 495 |
| Серебряный ярлык | 6,4 | 26,4 | 51,5 | 456 |
| Юбилейный | 9,5 | 5,8 | 61,1 | 320 |
| Бисквитный | 6,6 | 14,4 | 57,4 | 372 |
| С цукатами | 5,0 | 22,0 | 36,8 | 357 |
| С корицей | 9,8 | 4,8 | 59,7 | 306 |
| **III. Дрожжевые кексы** | | | | |
| **1. Кексы на сливочном масле** | | | | |
| Весенний весовой | 6,8 | 10,6 | 54,0 | 325 |
| Славянский | 6,0 | 12,3 | 57,2 | 349 |

*Продолжение*

| Наименование продукта | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|
| | граммы на 100 г | | | |
| Молочный | 10,0 | 14,8 | 60,4 | 399 |
| Апрельский | 7,2 | 11,3 | 53,8 | 333 |
| Домашний | 9,0 | 15,7 | 62,0 | 409 |
| 2. Кексы на маргарине | | | | |
| Луганский | 6,4 | 7,6 | 54,6 | 299 |
| Здоровье | 7,6 | 14,0 | 52,4 | 353 |
| Новый | 7,3 | 14,6 | 52,8 | 358 |
| Донской | 7,2 | 11,3 | 55,4 | 338 |
| Спортивный | 8,0 | 14,7 | 58,1 | 382 |
| Российский | 6,8 | 9,2 | 54,9 | 316 |
| Кавказский | 6,4 | 9,6 | 53,5 | 306 |
| Цитрусовый | 7,1 | 12,7 | 54,0 | 394 |
| IV. Кексы с ПАВ (поверхностно-активные вещества) | | | | |
| Особый | 6,9 | 23,1 | 49,2 | 426 |
| Цитрусовый | 7,0 | 12,6 | 53,8 | 346 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**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 27.10.69 № 1155

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 1341—84 | 3.2 |
| ГОСТ 1760—86 | 3.2 |
| 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 5903—77 | 2.2 |
| ГОСТ 5904—82 | 2.1 |
| ГОСТ 10131—87 | 3.3 |
| ГОСТ 11354—82 | 3.2 |
| ГОСТ 12303—80 | 3.2 |
| ГОСТ 13357—87 | 3.3 |
| ГОСТ 13512—86 | 3.3 |
| ГОСТ 14192—77 | 3.7 |
| ГОСТ 20477—86 | 3.2 |
| ГОСТ 24831—81 | 3.2 |

5. **Срок действия продлен до 01.01.93** Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.87 № 4828

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (февраль 1989 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в июне 1975 г., декабре 1981 г., марте 1986 г., декабре 1987 г., июне 1988 г. (ИУС 7—75, 2—82, 6—86, 3—88, 7—88).

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *В. Н. Малькова*
Корректор *И. Л. Асауленко*

Сдано в наб. 05.12 88 Подп. к печ. 30.03.89 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,55 уч.-изд. л.
Тираж 10 000 экз. Цена 3 к

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 3303

gost.e-ecolog.ru