М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХЛЕБ РЖАНОЙ ПРОСТОЙ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕПЛОВОЙ СТУПЕНЧАТОЙ СТЕРИЛИЗАЦИИ

ГОСТ 12583—67

Технические условия

Rye bread prepared by stepped heat sterilization for prolonged storage. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1333

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на хлеб ржаной простой формовой, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации, в мягкой трехслойной упаковке и предназначенный для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб должен вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Качество хлеба, предназначенного для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2077.

1.3. Дополнительные требования к качеству хлеба, отбираемого для консервирования, по органолептическим показателям и массе должны соответствовать указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Допускаются трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, не допускается клиновидная с разной высотой по длине хлеба
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша	Не допускается крупная пористость
Масса	Должна быть 1 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 2077

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Консервирование хлеба должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.5. По органолептическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускаются морщинистость, трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, боковые корки могут быть слегка вогнутыми вовнутрь
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша	Плотный, крошащийся, достаточно легко режется ножом; допускаются небольшие трещины; более плотный в периферийных слоях
Вкус и запах	Свойственные данному сорту хлеба после хранения

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По физико-химическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не менее	42
Кислотность мякиша, град, не более	14
Пористость мякиша, %, не менее	40

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.8. Перед употреблением в пищу пакет с хлебом рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 30 мин и затем охладить.

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.10. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.9; 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 (кроме п. 1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб, выработанный по заявке заказчика. Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортной накладной с указанием соответствия качества изделий требованиям настоящего стандарта.

1а.3. Выборочный контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хлеб должен быть упакован в три слоя мягкого упаковочного материала. Первый слой, прилегающий к хлебу, — пергамент по ГОСТ 1341. Второй слой — бумага, основа для парафинирования по ГОСТ 16711, пропитанная смесью следующего состава:

парафин по ГОСТ 23683 — 70 %;

полиэтилен низкой плотности (высокого давления) нестабилизированный и неокрашенный «пищевой» по ГОСТ 16337 — 20 %;

вазелин медицинский по ГОСТ 3582 — 10 %.

Третий, наружный слой — пакет из пленки полиамидной ПК—4 марки «А».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. В каждый пакет с хлебом вкладывают этикетку, обращенную надписью к пленке, со следующими обозначениями:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

б) наименование предприятия-изготовителя;

в) наименование хлеба;

г) масса хлеба, использованная для консервирования;

д) дата выработки продукции и номер партии;

е) гарантийный срок хранения хлеба;

ж) номер настоящего стандарта.

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

3.3. Упакованный хлеб укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511; № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.4. На ящике с хлебом должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.2, а также указанием количества штук хлеба в единице упаковки.

3.5. Ящики с хлебом должны укладываться на стеллажи штабелями не более восьми рядов по высоте и храниться в сухих, чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.6. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с хлебом в другую тару до момента потребления хлеба.

3.7. Хлеб должен храниться при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С в течение не более 30 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.8. Транспортирование хлеба должно осуществляться на машинах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, в особых условиях допускается использование других автотранспортных средств и брезентов после их санитарно-гигиенической обработки.

При перевозке в открытых машинах ящики с хлебом должны покрываться брезентом.

3.9. **(Исключен, Изм. № 3).**

4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладывания, хранения и транспортирования.

4.2. Гарантийный срок хранения с момента выработки ржаного простого хлеба для длительного хранения, консервированного с применением тепловой ступенчатой стерилизации, — 6 мес.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — 2 мес.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27.01.67

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	3.1
ГОСТ 2077—84	1.2; 1.3
ГОСТ 3582—84	3.1
ГОСТ 5667—65	1а.1; 2.1
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 13511—91	3.3
ГОСТ 13512—91	3.3
ГОСТ 16337—77	3.1
ГОСТ 16711—84	3.1
ГОСТ 18251—87	3.3
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 23683—89	3.1
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 09.09.91 № 1434

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1977 г., декабре 1981 г., ноябре 1986 г., сентябре 1991 г. (Постановление № 2196 от 12.09.77, ИУС 3—82, 2—87, 12—91)

gost.e-ecolog.ru