

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 15810—80

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.667 : 006.354 Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ

Технические условия

Confectionery. Cakes.
Specifications

ГОСТ 15810—80

Взамен
ГОСТ 15810—70

ОКП 91 3300

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 января 1980 г. № 496 срок действия установлен

с 01.01.81
до 01.01.86

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на все виды пряничных изделий, вырабатываемых машинным и ручным способом.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пряничные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. В зависимости от способа приготовления пряничные изделия делятся на:

заварные — с заваркой муки;

сырцовые — без заварки муки.

Пряничные изделия в зависимости от формы изделия и наличия в них начинки делятся на:

пряники различной формы без начинки;

пряники различной формы с начинкой;

пряники типа заварной коврижки различной формы с начинкой;

коврижки — в виде прямоугольных пластов с начинкой или без начинки, целых или нарезанных на куски.

1.3. Ароматизирующие и красящие вещества должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Переиздание. Сентябрь 1983 г.

© Издательство стандартов, 1984

1.4. Толщина пряничных изделий должна быть в миллиметрах, не менее:

пряников без начинки — 18;

пряников типа «Детские», «Вяземские», «Тульские», фигурных и приготовленных на искусственном меде с применением ржаной муки — 14;

пряников типа заварной коврижки — 20;

коврижек в каждом слое — 30.

1.5. По органолептическим показателям пряничные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию, выпуклая, за исключением пряников типа «Детские», коврижек и пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности, нерасплывчатая. Срез у коврижек должен быть розным, без заусенцев и смятых граней. Допускается на верхней выпуклой поверхности пряников след от среза теста, остающийся при их формовании. Допускаются односторонние слипы (след от разлома двух изделий, слипшихся во время выпечки или при глазировке) размерами не более 15 мм до 5%, а в мятных до 3% в партии
Поверхность	Без трещин, вздутий, впадин, неподгоревшая. В пряниках, отформованных на машинах типов ФАК и ФЛП, допускается шероховатая поверхность с мелкими раковинами размером не более 10 мм в наибольшем измерении. В пряниках с начинкой допускается слегка просвечивающаяся начинка до 5% в партии. Оттиск рисунка или надписи на пряниках, кроме пряников типа мятных, должен быть четким. Глазированные пряничные изделия должны иметь гладкую «мраморную», не липкую поверхность; на нижней стороне допускаются оттиски от кассет. Нижняя сторона неглазированных пряничных изделий может быть сетчатой. Поверхность пряничных изделий, отделанная яйцом, мелкокристаллическим сахарным песком, ядрами орехов, маком и т. д., не должна иметь оголенных мест. На пряничных изделиях с содержанием жира не менее 8% допускается наличие незначительных трещин.
Цвет	Свойственный данному наименованию пряничных изделий. Верхняя поверхность пряников типа мятных белая или кремовая.

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
	У всех видов пряничных изделий нижняя поверхность может быть темнее верхней. Поверхность темнее мякиша. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. У пряничных изделий с изюмом или цукатами на поверхности цвет последних темнее, чем поверхность
Вид в изломе	Пряничные изделия должны быть пропечены, без закала и следов непромеса. Пористость должна быть развитая, без пустот: пряничные изделия с начинкой могут иметь менее развитую пористость и уплотнение в местах, граничащих с начинкой.
Вкус и запах	Соответствующие пропеченным пряничным изделиям с ясно выраженным ароматом, характерным для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	В пряниках «Вяземские» при разжевывании должна ощущаться свойственная им вязкость

1.6. По физико-химическим показателям пряничные изделия должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Влажность, %, не более:		
пряников без начинки	15,0	По ГОСТ 5900—73
пряников с начинкой	16,0	
коврижек и пряников типа заварных коврижек	24,0	
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	30—61	По ГОСТ 5903—77
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	27,0	По ГОСТ 5899—63
Щелочность, градусы, не более	2,0	По ГОСТ 5898—74
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более	0,1	По ГОСТ 5901—58

Примечание. Щелочность в пряничных изделиях с начинкой не определяют.

1.7. Влажность по каждому наименованию пряничных изделий должна быть в соответствии с рецептурами и учетом предельных отклонений, предусмотренных рецептурами.

1.8. Массовая доля общего сахара по каждому наименованию пряничных изделий должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допускаемым отклонением от расчетного ±2%.

Для пряников «Особые глазированные» и коврижки и коврижки «Особая» — с допускаемым отклонением от расчетного ±10%.

1.9. Массовая доля жира по каждому наименованию пряничных изделий должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допускаемым отклонением от расчетного ±1%.

Для пряников «Особые глазированные» и коврижки «Особая» — с допускаемым отклонением от расчетного ±5,0%.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904—82.

2.2. Нормы массовой доли сахара, жира и золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, определяются по требованию потребителя.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Методы анализа в соответствии с табл. 2 и ГОСТ 5897—70.

3.2. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Пряничные изделия выпускают весовыми и фасованными.

4.2. Пряничные изделия фасуют в коробки из коробочного картона по ГОСТ 7933—75, пачки из коробочного картона или бумаги для упаковки продуктов на автоматах по ГОСТ 7247—73, пакеты из целлофана по ГОСТ 7730—74 или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены.

4.3. Пряничные изделия укладывают в коробки рядами на ребро массой нетто до 1 кг. Пряники типа «Детские» и коврижки допускается укладывать плашмя.

Дно коробки и верхний ряд пряничных изделий выстилают пергаментом по ГОСТ 1341—74, подпергаментом по ГОСТ 1760—81, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569—79, целлофаном по ГОСТ 7730—74 или пергамином.

Коробки с пряничными изделиями обвязывают хлопчатобумажной, шелковой, целлофановой, вискозной, капроновой, галун-

ной лентой или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—72 или лентой из полимерных материалов или ярлыком с нанесенным товарным знаком или клапанами.

Ярлык на пачке может быть в виде пояска.

4.4. Пряничные изделия, предназначенные для внутригородского потребления, фасуют в пакеты и пачки массой нетто не более 500 г.

4.5. Пряничные изделия с количеством штук в 1 кг не более 20 фасуют в пачки массой нетто не более 400 г.

4.6. Весовые пряничные изделия укладывают рядами на ребро или насыпью, при количестве изделий в 1 кг от 25 и более, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 12 кг, в ящики фанерные по ГОСТ 10131—78, в ящики дощатые по ГОСТ 13357—81, в ящики дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354—82 массой нетто до 20 кг.

Допускается укладка пряничных изделий в ящики из плетеного шпона по действующей нормативно-технической документации массой нетто до 9 кг для реализации в пределах республики.

Пряники с начинкой и пряники типа «Детские» укладывают на ребро, коврижки целые и нарезанные — плашмя. При укладке пряничных изделий на ребро допускается укладывать верхние два-три ряда плашмя.

Ящики внутри со всех сторон выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, парафинированной или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75 таким образом, чтобы была закрыта и верхняя поверхность пряничных изделий. Этими же материалами перестилают каждый горизонтальный ряд пряничных изделий.

Свободные промежутки в ящиках, остающиеся после укладки пряничных изделий, заполняют бумажной стружкой или подушечкой из бумаги.

Для внутригородского потребления допускается упаковывать пряничные изделия насыпью в лотки (за исключением пряничных изделий с начинкой и пряников типа «Детские», которые укладывают рядами), а также в инвентарные многооборотные ящики массой нетто не более 15 кг.

Лотки должны быть алюминиевые, металлические с антикоррозийным покрытием или деревянные, покрытие пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР.

Для упаковывания пряничных изделий лотки должны быть выстланы внутри бумагой оберточной, пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой или целлофаном таким образом, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность пряничных изделий.

4.7. Пряничные изделия, фасованные в коробки, пакеты или пачки, укладывают в ящики дощатые или фанерные массой нетто не более 20 кг, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 15 кг и ящики из плетеного шпона массой нетто не более 9 кг.

Свободные промежутки в ящике, оставшиеся после укладки коробок, пакетов и пачек, заполняют бумажной стружкой или подушечкой из бумаги.

Для внутригородских перевозок допускается укладывать коробки, пакеты и пачки в хлебные лотки в один ряд и упаковывать коробки с пряничными изделиями массой нетто не более 10 кг в два слоя оберточной бумаги с обвязкой шпагатом.

4.8. В возвратные ящики из гофрированного картона допускается упаковывать фасованные и весовые изделия с предварительной застилкой ящиков внутри одним из материалов, указанных в п. 4.6.

4.9. Тара, применяемая для упаковки пряничных изделий, должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха.

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

4.11. Допускаются отклонения по массе нетто для каждой единицы упаковки пряничных изделий, не превышающие следующих значений:

Масса нетто единицы упаковки	Предельные отклонения в процентах
до 200 г включ.	±5,0
св. 200 до 300 г включ.	±3,0
св. 300 до 500 г включ.	±4,0
св. 500 до 1000 г включ.	±2,0

При упаковке весовых пряничных изделий в ящики допускаются отклонения по массе нетто, не превышающие следующих значений:

	Предельные отклонения в процентах
при ручной упаковке	±0,5
при машинной упаковке	±1,0

4.12. На коробки, пачки и пакеты наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование изделия;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

розничную цену.

Допускается маркировку на пачках и пакетах из целлофана и полимерных пленок заменять ярлыком с маркировкой, изготовленной типографским способом.

4.13. На ящики и связки коробок наносят маркировку по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Осторожно, хрупкое» и дополнительных обозначений:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование изделия;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

масса нетто, кг;

для изделий в мелкой упаковке — число единиц упаковки;

дата выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

4.14. В коробки, пакеты, пачки и ящики вкладывают ярлык с номером укладчика или бригады или проставляют номер с наружной стороны.

4.15. Транспортирование пряничных изделий должно производиться в чистых, сухих, не зараженных амбарными вредителями, без постороннего запаха крытых вагонах, трюмах судов и крытых автомашинах с соблюдением санитарных правил и правил перевозок грузов, действующих на каждом виде транспорта.

При перевозке автомобильным или гужевым транспортом ящики с пряничными изделиями должны быть покрыты чистым брезентом.

Не допускается перевозить пряничные изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом, а также использовать вагоны, трюмы судов и автомашины, в которых транспортировали ядовитые и резко пахнущие грузы.

4.16. Пряничные изделия должны храниться в сухих, чистих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре 18±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Не допускается хранить пряничные изделия совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.17. Ящики с пряничными изделиями при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м. Штабели ящиков из гофрированного картона должны быть высотой не более 1,5 м. Между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м. При хранении продукции на поддонах высота штабеля не должна быть более:

для ящиков из гофрированного картона — 2 м;

для дощатых и фанерных ящиков — 4 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие пряничных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения.

5.2. Гарантийный срок хранения пряничных изделий со дня изготовления не более:

сырцовых неглазированных (кроме мятных) пряников и коврижек — 20 дней;

сырцовых и заварных пряников типа мятных:

в летнее время — 10 дней;

в зимнее время — 15 дней;

сырцовых глазированных пряников и коврижек — 20 дней;

заварных пряников:

в летнее время — 20 дней;

в зимнее время — 30 дней;

заварных коврижек — 20 дней;

коврижек, содержащих более 11% жира — 15 дней.

gost.e-ecolog.ru