МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ

Технические условия

ГОСТ 9846—88

Crispbread. Specifications

ОКП 91 1837, 91 1857

Дата введения 01.01.89

Хрустящие хлебцы должны выпускаться в виде сухих хрупких легких плиток, приготовленных из ржаной обойной или обдирной муки обычного или специального помола, отрубей, пшеничной муки или смеси их с добавлением соли, прессованных дрожжей и другого сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Хрустящие хлебцы должны изготовляться с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

В зависимости от рецептуры и назначения хрустящие хлебцы должны изготовляться следующих наименований: десертные, столовые, любительские, ржаные простые и ржаные, посыпанные солью, к чаю, с корицей, московские, спортивные, домашние, к пиву.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.1.2. По органолептическим показателям хрустящие хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Прямоугольной плитки, допускаются отдельные плитки с надломленными уголками или трещинами в количестве не более 4 в одной пачке для любительских хлебцев и не более 3 в одной пачке для хлебцев всех других наименований
поверхность	Верхняя: шероховатая с наколами и рельефом, допускаются незначительная мучнистость, наличие бороздок, небольших вздутий и отдельных вкраплений крошек, а также соли у хлебцев ржаных, посыпанных солью, к пиву; отрубей у хлебцев спортивных, корицы у хлебцев с корицей Нижняя: шероховатая, мучнистая с вкраплениями крошек и отрубей, с рельефом и следами от сетки печи
цвет	От светло-серого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для ржаных хлебцев и от светло-желтого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для хлебцев из пшеничной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки
Хрупкость	Изделия должны быть хрупкими, слегка ломающимися
Вид в изломе	Хорошо разрыхленные, с развитой пористостью, пропеченные и просушенные, без признаков непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

1.1.3. По физико-химическим показателям хрустящие хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	для хлебцев из ржаной муки	для хлебцев из пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки
Влажность, %, не более	9,0	8,5
Кислотность, град., не более	8,0	6,0
Хрупкость, кг/см^2, не более:		
для хлебцев столовых, десертных, с корицей	—	3,5
для хлебцев любительских, к чаю, домашних, к пиву	—	3,0
для хлебцев ржаных простых, ржаных посыпанных солью, московских, спортивных	4,0	—
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев десертных	—	8,5±1,5
для хлебцев к чаю, домашних	—	7,5±1,5
для хлебцев с корицей	—	9,0±1,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев любительских, к чаю	—	8,5±1,0
для хлебцев домашних, к пиву	—	5,5±1,0
для хлебцев с корицей	—	7,0±1,0

Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

Определение массовой доли сахара в любительских, к пиву и столовых хрустящих хлебцах проводится контрольными проверками при закладке сырья в тесто.

Определение массовой доли жира в десертных и столовых хрустящих хлебцах проводится контрольными закладками сырья в тесто.

1.1.4. В хрустящих хлебцах не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

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[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.1.6. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.1.5, 1.1.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.2. Упаковка

1.2.1. Хлебцы выпускаются упакованными в пачки массой нетто от 60 до 340 г. По согласованию с потребителем допускается отгрузка хрустящих хлебцев в виде плиток, упакованных в пачки массой 0,5 и 1,0 кг.

Допускаемые отклонения в массе нетто для пачек с хрустящими хлебцами не должны превышать ±5 % при взвешивании их по 10 шт. Допускаемые отклонения в массе нетто для каждой отдельной пачки в меньшую сторону не должны превышать 6 % для ржаных, с корицей, к чаю, московских, спортивных, домашних, к пиву хлебцев и 8 % — для любительских, десертных и столовых хлебцев. При отгрузке хлебцев в виде плиток в пачках по 0,5 и 1,0 кг допускаемые отклонения в массе нетто каждой пачки в меньшую сторону не должны превышать 5 %.

1.2.2. Пачки с хрустящими хлебцами массой нетто от 60 до 340 г укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой не более 12 кг.

Допускается упаковывание ржаных, ржаных посыпанных солью, московских и спортивных хлебцев массой до 8 кг в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 марки А массой 1 м^2 100—120 г. Пачки завертывают в два слоя бумаги: первый слой (внутренний) должен быть из подпергамента, парафинированной бумаги или бумажной основы, второй слой (наружный) — из писчей этикеточной бумаги.

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

1.2.3. Хрустящие хлебцы в пачках по 0,5 и 1,0 кг упаковывают также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой не более 9 кг или в фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой не более 15 кг или в бумажные мешки по ГОСТ 2226. Укладывание отдельных плиток производится рядами на ребро или плашмя лицевой поверхностью в одну сторону с прослойкой из бумаги между рядами.

Ящики должны быть сухими, чистыми и без постороннего запаха.

Свободные места в ящиках поверх бумаги должны быть заполнены чистой бумажной стружкой или подушечкой из бумаги.

1.2.4. Упаковка хрустящих хлебцев специального назначения, подлежащих длительному хранению, проводится по особому соглашению в соответствии с требованиями заказчика.

1.2.5. Картонные ящики на стыке крышек должны быть оклеены бумажной лентой из оберточной или крафт-бумаги.

1.3. Маркировка

1.3.1. Фасованная продукция оформляется красочными этикетками, характерными для каждого вида изделий со следующими обозначениями:

наименования предприятия;

наименования продукции и сорта муки, из которой она выработана;

массы нетто;

даты выработки и номера упаковочной бригады;

товарного знака;

обозначения настоящего стандарта;

срока хранения;

информационных сведений об энергетической ценности, содержания белка, жира и углеводов в 100 г хлебцев.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

2. ПРИЕМКА

2.1. Хрустящие хлебцы принимают партиями. Партией считают в экспедиции предприятия — хрустящие хлебцы одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену, в торговой сети — хрустящие хлебцы одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

Дату изготовления изделий указывают в товарно-транспортной накладной. Соответствие партии продукции требованиям НТД удостоверяется штампом на товарно-транспортной накладной.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Для контроля качества хрустящих хлебцев, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом «россыпью» по ГОСТ 18321.

Объем представительной выборки определяют следующим образом:

при массе партии:

до 2 т — 5 упаковочных единиц;

от 2 до 4 т — 8 упаковочных единиц;

от 4 до 8 т — 10 упаковочных единиц;

от 8 т — 12 упаковочных единиц.

2.3. Нормы массовой доли сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей проводят повторные анализы удвоенного количества упаковочных единиц хрустящих хлебцев, взятых из той же партии.

Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб

3.1.1. Отбор проб для определения качества хрустящих хлебцев проводят от представительной выборки методом «вслепую» в соответствии с требованиями ГОСТ 18321.

Из каждой отобранной для анализа по п. 2.2 упаковочной единицы отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 0,5 кг.

3.1.2. Для контроля физико-химических показателей из объединенной пробы отбирают лабораторный образец в количестве 10—15 плиток хрустящих хлебцев.

3.1.3. По объединенной пробе определяют: внешний вид, цвет, хрупкость, вид в изломе, вкус, запах.

3.1.4. Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух плиток хрустящих хлебцев.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 8494 (влажность, кислотность), ГОСТ 5668, ГОСТ 5672. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Упаковывают лабораторные образцы при отправке в лабораторию для проведения анализов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Складские помещения для хранения хрустящих хлебцев должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов с относительной влажностью воздуха 75 %.

4.2. Ящики с хрустящими хлебцами укладывают на стеллажи штабелями высотой не более 8 и шириной не более 10 рядов. Между отдельными штабелями и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

4.3. Хрустящие хлебцы транспортируют в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте каждого вида.

4.4. Срок хранения простых хрустящих хлебцев устанавливается 4 мес, десертных и столовых — не более 3 мес, любительских, к чаю, с корицей, к пиву, домашних — не более 1,5 мес со дня изготовления.

4.5. Не допускается хранение и транспортирование хрустящих хлебцев совместно с непищевыми товарами и сильно пахнущими продуктами и материалами, а также мукой, крошкой и сметом.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.05.88 № 1409

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9846—61

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 2226—88	1.2.3
ГОСТ 5667—65	3.2
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8273—75	1.2.2
ГОСТ 8494—96	3.2
ГОСТ 10131—93	1.2.3
ГОСТ 13511—91	1.2.2
ГОСТ 13512—91	1.2.3
ГОСТ 14192—96	1.3.2
ГОСТ 18321—73	2.2, 3.1.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1992 г. (ИУС 5—92)

gost.e-ecolog.ru