ГОСТ 28402—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.664.33:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 28402—89

Dried and finely ground bread-crumbs.
General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 9660

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на панировочные сухари, представляющие собой продукт, предназначенный для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании.

Коды ОКП приведены в приложении.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.4; 1.5; 1.6; 2.3; разд. 3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Панировочные сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Характеристики

1.2.1. Панировочные сухари должны вырабатываться следующих наименований:

панировочные сухари из хлебных сухарей;

панировочные сухари кукурузные или пшеничные;

панировочные сухари любительские.

1.2.2. Для выработки панировочных сухарей должны применяться:

сухари хлебные из пшеничной муки высшего, первого, второго и подольского сортов;

хлопья мелкие кукурузные и пшеничные, палочки кукурузные и пшеничные нестандартные;

пшеница продовольственная I и IV типов, 4 подтипов, 1-го и 2-го классов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.3. По органолептическим показателям панировочные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Крупка, достаточно однородная по размеру
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Вкус	Свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха

1.2.4. По физико-химическим показателям панировочные сухари должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для панировочных сухарей				
	из хлебных сухарей сорта			кукурузных, пшеничных	любительских
	высшего	первого и «подольского»	второго		
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	10,0	8,0	6,0
Кислотность в пересчете на сухое вещество, град, не более	6,0	7,0	9,0	—	—
Крупность помола, остаток на сите из сетки проволочной тканой, %, не более:					
№ 1, 2	5,0	5,0	5,0	—	—
№ 095	—	—	—	8,0	8,0
Массовая доля металломагнитной примеси (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении) на 1 кг панировочных сухарей, мг, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Посторонние включения	Не допускаются				
Хруст от минеральной примеси	То же				
Признаки болезней и плесени	»				
Зараженность вредителями хлебных запасов	»				

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Маркировка

Маркировка панировочных сухарей — по ГОСТ 24508.

1.3.1. Маркировка потребительской тары

Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару или на этикетку и содержать следующие данные:

наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак;

наименование продукта;

массу нетто упаковки;

дату выработки;

номер смены;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

надпись «хранить в сухом прохладном месте».

1.3.2. Маркировка транспортной тары

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак;

наименование предприятия-изготовителя;

наименование продукции;

количество единиц упаковки;

массу нетто единицы упаковки;

дату выработки и номер смены;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

1.3.1, 1.3.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.4. Упаковка

1.4.1. Панировочные сухари должны вырабатывать для промышленных предприятий и предприятий общественного питания массой нетто не более 30 кг, для розничной торговой сети массой нетто до 1 кг.

Допускаемые отклонения от установленной массы не должны быть более, %:

минус 2,0 при массе нетто до 0,400 кг;

минус 1,0 » » » от 0,401 до 1,000 кг;

минус 0,3 » » » от 1,001 до 5,000 кг;

минус 0,1 » » » от 20,000 до 30,000 кг.

Допускается превышение массы изделия.

1.4.2. Упаковка панировочных сухарей — по ГОСТ 24508.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

1.6. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденным Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

1.5, 1.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Панировочные сухари принимают партиями. Определение партии и документа о качестве — по ГОСТ 15113.0.

2.2. Отбор выборки — по ГОСТ 15113.0.

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Методы анализа для панировочных сухарей, полученных из хлебных сухарей, — по ГОСТ 686 (в части определения влажности и кислотности), по ГОСТ 20239, ГОСТ 27558 — ГОСТ 27560, полученных из пшеницы, пшеничных и кукурузных хлопьев, пшеничных и кукурузных палочек, — по ГОСТ 15113.1—15113.5.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение панировочных сухарей — по ГОСТ 24508.

4.2. Срок хранения с момента выработки панировочных сухарей, упакованных в мешки, — 4 мес, в другие виды упаковки — 6 мес.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование изделия	Код ОКП
Сухари панировочные из хлебных сухарей	91 9661
Сухари панировочные из кукурузных или пшеничных хлопьев	91 9662
Сухари панировочные любительские	91 9662

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.12.89 № 4035

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—255—75

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 686—83	3
ГОСТ 14192—96	1.3.2
ГОСТ 15113.0—77	2.1, 2.2
ГОСТ 15113.1—77	3
ГОСТ 15113.2—77	3
ГОСТ 15113.3—77	3
ГОСТ 15113.4—77	3
ГОСТ 15113.5—77	3
ГОСТ 20239—74	3
ГОСТ 24508—80	1.3; 1.4.2; 4.1
ГОСТ 26927—86	3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3
ГОСТ 27558—87	3
ГОСТ 27560—87	3

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 24.09.92 № 1260

6. ИЗДАНИЕ (май 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1992 г. (ИУС 12—92)

gost.e-ecolog.ru