ГОСТ 8227—56

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.62.004.3:006.354 Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Укладывание, хранение и транспортирование

Bread and bakery products.
Stowage, storage and transportation

ГОСТ 8227—56

МКС 67.060
ОКСТУ 9109

Дата введения 1957—03—01

1 Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в специально отведенных для этого помещениях, которые должны быть:

а) чистыми, сухими, побеленными или окрашенными светлыми красками, или облицованными керамической плиткой;

б) хорошо вентилируемыми;

в) не зараженными вредителями хлебных запасов;

г) без плесени на стенах и потолках;

д) изолированными от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6 °С;

е) хорошо освещенными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2 Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны быть оборудованы кулерами, контейнерами открытого или закрытого типа, тарой-оборудованием или передвижными этажерками, или стационарными полками-стеллажами или лотками.

Хлеб и хлебобулочные изделия, уложенные на полки-стеллажи, не должны соприкасаться со стенками помещения.

Вторговых предприятиях для сохранения свежести хлеб и хлебобулочные изделия должны быть закрыты тканями или полимерными пленками, разрешенными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 Полки-стеллажи, лотки и ящики должны:

а) изготавливаться из материалов, разрешенных Минздравом СССР для контакта с горячими хлебобулочными изделиями (дерево, металл, полимерные материалы) с покрытием или без покрытия;

б) иметь такие размеры и конструкцию, чтобы хранящиеся хлеб и хлебобулочные изделия не деформировались.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4 Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны подвергаться ремонту с побелкой или окраской стен, потолков, оборудования, обновлением облицовки по мере необходимости.

5 Помещения должны не реже одного раза в год подвергаться дезинфекции. Дезинфекция и дератизация должны производиться систематически.

Примечание — При обнаружении зараженности хлеба картофельной болезнью необходимо немедленно удалить зараженный хлеб и произвести дезинфекцию помещения, где он хранился; инвентарь и оборудование необходимо подвергнуть тщательной механической очистке с последующей дезинфекцией.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Стандартинформ, 2006

6 Впомещениях, предназначенных для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, не допускается держать иные товары и продукты, могущие передать изделиям несвойственный им запах.

7 По выемке из печей хлеб и хлебобулочные изделия помещаются для остывания на кулера, контейнеры, тару-оборудование, полки или лотки, укладывание производится в один ряд на боковую или нижнюю корки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8 Остывшие изделия укладывают для хранения в соответствии с таблицей.

Наименование изделия	Вид тары и оборудования для хранения хлеба	Способ укладывания	
		при хранении	при транспортировании
1 Формовой хлеб	Лотки, этажерки или полки	В один или два ряда на боковую или нижнюю корку	В один ряд на боковую или нижнюю корку
	Ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положениии	То же, что и при хранении
2 Подовый хлеб и хлебобулочные изделия (батоны, халы, булки и др.)	Лотки или этажерки	В один ряд на нижнюю корку или на боковую корку с уклоном к боковой стенке	То же, что и при хранении
	Полки, ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении, а на полках — с уклоном к боковой или задней стенке Допускается укладывание на ребро попарно, нижними корками друг к другу	То же, что и при хранении
3 Мелкоштучные булочные изделия массой до 200 г включительно и сдобные изделия (сдоба простая, выборгская, крендель, куличи, пироги сдобные и др.)	Лотки, этажерки или полки	На нижнюю корку в 1—2 ряда, а изделия с отделкой на верхней корке — в 1 ряд	То же, что и при хранении, но только на лотках
4 Национальные изделия:			
а) чуреки, лепешки, армянский и грузинский хлеб	Этажерки с секционным делением, полки, лотки	В 1 ряд на боковую или на нижнюю корку до остывания; после остывания допускается хранение на нижней корке в 3—5 рядов	То же, что и при хранении
б) лаваш армянский тонкий тондырный	Этажерки с жердочками, полки, лотки	В подвешенном состоянии по одной штуке до остывания; в остывшем виде — на нижнюю корку в 8—10 рядов	В лотках плашмя на нижнюю корку не более 8—10 рядов
5 Гренки	Ящики, картонные коробки, тканевые или бумажные мешки		Насыпью

Примечания

1 Допускается хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий в контейнерах открытого или закрытого типа, таре-оборудовании.

2 Хлеб и хлебобулочные изделия укладывают так, чтобы они не деформировались.

3 Допускается укладывание мелкоштучных изделий (без отделки) массой 50 —70 г в ящики или лотки насыпью — не более 100 шт.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

9 Укладывание хлеба и хлебобулочных изделий при хранении и транспортировании навалом не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10 Хлеб и хлебобулочные изделия укладываются в хранилищах хлебопекарных предприятий побригадно. При отправке в торговую сеть каждая партия сопровождается документом с указанием даты и времени выемки изделий из печи.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

11 Транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий должно осуществляться в соответствии с правилами перевозки грузов, в специально оборудованных автомобилях или повозках, имеющих кузов, разделенный на секции и оборудованный направляющими угольниками для установки лотков с изделиями или устроенными внутри него полками, а также в автомобилях для перевозки контейнеров и тары-оборудования.

Примечание — В исключительных случаях с разрешения местных органов торговли и органов санитарного надзора допускается перевозка не специализированными автомобилями и повозками при условии укладывания изделий в лотки, ящики или корзины с покрытием чистым покрывалом, а затем брезентом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

12 Допускается по согласованию изготовителя с потребителем транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий транспортом других видов с соблюдением требований, указанных в п. 11.

13 Автомобили, повозки, тара и брезенты должны содержаться в чистоте, осматриваться и очищаться перед погрузкой и укладыванием хлеба и хлебобулочных изделий, а также должны периодически подвергаться санитарной обработке в соответствии с установленными правилами.

14 При транспортировании в кузовах, оборудованных полками, хлебобулочные изделия укладываются на боковую или нижнюю корку не более чем в два ряда в высоту.

15 Лотки, ящики или корзины устанавливаются друг на друга так, чтобы при ходе автомобиля или повозке они не двигались с места и не деформировали изделий.

12—15 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

16 Освобождающаяся хлебная тара до обратной ее погрузки в транспорт должна укладываться на чистые стеллажи-решетки.

17 Транспорт, предназначенный для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь санитарный паспорт или письменное заключение городской или районной санитарной инспекции о пригодности для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

17а Укладывание, хранение и транспортирование бараночных и сухарных изделий — по ГОСТ 686, ГОСТ 7128, ГОСТ 8494, ГОСТ 11270.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности продовольственных товаров СССР

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 15.11.56 № 215

3 ВЗАМЕН ОСТ ВКС 5541

4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 686—83	17а
ГОСТ 7128—91	17а
ГОСТ 8494—96	17а
ГОСТ 11270—88	17а

5 Ограничение срока действия снято по протоколу 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6 ИЗДАНИЕ (июль 2006 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 3—85, 9—88)

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В. Н. Романовой*

Подписано в печать 14.08.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л.0,93. Уч.-изд.л.0,47. Тираж 141 экз. Зак.568. С3152.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» – тип.«Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru