ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54845— 2011

ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии» Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИПБТ» Росссельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 176 «Спиртовая, дрожжевая и ликероводочная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 1392-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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

© Стандартинформ, 2013

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 Технические требования 3
5 Требования безопасности 4
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Способ применения сушеных дрожжей 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Baker's dried yeast. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарные сушеные дрожжи (далее — сушеные дрожжи), представляющие собой биомассу технически чистой культуры дрожжей Saccharomyces cerevisiae.

Сушеные дрожжи высшего и первого сорта предназначены для использования в промышленном производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для их домашнего приготовления.

Требования безопасности продукции изложены в 4.1.4, 4.1.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 12.1.019—2009 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53361—2009 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 54731—2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005—88 Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки металлические для консервов

ГОСТ 6825—91 Лампы люминесцентные трубчатые для общего освещения

ГОСТ 7247—2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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

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 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **дрожжи хлебопекарные:** Биомасса одноклеточных микроорганизмов семейства Saccharomyces вида cerevisiae, размножающихся, как правило, почкованием и используемая в качестве биологического разрыхлителя теста.

3.2 **дрожжи хлебопекарные сушеные:** Дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.2 По органолептическим показателям сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупообразный
Цвет	Светло-желтый или светло-коричневый
Запах	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др.
Вкус	Свойственный сушеным дрожжам

4.1.3 По физико-химическим показателям сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для сорта	
	высшего	первого
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	10,0
Подъемная сила дрожжей в день выработки (подъем теста до 70 мм), мин, не более	60,0	70,0
Примечание — При хранении дрожжей в сухом помещении при температуре не выше 15 °С подъемная сила дрожжей ежемесячно уменьшается на 5 % по сравнению с исходной подъемной силой дрожжей в день их выработки.		

4.1.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), радионуклидов в дрожжах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.1.5 По микробиологическим показателям дрожжи не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сушеные дрожжи вырабатывают из хлебопекарных прессованных дрожжей по ГОСТ Р 54731.

4.2.2 Для получения сушеных дрожжей используют эмульгаторы и улучшители качества, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

4.3 Маркировка

4.3.1 Коробки, пакеты, банки с сушеными дрожжами маркируют типографским способом с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

- товарного знака;
- сорта;
- способа применения (см. приложение А);
- даты выработки;
- срока годности;
- массы нетто (при содержании массовой доли влаги дрожжей 8 % или 10 % в зависимости от сорта);
- обозначения настоящего стандарта.

4.3.2 Маркировку ящиков, бумажных мешков проводят наклеиванием бумажного ярлыка или при помощи штампа. На каждый ящик или мешок наносят манипуляционный знак: «Беречь от влаги».

4.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- сорта;
- номера партии и даты выработки;
- срока годности;
- массы нетто (при содержании массовой доли влаги дрожжей 8 % или 10 % в зависимости от сорта);
- обозначения настоящего стандарта.

4.4 Упаковка

4.4.1 Сушеные дрожжи изготавливают весовыми или фасованными.

Сушеные дрожжи высшего сорта изготовляют только фасованными и должны быть упакованы герметично.

4.4.2 Сушеные дрожжи фасуют: массой нетто 100—2000 г — в жестяные банки по ГОСТ 5981; массой нетто 10—50, 250, 500, 1000 и 2000 г — в пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903 для фасования пищевых продуктов и других упаковочных материалов, обеспечивающих сохранность при транспортировании; массой нетто 25—50 г — в пачках из бумаги марки А по ГОСТ 7247, картона марки А и типа «хром-эрзац» по ГОСТ 7933.

4.4.3 Пакеты массой нетто 250—2000 г, банки, пачки упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358, картонные — по ГОСТ 13511, картонно-навивные барабаны по ГОСТ 17065. Масса упаковочной единицы должна быть 10—15 кг.

Пакеты массой нетто 10—50 г упаковывают в плотные дощатые ящики по ГОСТ 10131, выстланные оберточной бумагой по ГОСТ 8273, картонные ящики по ГОСТ 13511, бумажные мешки по ГОСТ Р 53361 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Масса упаковочной единицы должна быть 1—15 кг.

4.4.4 Сушеные дрожжи, предназначенные для промышленного использования, упаковывают в бумажные трех-четырехслойные мешки марки ПМ по ГОСТ Р 53361 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, картонно-навивные барабаны по ГОСТ 17065 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или бумажного мешка по ГОСТ Р 53361, а также в фанерные ящики по ГОСТ 10131 и плотные дощатые ящики по ГОСТ 13358, выстланные внутри пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760. Кроме того, допускается использовать картонные ящики по ГОСТ 13511, с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Масса упаковочной единицы должна быть 10—20 кг.

4.4.5 Упаковка дрожжей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

5 Требования безопасности

При выполнении измерений необходимо соблюдать требования техники безопасности при работе с электрооборудованием по ГОСТ Р 12.1.019, к воздуху рабочей зоны — по ГОСТ 12.1.005, к пожарной безопасности — по ГОСТ 12.1.004.

6 Правила приемки

6.1 Сушеные дрожжи принимают партиями.

6.2 Партией считают любое количество сушеных дрожжей одинаково упакованных, произведенных одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.3 Для контроля органолептических и физико-химических показателей дрожжей, упакованных в мешки, от партии отбирают объем выборки по таблице 3; упакованных в банки — по таблице 4; упакованных в пакеты (пачки) — по таблице 5.

Таблица 3

Объем партии мешков, шт.	Объем выборки мешков, шт.
От 2 до 15 включ.	2
» 16 » 25 »	3
» 26 » 90 »	5
» 91 » 150 »	8
» 151 » 280 »	13
» 281 » 500 »	20

Таблица 4

Объем партии банок, шт.	Объем выборки банок, шт.
От 2 до 50 включ.	2
» 51 » 500 »	3
» 501 » 10000 »	5

Таблица 5

Объем партии пакетов (пачек), шт.	Объем выборки пакетов, шт.
От 2 до 15 включ.	2
» 16 » 50 »	3
» 51 » 150 »	5
» 151 » 500 »	8
» 501 » 3200 »	13

6.4 При получении неудовлетворительных результатов испытаний сушеных дрожжей, отобранных в соответствии с требованиями таблиц 3—5, хотя бы по одному из показателей объем выборки удваивают и проводят повторные испытания.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб

Для проведения анализа от каждой упаковочной единицы выборки из двух разных мест отбирают точечные пробы. Масса точечной пробы должна быть не менее 15 г. Точечные пробы смешивают вместе и получают объединенную пробу. Масса объединенной пробы должна быть не менее 60 г.

Объединенную пробу делят на две равные части. Одна часть предназначена для проведения анализа, другую помещают в стеклянную банку с плотно пригнанной крышкой и хранят на предприятии-изготовителе в сухом помещении в течение двух недель при температуре не выше 15 °С и при возникновении разногласий отправляют в аккредитованную испытательную лабораторию.

7.2 Определение внешнего вида и цвета

Метод заключается в визуальном определении внешнего вида, цвета сушеных дрожжей при рассеянном дневном освещении или при свете люминесцентных ламп типа ЛД по ГОСТ 6825.

7.3 Определение запаха и вкуса дрожжей осуществляют органолептически при температуре 20 °С.

7.4 Определение массовой доли влаги (арбитражный метод)

7.4.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы, материалы

Весы по ГОСТ Р 53228 высокого класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 200 г, ценой поверочного деления 0,1 мг и пределом допускаемой погрешности в эксплуатации ± 0,5 мг.

Шкаф сушильный лабораторный электрический с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддерживание температуры в рабочей зоне высушивания 105 °С и погрешностью стабилизации температуры ± 1 °С.

Ступка фарфоровая и пестик по ГОСТ 9147.

Шпатель.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Стаканчики стеклянные для взвешивания (бюксы) по ГОСТ 25336 или металлические бюксы.

7.4.2 Подготовка к анализу

Приготовленные металлические или стеклянные бюксы помещают в сушильный шкаф, предварительно нагретый до температуры (105 ± 2) °С, сушат и доводят до постоянной массы.

7.4.3 Проведение анализа

Часть объединенной пробы (не менее 10 г) измельчают в ступке пестиком, затем отбирают две анализируемые пробы по 2 г каждая и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г в заранее подготовленные металлические или стеклянные бюксы.

Высушивание проводят в сушильном шкафу при температуре (105 ± 2) °С. Первое взвешивание проводят через 4 ч после начала высушивания, последующие — через каждый час до достижения постоянной массы.

Постоянной считают массу, если разница между двумя последовательными взвешиваниями не превышает 0,01 г.

7.4.4 Обработка результатов

Массовую долю влаги X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m - m_2},$$

где m — масса анализируемой пробы с бюксой до высушивания, г;

m_1 — масса анализируемой пробы с бюксой после высушивания, г;

m_2 — масса бюксы, г.

Вычисления проводят с записью результата до первого десятичного знака.

За окончательный результат анализа принимают среднеарифметическое значение двух параллельных определений, округленное до первого десятичного знака, если выполняются условия приемлемости: абсолютное значение разности между результатами двух определений, полученными в условиях повторяемости при P = 95 %, не превышает предела повторяемости r = 0,5 %.

7.5 Определение массовой доли влаги ускоренным способом

Метод предназначен для определения массовой доли влаги сушеных дрожжей ускоренным способом с применением электронных приборов анализаторов влажности, использующих термогравиметрический метод — определение разности массы вещества в первоначальном состоянии и после полного высушивания с использованием инфракрасного (теплового) излучения.

Технические характеристики:

диапазон измерения массовой доли влаги, % . . . . . 0—100;

предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора, % . . . . . ± 0,2;

диапазон значений погрешностей результатов измерения массовой доли влаги в зависимости от анализируемого материала, % . . . . . от ± 0,2 до ± 1,0;

диапазон установки температур в сушильной камере . . . . . от 50 °С до 140 °С с дискретностью 1 °С;
предел допускаемого значения абсолютной погрешности взвешивающего устройства, г . . . . . ± 0,01;
погрешность установки и поддержания температур рабочих режимов, °С, не более. 0,2;
диапазон массы навески для проведения анализа, г . . . . . 2—30;
время прогрева и установления рабочего режима, мин, не более . . 30;
потребляемая мощность, Вт, не более . . . . . 400.

Допускается применение средств измерений с аналогичными метрологическими характеристиками, не хуже вышеуказанных.

Определение массовой доли влаги осуществляется в соответствии с руководством по выполнению измерений на выбранном анализаторе влажности.

После полного высушивания на цифровой индикатор выводится значение массовой доли влаги в исследуемой пробе в процентах.

7.6 Определение подъемной силы

7.6.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы, материалы

Весы по ГОСТ Р 53228 с пределом наибольшей допускаемой погрешности однократного взвешивания не более ± 0,15 мг.

Термостат с точностью регулирования температуры ± 1 °С.

Цилиндры 1-50-2, 1-100-2, 1-250-2 по ГОСТ 1770.

Термометры ртутные стеклянные лабораторные по ГОСТ 28498 от 0 °С до 50 °С и от 0 °С до 100 °С, ценой деления шкалы 0,5 °С.

Чашка фарфоровая по ГОСТ 9147.

Шпатель.

Секундомер со шкалой счетчика 1 мин, ценой деления 0,2 с и погрешностью ± 1,0 с.

Мука пшеничная сорта II по ГОСТ Р 52189.

Соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574.

Масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465.

Вода питьевая по [2].

Металлическая форма, представляющая собой в продольном и поперечном разрезах трапеции с внутренними размерами, мм:

143 × 92 — верхнее основание;

126 × 85 — нижнее основание;

85 — высота.

Примечание — Допустимые отклонения любого из указанных размеров формы ± 1 мм.

7.6.2 Подготовка к анализу

Из объединенной пробы отбирают и взвешивают на весах 2,5 г сушеных дрожжей с погрешностью не более 0,01 г, переносят в маленькую фарфоровую чашку. Затем приливают 30 см^3 питьевой воды, предварительно нагретой до температуры 43 °С, и помещают в термостат температурой 35 °С на 30 мин. К смеси добавляют 15 г пшеничной муки, перемешивают до исчезновения комочков. Отдельно в 130 см^3 питьевой воды растворяют 4 г поваренной соли.

В термостат температурой 35 °С на 2 ч помещают данную смесь (сушеные дрожжи, вода, пшеничная мука). Одновременно в этот же термостат помещают приготовленный раствор поваренной соли, 265 г пшеничной муки, большую фарфоровую чашку, металлическую форму, смазанную растительным маслом.

7.6.3 Проведение анализа

Через 2 ч смесь из маленькой фарфоровой чашки с помощью приготовленного раствора поваренной соли переносят в большую фарфоровую чашку, после чего добавляют 265 г пшеничной муки. Тесто интенсивно замешивают в течение 5 мин, фиксируя время по секундомеру. Тесту придают форму батона по размеру формы и переносят в металлическую форму, смазанную растительным маслом.

На длинные борта формы навешивают поперечную металлическую перекладину, которая входит в форму на 1,5 см. Форму переносят в термостат, в котором поддерживают температуру (35 ± 2) °С.

7.6.4 Обработка результатов

Подъемная сила сушеных дрожжей характеризуется временем в минутах с момента внесения теста в форму до момента прикосновения его к нижнему краю металлической перекладины, т. е. подъем теста до 70 мм.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [3];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сушеные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

8.2 Транспортирование железнодорожным транспортом осуществляется в контейнерах, барабанах, ящиках или пакетах по ГОСТ 24597 и бумажных мешках марки ПМ по ГОСТ Р 53361.

8.3 Мелкими партиями сушеные дрожжи перевозят по железной дороге, упакованными в плотную дощатую тару по ГОСТ 10131.

8.4 Упакованные сушеные дрожжи хранят в складском помещении, которое должно быть сухим, чистым, вентилируемым, с температурой внутри склада не более 15 °С.

Не допускается совместное хранение сушеных дрожжей с ядовитыми веществами и остро пахнущими продуктами.

8.5 Срок годности сушеных дрожжей устанавливает изготовитель.

8.6 Рекомендуемый срок годности сушеных дрожжей высшего сорта — 12 мес со дня выработки, первого сорта — 6 мес со дня выработки.

Приложение А
(рекомендуемое)

Способ применения сушеных дрожжей

А.1 Первый способ

К 10 г сушеных дрожжей добавляют полстакана теплой воды (температура не более 43 °С) и ставят в теплое место на 30 мин. Когда сушеные дрожжи хорошо разойдутся, добавляют полстакана муки, столовую ложку сахара, тщательно перемешивают и дают постоять 2 ч при температуре 35 °С, далее замешивают, добавив 0,5 $дм^3$ теплой воды на 1 кг муки.

При увеличении количества муки соответственно увеличивается расход сушеных дрожжей.

А.2 Второй способ

Перед употреблением сушеные дрожжи активируют, предварительно залив их теплой водой или молоком температурой 38 °С—40 °С. Выдерживают 10—15 мин. Дозировка — 10 г сушеных дрожжей на 1 кг муки.

Библиография

[1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299* до 01.07.2013 г. С 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

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

[3] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.642:006.354 ОКС 07.100.30 Н31 ОКП 91 8253

Ключевые слова: дрожжи хлебопекарные сушеные, подъемная сила, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.01.2013. Подписано в печать 30.01.2013. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 168 экз. Зак. 93.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru