ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56632— 2015

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ. СОЛОМКА

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2015 г. № 1524-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 11
Библиография 12

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ. СОЛОМКА

Общие технические условия

Bakery products of low humidity. Solomka.
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочное изделие пониженной влажности — соломку (далее по тексту — соломка), предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

Стандарт не распространяется на специализированную соломку.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 108 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10131 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015 «Сахар белый. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 12301 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12303 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16831 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядро орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28414 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31648 Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31852 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[1)] Действует ГОСТ 33781—2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия».

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 51116 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хромографии

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[1)]

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52060 Патока крахмальная. Общие технические условия[2)]

ГОСТ Р 52061 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52100 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия[3)]

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия[4)]

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52533 Мак пищевой. Технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53438 Сыворотка молочная. Технические условия[5)]

ГОСТ Р 53492 Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая. Технические условия[6)]

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54463 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия[7)]

ГОСТ Р 54661 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[8)]

ГОСТ Р 54666 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия[9)]

ГОСТ Р 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], [3], ГОСТ 32677 и ГОСТ 8.579.

[1)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[2)] Действует ГОСТ 33917—2016.

[3)] Действует ГОСТ 34178—2017.

[4)] Действует ГОСТ 26574—2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия».

[5)] Действует ГОСТ 34352—2017 «Сыворотка молочная — сыры. Технические условия».

[6)] Действует ГОСТ 33958—2016 «Сыворотка молочная сухая. Технические условия».

[7)] Действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[8)] Действует ГОСТ 33922—2016.

[9)] Действует ГОСТ 34254—2017.

4 Классификация

Соломку в зависимости от используемой муки подразделяют на соломку:
- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- пшеничной хлебопекарной муки первого сорта;
- смеси пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта.

5 Технические требования

5.1 Соломку вырабатывают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта и документов, по которым изготовлена соломка конкретного наименования.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде палочек округленной формы. Допускается наличие плоскости на стороне, лежавшей на поду; небольшая изогнутость палочек
размеры	Толщина не более 8 мм, длина от 10 до 28 см. Соломка длиной менее 10 см считается ломом, менее 2 см — крошкой
поверхность	Глянцевитая, без вздутий и трещин, допускается слегка шероховатая и рифленая. С отделкой или без отделки отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Для соломки, в рецептуру теста которой входят мак, кунжут, дробленые ядра орехов и т. п., — с включениями мака, кунжута, дробленых ядер орехов и т. п.
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Внутреннее состояние	Хорошо пропеченная, без признаков непромеса. Для соломки, в рецептуру теста которой входят мак, кунжут, дробленые ядра орехов и т. п., — с включениями мака, кунжута, дробленых ядер орехов и т. п.
Хрупкость	Хрупкая, легкоразламывающаяся
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — привкус, свойственный внесенному препарату или веществу
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого ароматизатора, вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — запах, свойственный внесенному ароматизатору, препарату или веществу
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для соломки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым она изготовлена.	

5.2.2 Количество слипшихся палочек, массовую долю лома и крошки для соломки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым она изготовлена.

5.2.3 По физико-химическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для соломки	
	из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и смеси пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта
Влажность, %	7,0—11,0	8,0—11,0
Кислотность, град	2,0—2,5	2,0—3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	20,0	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	15,0	
Примечания 1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей. 2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.		

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в соломке не должно превышать норм, установленных [1].

5.2.5 В соломке не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

5.2.6 Пищевую ценность соломки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым она изготовлена.

Примечание — Перечень показателей пищевой ценности — в соответствии с [4].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве соломки используемое сырье должно соответствовать [1], [3], [5], [6].

5.3.2 Сырье, используемое при производстве соломки, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность соломки.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для соломки конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной в установленном порядке.

5.3.4 Для производства соломки применяют следующие виды сырья:

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52189;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ Р 54731;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ Р 54845;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574;
- питьевую воду по [7].
- сухую пшеничную клейковину;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- масло и масляную пасту из коровьего молока по ГОСТ Р 52253;
- сливочное масло по ГОСТ 32261;
- молочную сыворотку по ГОСТ Р 53438;
- молочную сухую сыворотку по ГОСТ Р 53492;
- молочную сгущенную сыворотку;
- маргарины по ГОСТ 32188;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- заменители молочного жира по ГОСТ 31648;
- спреды и топленые смеси по ГОСТ Р 52100;
- подсолнечное масло по ГОСТ 1129;
- соевое масло по ГОСТ 31760;

- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- пальмовое масло по ГОСТ 31647;
- жидкие и сухие яичные продукты по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ 31654;
- питьевое молоко по ГОСТ 31450;
- цельное сухое молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухие сливки по ГОСТ Р 54661;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ Р 54666;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 31688;
- сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 31688;
- ржаной сухой солод по ГОСТ Р 52061;
- солодовые экстракты;
- крахмальную патоку по ГОСТ Р 52060;
- кукурузный крахмал по ГОСТ 32159;
- картофельный крахмал по ГОСТ Р 53876;
- повидло по ГОСТ 32099,
- сушеные овощи по ГОСТ 32065;
- овощные и фруктовые порошки;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- очищенные кедровые орехи по ГОСТ 31852;
- ядро кешью по ГОСТ 31855;
- арахис по ГОСТ 31784;
- пищевой мак по ГОСТ Р 52533;
- кунжут;
- пищевой анис;
- обрушенные семена масличных культур;
- тмин по ГОСТ 29056;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049,
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- пищевые ароматизаторы по ГОСТ 32049;
- пищевые добавки;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью, и другого сырья, соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным [1], [3], [5], [6].

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов — по [3].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка соломки, упакованной в потребительскую упаковку, — по [4].

5.4.2 Сведения о соломке, не упакованной в потребительскую упаковку, представляют в информационном листке, содержащем информацию по [4].

5.4.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [4].

5.4.4 Соломку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания соломки, должны соответствовать [2].

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с соломкой обеспечивает сохранность качества и безопасности соломки при ее транспортировании, хранении и реализации.

5.5.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Соломку упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

5.5.5 Соломку фасуют в пачки по ГОСТ 12303, в один слой пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730; в коробки по ГОСТ 12301, в пакеты по ГОСТ 12302 из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

Допускается упаковывание соломки в коробки или пачки, предварительно выстланные указанными материалами.

5.5.6 Соломку, не упакованную в потребительскую упаковку и упакованную в потребительскую упаковку, упаковывают в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, ГОСТ 13511, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную упаковку.

Рекомендуемая масса нетто транспортной упаковки — не более 15 кг.

Транспортную упаковку, предназначенную для упаковывания соломки, не упакованной в потребительскую упаковку, выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.5.7 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, использование которых в контакте с соломкой обеспечивает сохранность качества и безопасности соломки при ее транспортировании, хранении и реализации.

5.5.8 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования.

5.5.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5.10 Соломку, предназначенную к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Соломку принимают партиями. Определение партии соломки — по [1].

6.2 Для проверки соответствия соломки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.3 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии соломки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто упаковочной единицы, органолептическим показателям, количеству слипшихся палочек, массовой доле лома и крошки, физико-химическим показателям.

6.4 Приемка партии соломки по массе нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

6.4.1 Для контроля качества упаковки и правильности маркировки транспортной упаковки из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Число единиц транспортной упаковки в партии, шт.	Число единиц транспортной упаковки, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 » 200 »	15	0	1
Св. 200	25	1	2

6.4.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки потребительской упаковки, массы нетто упаковочных единиц из отобранных по 6.4.1 единиц транспортной упаковки берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 » 100 »	50	6	7
» 101 » 150 »	40	5	6
» 151 » 300 »	30	4	5
» 301 » 500 »	22	3	4
» 501 » 1000 »	13	2	3

6.4.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной упаковки, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования, по контролируемому показателю меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

6.5 Приемка партии соломки по органолептическим показателям, количеству слипшихся палочек, массовой доле лома и крошки, физико-химическим показателям

6.5.1 Для определения количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки отбирают 1—2 упаковочные единицы:

- для соломки, не упакованной в потребительскую упаковку, от случайной выборки, отобранной по 6.4.1;

- для соломки, упакованной в потребительскую упаковку, от случайной выборки, отобранной по 6.4.2.

6.5.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей суммарную пробу.

Суммарную пробу соломки, упакованной в потребительскую упаковку, составляют из изделий, попавших в случайную выборку (см. 6.4.2). Соломку отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

35 — для массы до 50 г включ.;

25 — » » от 51 до 100 г включ.;

15 — » » от 101 до 150 г »;

10 — » » от 151 до 300 г ;

6 — » » от 301 до 500 г ;

4 — » » св. 500 г.

Для составления суммарной пробы соломки, упакованной непосредственно в транспортную упаковку, из каждой единицы транспортной упаковки, попавшей в случайную выборку (см. 6.4.1), отбирают точечные пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 2,0 кг.

6.5.3 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии. Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию соломки бракуют.

6.5.4 Качество соломки в нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на соломку только в этой упаковке.

6.6 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; наличие признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей) в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения качества соломки проводят не ранее чем через 6 ч после выемки из печи.

7.2 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

7.2.1 Суммарную пробу, составленную в соответствии с 6.5.2, делят на две равные части, каждую из которых помещают в сухую, чистую и прочную упаковку, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования соломки; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии, с которым изготовлена соломка конкретного наименования.

7.2.2 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества соломки.

7.3 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

7.4 Хранение и транспортирование проб

Пробы хранят и транспортируют при условиях и в течение срока годности, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлена соломка конкретного наименования.

7.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют путем осмотра выборок, отобранных по 6.4.1 и 6.4.2.

7.6 Определение массы нетто

7.6.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ Р 53228 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 кг, с пределом допускаемой погрешности ± 75 мг.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.6.2 Проведение анализа

При определении массы нетто упаковочной единицы предварительно удаляют упаковочный материал.

Массу нетто упаковочной единицы определяют путем взвешивания случайной выборки (см. 6.4.2), отмечая при этом отклонения от установленной массы.

7.7 Органолептические показатели соломки (кроме размеров) контролируют в суммарной пробе, отобранной по 6.5.2, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух палочек от суммарной пробы.

7.7.1 Определение размеров соломки

7.7.1.1 Средства измерений

Линейка металлическая по ГОСТ 427.

Штангенциркуль по ГОСТ 166.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.7.1.2 Проведение анализа

Длину и толщину соломки определяют измерением 5—6 палочек от суммарной пробы, отобранной по 6.5.2.

Длину соломки определят путем измерения металлической линейкой, толщину — путем измерения штангенциркулем диаметра поперечного сечения изделия.

7.8 Определение количества слипшихся палочек, массовой доли лома и крошки

7.8.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ Р 53228 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 кг, с пределом допускаемой погрешности ± 75 мг.

Линейка металлическая по ГОСТ 427.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

7.8.2 Проведение анализа

Соломку, отобранную по 6.5.1, перекладывают из упаковочной единицы на стол вручную. Отбирают отдельно слипшиеся палочки, лом, крошку и взвешивают их.

7.8.3 Обработка результатов

Количество слипшихся палочек, лома и крошки X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m}, \quad (1)$$

где m_1 — масса слипшихся палочек, лома или крошки, кг;

m — масса изделий в упаковочной единице, кг.

7.9 Определение влажности

7.9.1 Аппаратура, материалы и вспомогательное оборудование

Аппаратура и материалы — по ГОСТ 21094.

Терка, ступка или механический измельчитель.

7.9.2 Подготовка к проведению анализа

Пробу измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе до получения крошки. Крошку перемешивают и тотчас же берут навески.

7.9.3 Проведение анализа, правила оформления результатов, допустимая погрешность — по ГОСТ 21094—75 (4.1.2—4.1.4, 5).

7.10 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.11 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

7.13 Определение токсичных элементов

7.13.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.13.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.14 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711.

7.15 Определение содержания пестицидов — [8], [9].

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32164, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.17 Наличие признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей в соломке определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 6.5.2.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Соломку транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Транспортирование и хранение соломки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Во избежание лома изделий укладывание ящиков на транспорт следует проводить плотными рядами.

8.4 Соломка должна храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65 % — 75 %.

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

8.5 Ящики с соломкой должны быть установлены на стеллажи штабелями высотой не более 8 шт. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания их воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

8.6 Срок годности устанавливает предприятие-изготовитель для соломки конкретного наименования в зависимости от ее рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[5] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883

[6] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2013 г. № 67

[7] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

[8] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[9] МУ 3150—75 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: хлебобулочные изделия пониженной влажности, соломка, органолептические показатели, вкус, цвет, хрупкость, физико-химические показатели, влажность, кислотность

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 22.11.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru