МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 14033— 2015

КРЕКЕР

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 29 сентября 2015 г. № 80-П)

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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2015 г. № 1519-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 14033—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 14033—96

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2018, 2019

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

Поправка к ГОСТ 14033—2015 Крекер. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КРЕКЕР

Общие технические условия

Cracker. General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крекер в потребительской упаковке и в транспортной упаковке (весовой), представляющий собой мучное кондитерское изделие слоистой структуры.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

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

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 10114 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

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

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

Издание официальное

ГОСТ 27543 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

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

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

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

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

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 **крекер:** Мучное кондитерское изделие слоистой структуры с маслянистой поверхностью, массовой долей общего сахара не более 10 %, массовой долей жира — не менее 10 %, массовой долей влаги — не более 7 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и рецептуры крекер подразделяют:
- на дрожжах;
- дрожжах и химических разрыхлителях;
- химических разрыхлителях.

4.2 В зависимости от внешнего вида крекер изготавливают:
- с отделкой поверхности пищевыми компонентами;
- без отделки.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Крекер должен быть изготовлен 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 крекер должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.1.3 По физико-химическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика крекера
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху, сформированным в процессе выпечки, в зависимости от компонентов, входящих в рецептуру крекера, без посторонних привкуса и запаха
Форма	Соответствующая данному виду изделия, разнообразная, без вмятин, трещин, повреждений углов и краев
Поверхность	Маслянистая, с возможным вкраплением пищевых компонентов, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек. Допускается наличие вздутий
Цвет	Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска вздутий и краев. Нижняя сторона темнее или светлее верхней стороны, но соответствующая пропеченным изделиям
Вид в изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса, с возможным наличием пищевых компонентов в соответствии с рецептурным составом или без них, тонкостенная слоистость с неравномерными порами

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для крекера
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, не более	10,0
Массовая доля жира, %, не менее	10,0
pH	7,0 ± 1,4
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01
Намокаемость, %, не менее	140
Примечания 1 Намокаемость для крекера, выработанного с применением поверхностно-активных веществ, должна быть не менее 110 %. При определении данного показателя для крекера, изготовленного с добавлением пищевых компонентов или отделкой, их предварительно удаляют. 2 В крекере без добавления в рецептуру сахара массовую долю общего сахара не определяют. 3 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в крекере, изготовленном с применением пиросульфита натрия и сульфитированного пюре.	

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

5.1.5 Микробиологические показатели крекера 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 и пищевые добавки, применяемые для изготовления крекера, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям [1]—[4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка крекера 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 Крекер, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания крекера, 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 крекера 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 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5903.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.6 Определение pH — по ГОСТ 5898.

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

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

7.9 Определение намокаемости — по ГОСТ 10114.

7.10 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.

7.11 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

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

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

7.15 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Крекер следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Температура хранения — (18 ± 5) °С, относительная влажность воздуха — не более 75 %.

Крекер не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

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

8.3 Срок годности и условия хранения крекера устанавливает изготовитель.

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 664.681.6:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крекер, с жиром, с дрожжами, с дрожжами и химическими разрыхлителями, без дрожжей, с пищевыми добавками

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *А.В. Софейчук*

Сдано в набор 23.10.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,70.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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