МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 14032— 2017

ГАЛЕТЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» (ФГБНУ ВНИИКП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 ноября 2017 г. № 52—2017)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1902-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 14032—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 14032—68

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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, 2018

В Российской Федерации 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 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГАЛЕТЫ

Общие технические условия

Biscuits. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на галеты в потребительской упаковке и в транспортной упаковке (весовые), представляющие собой мучное кондитерское изделие слоистой структуры.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 166—89 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900—2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 10114—80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811—2014 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Издание официальное

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902—2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32751—2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33536—2015 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **галета:** Мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) химических разрыхлителей, либо без добавления жира и сахара, либо с добавлением жира и (или) сахара с массовой долей жира по сухому веществу не менее 3,0 %, массовой долей общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество не менее 11,0 % и массовой долей влаги не более 11,0 %.

4 Классификация

В зависимости от состава галеты подразделяют:

- на простые (без добавления жира и сахара);
- с жиром и сахаром;
- с жиром.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Галеты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям галеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Прямоугольная, квадратная, круглая или фигурная. Не допускаются поврежденные углы и края. Допускаются галеты с двусторонним слипом (след от разлома слипшихся краев изделий во время выпечки), с приподнятыми краями не более 5 % (к массе)
Поверхность	Гладкая, со сквозными проколами, без посторонних вкраплений и пятен. Для галет из пшеничной муки второго сорта, обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта — со следами муки, с вкраплениями отрубей и других мелкодисперсных пищевых ингредиентов. Допускается на верхней поверхности наличие мелких вздутий

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	От соломенно-желтого до светло-коричневого с более темной окраской выпуклостей, галеты не подгорелые. Допускается окраска нижней стороны светлее или темнее верхней. Общий тон окраски отдельных галет в упаковочной единице должен быть одинаковым. При использовании сырья, придающего окраску, — свойственный используемому сырью. Допускается более темная окраска вздутий на верхней поверхности, краев галет, а также темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. На нижней поверхности допускается изменение цвета от соприкосновения с кромками и швами листов и транспортного полотна
Вид в изломе	Слоистый, с равномерной пористостью и пропеченностью, без вздутий, закала, следов непромеса
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию галет, без посторонних привкусов и запахов
Наличие галет надломанных и с трещинами, %: - при отпуске с фабрики - в торговой сети	 Не более 5 — для галет с жиром и с жиром и сахаром Не более 10 — для простых Не более 7 — галет с жиром и с жиром и сахаром Не более 12 — для простых

5.1.3 По физико-химическим показателям галеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для галет		
	простых	с жиром	с жиром и сахаром
Массовая доля влаги, %, не более	11,0	10,0	10,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	10,0	3,0
Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	—	11,0
Щелочность, град, не более	1,5		
Кислотность, град, не более	2,5	3,0	—
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1		
Толщина, мм, не более	11,0		
Намокаемость, %, не менее	130	170	—
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01		

Примечания

1 Галеты могут вырабатываться из различных видов пшеничной муки.

2 Массовую долю жира определяют в галетах, изготовленных с добавлением жира.

3 Массовую долю сахара определяют в галетах, изготовленных с добавлением сахара или сырья с добавленными сахарами.

4 Кислотность определяют в галетах, изготовленных на дрожжах, щелочность — на химических разрыхлителях.

5 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в галетах, изготовленных с использованием пиросульфита натрия и (или) фруктового, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами).

6 Намокаемость не определяют в галетах с добавлениями.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в галетах не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели галет должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, ароматизаторы, пищевые добавки и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления галет, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Применение ароматизаторов, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка галет в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента), «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

5.3.3 Галеты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Галеты упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания галет, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.3 Масса нетто галет в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе определяют при температуре (18 ± 5) °С.

7.3 Толщину галет определяют штангенциркулем по ГОСТ 166.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.5 Массовая доля общего сахара по сахарозе — по ГОСТ 5903.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.7 Определение кислотности и щелочности — по ГОСТ 5898.

7.8 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, — по ГОСТ 5901.

7.9 Определение массовой доли общей сернистой кислоты — по ГОСТ 26811.

7.10 Определение намокаемости — по ГОСТ 10114.

7.11 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.12 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.13 Определение дезоксиниваленола — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Галеты транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

8.2 Галеты следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Галеты не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Не допускается хранить и транспортировать галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Срок годности и условия хранения галет устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[4]	ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
[5]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: галеты, простые (без добавления жира и сахара); с жиром и сахаром; с жиром

БЗ 1—2018/129

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *И.В. Белюсенко*

Сдано в набор 13.12.2017. Подписано в печать 26.01.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 34 экз. Зак. 2709.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11
www.jurisizdat.ru, gost.e-ecolog.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru