ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 90 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 8677 НКПП 261
	БИСКВИТ	Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на бисквит машинного и ручного производства, приготовленный на химических разрыхлителях.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Типы. В зависимости от способа приготовления и характера теста бисквит делится на типы:

I. Бисквит «сахарный», выпекаемый из рассыпчатого («мягкого»), неэластичного, легко рвущегося теста с значительным содержанием жиров и сахара и слабо выраженными клейковинными свойствами.

II. Бисквит «полусахарный», выпекаемый из эластичного теста с значительным содержанием жиров, средним содержанием сахара и ясно выраженными клейковинными свойствами.

III. Бисквит «затяжной», выпекаемый из эластичного тягучего упругого теста с пониженным содержанием жиров и сахара и сильно выраженными клейковинными свойствами.

IV. Бисквит — смесь предыдущих типов, содержащая не менее 30%. «сахарных» сортов.

Подтипы. В зависимости от сорта (процента выхода) муки, применяемой для его изготовления, бисквит подразделяется на следующие подтипы, с присвоением каждому из них литерных обозначений (марок):

Литер А. Бисквит всех типов, выпеченный из пшеничной муки 30%-ного выхода.

Литер Б. Бисквит всех типов, выпеченный из пшеничной муки 72%-ного или 75%-ного выхода.

Сорта. В зависимости от качественных показателей, бисквит каждого из типов и подтипов разделяется на сорта: высший, первый, второй и лом.

Внесен Главкондитером	Утвержден 5/I 1936 г.	Срок введения 15/I 1936 г.

Б. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ И РЕЦЕПТУРЕ

1. В рецептуре теста для выпечки бисквита применяются следующие виды сырья: мука пшеничная 30%, 72% и 75%-ного выхода, кукурузный крахмал (белая кукурузная мука), сахарный песок и пудра, жиры, яйца, пищевые органические кислоты и красители, разрешенные Наркомздравом, крахмальная и солодовая патока, поваренная соль, сода-бикарбонат, углекислый аммоний, ванилин, эссенции, молоко коровье, кремортартар, фруктовые припасы, какао, кофе, пряности, орехи и маслосодержащие ядра.

2. Все сырье должно соответствовать действующим стандартам или в случае их отсутствия техническим кондициям, утвержденным Наркомпищепромом.

3. В качестве жиров могут употребляться: говяжий жир, маргарин и компаунджиры высших и первых сортов, сливочное и топленое коровье масло, а также для специальных сортов — очищенные растительные масла.

4. Допускается:

а) Применение муки из крошек бисквита при условии санитарной пригодности, с использованием их в тесто того же типа бисквита в количестве не более 3,5% от веса муки.

б) Замена молока и яиц продуктами их переработки (сгущенное молоко, сгущенный обрат, сухое молоко, обрат, меланж, сухие яйца) в соответствующих по составу количествах.

в) Замена патоки частично или полностью инвертным сахаром или медом.

г) Замена одного вида крахмала другим.

д) Прибавление дрожжей, лишенных бродильной способности.

5. Ассортимент эссенций ограничивается: лимонной, апельсинной, флер д'оранжевой, бергамотной, ванильной, миндальной, мараскиновой и ромовой.

6. Не допускается применение:

а) желтых сахаров, рафинадной и кормовой патоки;

б) минеральных кислот, за исключением соляной и фосфорной, употребляемых для инверсии сахара в количестве не свыше допускаемых Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР;

в) искусственных сладких веществ.

7. Для отдельных типов бисквита устанавливаются следующие нормы расхода сдабривающих видов сырья, независимо от сорта, в процентах от веса готовой продукции:

Виды сырья	Тип I	Тип II		Тип III	
	не менее	от	до	от	до
Сахаристых веществ:					
Сахарной пудры и песка, патоки, меда и др.	24%	21%	23%	15%	20%
Жира в пересчете на сухое вещество . .	8,5%	Не менее 8,5%		6,5%	8,5%
Яиц	3%	Не менее 3%		—	3%

Примечания:

1. Бисквит подтипа лит. Б разрешается изготовлять с введением дрожжей, лишенных бродильной способности, а типа III лит. Б — и без дрожжей. Для указанного типа применение яиц необязательно.

2. Бисквит—смесь типа IV в отдельных своих составных частях (ассортименте) должен соответствовать по качеству первым трем типам.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ГОТОВОМУ ПРОДУКТУ

1. Бисквит должен быть полностью и хорошо пропечен, не иметь подгорелых мест, не содержать следов непромеса, комков муки, посторонних включений, плесени, мучных или зерновых вредителей и их следов.

2. Вкус и аромат бисквита должен быть приятным, свойственным хорошо пропеченным сладким мучным изделиям.

Не допускается прогорклого, затхлого, салистого и других посторонних неприятных привкусов и запаха.

3. Бисквит, формуемый штампованием или резкой тонкораскатанного слоя теста, может иметь квадратную, прямоугольную, круглую или фигурную форму, в зависимости от применяемых штампов и шаблонов. Края могут быть ровные или могут иметь фигурный узор. Для этого бисквита устанавливаются следующие максимальные размеры:

Квадратный бисквит длиной и шириной не более 65×65 *мм*
Прямоугольный » » » » » » 90×60 »
Круглый » диаметром » » 70 »
Фигурный бисквит должен вмещаться в круг диаметром . . . . . 70 »

Толщина бисквита всех типов, выпекаемого из 30%-ной муки, при площади 1 шт. менее 30 *см*², допускается до 7 *мм*.

Толщина бисквита всех типов, выпекаемого из 72%-ной или 75%-ной муки, независимо от величины 1 шт., и бисквита всех типов, выпекаемого из 30%-ной муки, при площади 1 шт. более 30 *см*², 8 *мм*.

4. Бисквит, формуемый штампованием или резкой батонов и полос теста, подготовляемых вручную или на специальном типе машин («митральезы»), может иметь форму батончиков со своеобразной шероховатой поверхностью или форму рифленых полосок. Длина полосок и батончиков допускается до 70 *мм*, толщина — до 15 *мм*.

5. Специальные сорта бисквита могут иметь глазировку или прослойку из разных конфетных масс.

6. Вследствие присущей бисквиту способности быстро изменять содержание влаги, предельные нормы влажности бисквита в торговой сети не устанавливаются, однако он должен быть сухим, хрупким и не изгибаться при взятии его за край. Для проверки соответствия веса указанному на маркировке, устанавливаются следующие нормы содержания влаги в упаковочном бисквите при выпуске его с фабрики:

Бисквит плоской формы, сахарный и полусахарный, подтип А—не более 6%
Бисквит плоской формы, затяжной, подтип А—не более 7%
Бисквит плоской формы, сахарный и полусахарный, подтип Б — не более 7%
Бисквит плоской формы, затяжной, подтип Б—не более 8%
Бисквит в виде батончиков или полосок, все типы и подтипы — не более 10%
Бисквит лом, все типы и подтипы — не более . . . 10%

7. Щелочность бисквита должна быть не более 2°.

8. Золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, — не более 0,1%.

Г. ПОСОРТНЫЕ ПРИЗНАКИ

Наименование признаков	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Форма	Ровный, правильной формы бисквит с легкой выпуклостью, позволяющей завертку его в пачки. В пачках и коробках развесом до 400 *г* допускается не более 1 шт. бисквита с односторонним надрывом. В более крупных пачках и коробках — не более 2 шт. В развесном бисквите—не более 3%	Бисквит с выпуклостью, позволяющей правильную укладку его в пачки, коробки и ящики. Допускается бисквит с односторонним надрывом, не нарушающим правильность формы. Допускается бисквит с легким повреждением углов и узоров на гранях в количестве не более 2 шт. на пачку или коробку, в развесном бисквите—не более 5% по весу	Покоробленный, деформированный бисквит. Бисквит с повреждением углов и узора на гранях. Бисквит с двух- и более сторонним надрывом
	Примечание. «Надрывом» называется след от разлома штук бисквита, слипшихся при выпечке своими ребрами или краями.		
Размеры	Отклонения по длине, ширине, диаметру от установленных для данного сорта должны быть не более:		
	±2 *мм*	±3 *мм*	Пределы отклонений не устанавливаются
	По толщине отклонения не более:		
	±0,5 *мм*	±1 *мм*	
Вид снаружи А. Лицевая сторона	Равномерная окраска различного оттенка, присвоенная данному сорту. Допускается более темный тон окраски выступающих частей рельефного рисунка и узоров. Общий тон окраски отдельных штук бис-	Допускается неравномерная окраска бисквита, поджаристые, но не подгорелые края. Допускается неясный отпечаток штампа, шероховатая поверхность, небольшие бороздки и углубления	Допускается совершенно бледный, но пропеченный бисквит. Допускается сильно поджаристый, но не подгорелый бисквит. Допускается наличие вздутий всякого размера и характера

Продолжение

Наименование признаков	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
	квита, упакованного в коробки и пачки, должен быть одинаковым для данной единицы упаковки. Поверхность бисквита должна быть без борозд и вздутий и иметь четкий отпечаток штампа. Митральезный бисквит — полоски и батончики—может иметь характерную шероховатость и рельефные полоски на поверхности		
Б. Нижняя сторона бисквита	Допускается окраска темнее лицевой стороны, следы от кромки листов, от шва полотна и листов, не влияющие на ровность бисквита. Допускаются небольшие раковины площадью не более 2 *см*² и глубиной не более 1 *мм* и небольшие заусенцы по краям. Не допускается наличия рваных раковин, получающихся в результате прилипания бисквита к листам	Допускаются неглубокие раковины. Не допускаются рваные раковины, получающиеся в результате прилипания бисквита к листам. Допускаются включения небольших крупинок запеченного сахара, муки, теста в нижнюю поверхность числом не более 5 на 1 шт. бисквита. Допускаются следы от кромок и швов листов и полотна, не влияющие на форму бисквита	Допускаются глубокие раковины всякого размера, в том числе и рваные. Допускаются включения комочков запеченного теста, пригоревшего сахара и т. п., числом более 5 на 1 шт. Допускаются следы от кромок и швов листов и полотна, деформирующие бисквит, но не нарушающие целости штук
	Более темная окраска корочки, чем середины		

Продолжение

Наименование признаков	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Вид в изломе	Равномерная пористость без пустот. В бисквите, имеющем форму полосок и батончиков (митральезные сорта), допускаются поры разной формы и величины	Допускается неравномерная пористость, но без вздутий и закала	Допускается плотный бисквит, но без закала. Бисквит со вздутиями
Бисквит надломленный	Не более 1 шт. в мелкой упаковке, не более 5% в развесном	Не более 2 шт. в мелкой упаковке, не более 10% в развесном	Не более 15%

Примечания:

1. Бисквит, не удовлетворяющий какому-либо из перечисленных признаков высшего сорта, относится к первому сорту, а не удовлетворяющий признакам первого сорта—к второму сорту.

2. Бисквит, не удовлетворяющий признакам второго сорта, а также ломаный бисквит с размерами не менее $^1/_4$ от целых штук, относится к лому.

3. Бисквит ломаный с размером кусков менее $^1/_4$ от целого, а также подгорелый, не пропеченный, с явными следами непромеса, с посторонними включениями, зараженный плесенью, мучными и зерновыми вредителями, с салистым, затхлым, прогорклым или другими посторонними запахом и вкусом, с повышенной щелочностью или зольностью (нерастворимой в соляной кислоте) относится к браку и в продажу не допускается.

Д. УПАКОВКА

В зависимости от вида упаковки бисквит подразделяется на следующие группы

Вид упаковки	Тип бисквита	Вес нетто в единице упаковки	Отклонения в весе не более
Завертка в пачки	I, II и III А и Б	Пачки по 0,25 и 0,125 *кг* Ящик не более 40 *кг*	± 5%
Насыпка и укладка в коробки	I, II, III и IV А и Б	Коробка от 0,25 до 1 *кг* Ящик не более 40 *кг*	Для 0,25 *кг* ± 5% От 0,5 *кг* и выше ± 3%
Укладка в ящики	I, II и III А и Б	Гофра от 3 до 5 *кг* Ящик от 5 до 15 *кг* Наружный ящик для гофры не свыше 25 *кг*	± 1%
Насыпка в ящики	I, II, III и IV А и Б	Ящик от 5 до 15 *кг*	± 1%
Лом	I, II и III А и Б	Ящик от 10 до 25 *кг*	± 1%. Крошки не более 10%

Примечание. Для упаковки в пачки и коробки используется исключительно бисквит высшего и первого сортов.

ХАРАКТЕРИСТИКА УПАКОВКИ

Бисквит в пачках. Бисквит должен быть уложен рисунком (отпечатком штампа) в одну сторону. Бисквит завертывается в пергамент или подпергамент и оклеивается художественно оформленной этикеткой с рисунком, утвержденным соответствующим наркоматом, из печатной бумаги или пергамента и заклеивается по обоим торцам фабричными марками. Допускается применение масленки и картона, а также донышек из картона, которые должны быть внутри пачки. Допускается укладка завернутых пачек в картонные коробки. Готовые пачки упаковываются в сухой, чистый, без постороннего запаха, фанерный или тесовый ящик. Тесовый ящик застилается внутри чистой оберточной бумагой. Свободные промежутки после укладки пачек должны быть заполнены чистой, сухой древесной стружкой или мятой бумагой.

Бисквит в коробках. Бисквит должен быть уложен рядами, рисунком в одну сторону. Коробки внутри застилаются подпергаментом. При наличии свободного места в коробке таковое заполняется бумажной стружкой или подушечкой из бумаги. Коробки должны быть оклеены этикеткой и перевязаны цветной лентой (бульдюком). В каждую коробку кладется номер укладчицы. Готовые коробки укладываются в фанерный или тесовый ящик. Ящики должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха, застилаются внутри чистой оберточной бумагой. Свободные промежутки после укладки коробок должны быть заполнены чистой, сухой древесной (лиственных пород) или бумажной стружкой или мятой бумагой.

Бисквит может упаковываться насыпью, с условием, что верхний слой бисквита должен быть уложен в коробках рисунком вверх, с таким расчетом, чтобы были видны все сорта печенья, из которых составляется смесь.

Бисквит в ящиках. Бисквит должен быть уложен рядами, рисунком в одну сторону. Каждый ряд должен прокладываться полоской картона или сложенной бумагой, а каждый горизонтальный слой — листом подпергамента или оберточной бумаги. Ящики должны быть застланы подпергаментом. При наличии свободного места таковое должно быть заполнено чистой, сухой бумажной стружкой или подушечкой из бумаги. Внутри ящика должен находиться номер укладчицы. Допускается укладка бисквита в коробки из гофры, емкостью не более 5 *кг* нетто. Гофра должна быть окантована со всех сторон плотной бумагой. Гофра укладывается в фанерные или тесовые ящики, без застила внутри бумагой.

Насыпка фигурного бисквита, полосок, батончиков и смесей. Бисквит насыпается в фанерный или тесовый ящик, застланный внутри подпергаментом. При наличии свободного места таковое должно быть заполнено бумажной стружкой или мятой бумагой. Внутри ящика должен находиться номер укладчика.

Бисквит-лом. Бисквит-лом насыпается в чистый, сухой, без постороннего запаха фанерный или тесовый ящик, застланный внутри чистым подпергаментом. При наличии свободного места, таковое должно быть заполнено чистой, сухой бумажной стружкой или мятой бумагой.

Внутри ящика должен находиться номер укладчика. Состав лома должен соответствовать вырабатываемому ассортименту. Смешивание лома из 72%-ного и 30%-ного выхода муки не допускается. Реализация лома разрешается в пределах городской черты места его производства. Разрешается расфасовка лома в бумажные пакеты по 1 и 2 *кг* нетто с последующей их обвязкой шпагатом.

Общие примечания:

1. Во всех видах упаковки не допускается: использование загрязненных упаковочных материалов (подпергамента, бумаги, картона, фанеры и т. п.), использование влажной стружки и тары, упаковка непросохших пачек, коробок и гофры.
2. Все упаковочные материалы должны соответствовать стандартным требованиям, а при отсутствии их—кондициям, утвержденным Главком.
3. При транспортировании и хранении должны соблюдаться правила, утвержденные инструкцией Наркомпищепрома.

Е. МАРКИРОВКА

Бисквит всех типов и подтипов, затаренный в указанные виды тары, должен иметь следующую маркировку:

1. Бисквит в пачках и коробках, нетто до 3 *кг*, должен иметь:
   а) название бисквита, тип и литеру подтипа;
   б) наименование наркомата, фабрики;
   в) вес нетто единицы упаковки.
2. Бисквит в коробках из картона и гофры, бисквит в фанерных ящиках емкостью от 3 до 10 *кг* (внутренняя упаковка) должен иметь:
   а) название бисквита и сорт (на лицевой стороне);
   б) вес нетто единицы упаковки;

в) дату укладки;
г) фабричные условные обозначения.

Допускается взамен ручной маркировки применение наклеек с печатными буквами.

3. Бисквит в более крупной таре, включая внешнюю упаковку, должен иметь маркировку, нанесенную четким трафаретом черной несмываемой краской:

а) прейскурантный номер тары;
б) наименование наркомата фабрики;
в) название бисквита и сорт;
г) число пачек или коробок (внутренняя упаковка);
д) вес нетто и брутто;
е) дату упаковки;
ж) фабричные условные обозначения.

Допускается взамен ручной маркировки применять наклейки с печатными буквами и цифрами или ручную маркировку на наклейках.

Ж. ХРАНЕНИЕ

Хранение бисквитов следует производить в помещениях складского типа с относительной влажностью воздуха в 70—75% при температуре не более 18° С, хорошо проветриваемых, сухих и чистых.

Не допускается хранения упакованных бисквитов совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Ящики с бисквитами должны укладываться на подтоварники штабелями высотой не более 8 и шириной не более 4 рядов. Между каждыми двумя рядами ящиков должны оставаться промежутки в 5 *см* для обтекания их воздухом.

Между отдельными штабелями и штабелем и стеной оставляются проходы не менее 0,7 *м*.

Гарантийный срок хранения бисквитов устанавливается в 3 месяца с момента выпуска товара с фабрики.

Изменение

Раздел Б «Требования к сырью и рецептуре», в пункте 1, в перечень употребляемого сырья, добавить—«соевая дезодорированная мука».

В пункте 4 добавить подпункт «е» в редакции:

«Применение соевой дезодорированной муки в количестве до 5% от веса бисквита».

ОСТ — 8677 НКПП — 261	Бисквит

Раздел Д «Упаковка»; «Характеристика упаковки»; в пункте «Бисквит в коробках» — вместо фразы:

«Ящики должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха, застилаются внутри чистой оберточной бумагой» — внести фразу: «Ящики должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха. Тесовые ящики застилаются внутри чистой плотной оберточной бумагой».

В пункт «Бисквит в ящиках» — вместо фразы: «Каждый ряд должен прокладываться полоской картона или сложенной бумагой, а каждый горизонтальный слой — листом подпергамента или оберточной бумаги. Ящики должны быть застланы подпергаментом — внести фразу:

«Каждый ряд должен прокладываться полоской картона или сложенной бумагой, а каждый горизонтальный слой — листом подпергамента, парафинированной (без запаха) или плотной оберточной бумагой. Ящики должны быть застланы подпергаментом или парафинированной (без запаха) бумагой при укладке в них сахарного и полусахарного бисквита. При укладке затяжного бисквита допускается застилка ящиков плотной оберточной бумагой».

В пункте «Насыпка фигурного бисквита, полосок, батончиков и смесей» исключить фразу: «Бисквит насыпается в фанерный или тесовый ящик, застланный внутри подпергаментом»; вместо нее внести фразу:

«Бисквит насыпается в фанерный или тесовый ящик, застланный внутри подпергаментом, парафинированной (без запаха) или плотной оберточной бумагой».

В пункт «Бисквит-лом» — вместо фразы: «Бисквит-лом насыпается в чистый, сухой, без постороннего запаха фанерный или тесовый ящик, застланный внутри чистым подпергаментом» — внести фразу:

«Бисквит-лом насыпается в чистые, сухие, без постороннего запаха фанерные или тесовые ящики, застланные внутри подпергаментом или плотной оберточной бумагой».

В конце раздела «Упаковка» внести фразу:

«При упаковке бисквита специального назначения и для Крайнего Севера, как весового, так и в коробках, ящики всех типов, служащие наружной тарой, должны быть выстланы парафинированной бумагой (без запаха) или подпергаментом».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 299 27/XII—41 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКПП 482 Конфеты молочные 1

ОСТ НКПП 468 Карамель 7

ОСТ 1367 Карамель и монпансье. Правила приемки 17

ОСТ НКПП 469 Драже 24

ОСТ НКПП 507 Мармелад фруктово-ягодный 29

ОСТ НКПП 467 Мармелад желейный 36

ОСТ НКПП 506 Пастила сбивная 43

ОСТ НКПП 8680/264 Шоколад 50

ГОСТ 108—41 Какао-порошок 57

ОСТ НКПП 8677/261 Бисквит 69

ГОСТ 1009—41 Галеты (пищевые) 81

ОСТ НКПП 8679/263 Вафли 93

gost.e-ecolog.ru

Л127495 Стандартгиз. Подп. к печ. 20/VI 1947 г. 6½ п. л. Тир. 8.000 экз.

Тип. «Московский печатник» Зак. 2220