ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 8494—73

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.664.33 : 006.354 Группа Н32

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 8494—73

Wheaten rusks.
General specifications

ОКП 91 1801

Срок действия с 01.01.75
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сдобные пшничные сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. Ассортимент, коды ОКП и количество сухарей в одном килограмме указаны в табл. 1.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

Таблица 1

Ассортимент сухарей	Код ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0,05	0,1	0,2	
Высшего сорта							
Детские	91 1862 1399	91 1867 1324	91 1867 1334	—	—	—	180—200
Любительские	91 1862 1699	—	91 1867 1534	—	—	—	90—105
Ванильные	91 1862 1199	—	91 1867 1134	—	—	—	90—105
Юбилейные	91 1862 3199	—	91 1867 2634	—	—	—	90—105
Лимонные	91 1862 1599	—	91 1867 1434	—	—	—	80—90
Особые	91 1862 2299	—	—	—	—	—	80—90
Ореховые	91 1862 1999	—	91 1867 1734	—	—	—	70—80
Молочные	91 1862 1799	—	91 1867 1634	—	—	—	70—80
Школьные	91 1862 2799	—	91 1867 2534	—	—	—	70—80
С маком	91 1862 2599	—	91 1867 2234	—	—	—	50—60
Украинские	91 1862 2999	—	91 1867 2434	—	—	—	50—60
Сливочные	91 1862 2499	—	91 1867 2134	—	—	—	40—55
Осенние	91 1862 2199	—	91 1867 1834	—	—	—	40—55
С изюмом	91 1862 2399	—	91 1867 1934	—	—	—	40—55
Киевские	91 1862 2899	—	91 1867 2334	—	—	—	40—55
Горчичные	91 1862 1299	—	91 1867 1234	—	—	—	40—55
Первого сорта							
Пионерские	91 1872 1599	—	91 1877 1434	—	—	—	100—120

Продолжение табл. 1

Ассортимент сухарей	Код ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0 05	0,1	0,2	
Кофейные	91 1872 1399	—	91 1877 1234	—	—	—	55—65
Барнаульские	91 1872 1199	—	—	—	—	—	55—60
Московские	91 1872 1499	—	91 1877 1334	—	—	—	50—60
Туристические	91 1872 1799	—	91 1877 1634	—	—	—	45—60
Юбилейные	91 1872 1899	—	—	—	—	—	45—55
Дорожные	91 1872 1299	—	91 1877 1134	—	—	—	35—40
Рязанские	91 1872 1699	—	—	91 1877 1512	91 1877 1519	91 1877 1524	Прямоугольных — не менее 28; квадратных — не менее 55
Второго сорта							
Городские	91 1882 1199	—	—	—	—	—	40—45

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. По органолептическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Полуовальная, соответствующая виду сухарей; у детских — полуцилиндрическая, молочных—продолговатая, рязанских — прямоугольная или квадратная.
поверхность	Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса. Верхняя корка глянцевитая, у сухарей рязанских — матовая. В зависимости от способа разделки и формовки сухаря гладкая или с рельефами, допускаются наколы; у городских кофейных и любительских сухарей — посыпана дробленой крошкой. У сухарей с маком, с изюмом и ореховых — с включением мака, ореха, изюма. У сухарей молочных и особых может быть с поперечными рельефами, по линии рельефов допускаются разрывы. У сухарей осенних и с изюмом одна сторона обсыпана сахарным песком
Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	Количество сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушке, не должно превышать 8%. Количество лома в весовых сухарях допускается не более 5%, для сухарей из муки высшего сорта, кроме детских, не более 7% к общей массе изделий. В фасованных массой 0,1 кг — 1 сухарь-лом, в остальных — 1—2 сухаря-лома в единице упаковки. При механизированной упаковке допускается количество лома в весовых сухарях — не более 7%. Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки.
Цвет	От светло-коричневого до коричневого. У сухарей горчичных в изломе желтоватый, характерный для изделий с горчичным маслом.
Вкус	Сладковатый, свойственный данному сорту сухарей, с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. У сухарей особых — солоноватый.
Запах	Свойственный данному сорту сухарей, у лимонных и ванильных — лимона и ванилина. Без постороннего запаха.
Хрупкость	Сухари должны быть хрупкими.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.5. По физико-химическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование сухарей	Норма			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
			сахара	жира
Высшего сорта				
Детские	11,0	3,5	14,5±3,0	—
Любительские	9,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0
Ванильные	8,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0
Юбилейные	8,0	4,0	21,0±2,5	8,0±1,0
Лимонные	9,0	3,5	13,5±2,5	7,5±1,0
Особые	10,0	3,5	—	9,0±1,0
Ореховые	8,0	4,0	17,0±2,5	—
Молочные	10,0	3,5	16,0±2,5	7,0±1,0
Школьные	10,0	3,5	18,5±2,5	—
С маком	10,0	3,5	18,0±2,5	9,0±1,0
Украинские	10,0	3,5	17,0±2,5	7,0±1,0
Сливочные	10,0	3,5	16,5±2,5	10,0±1,0
Осенние	10,0	3,5	14,5±2,5	10,5±1,0
С изюмом	10,0	3,5	14,5±2,5	10,5±1,0
Киевские	10,5	3,5	16,2±2,5	3,5±1,0
Горчичные	11,0	4,0	13,5±2,5	9,0±1,0
Первого сорта				
Пионерские	10,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Кофейные	12,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Барнаульские	11,0	4,0	9,5±2,0	9,0±0,5
Московские	11,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Туристические	11,0	4,0	4,5±2,0	11,0±0,5
Юбилейные	11,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Дорожные	12,0	4,0	5,5±2,0	—
Рязанские	12,0	3,5	9,0±2,0	11,0±0,5
Второго сорта				
Городские	12,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5

Примечания:

1. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

2. **(Исключен, Изм. № 2).**

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. Сухари должны иметь полную набухаемость в воде при температуре 60°С в течение следующего времени с момента погружения:

1 мин — сухари из муки высшего сорта;

1 мин — сухари из муки первого и второго сортов;

2 мин — сухари детские, школьные и дорожные.

1.6.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.7. В сухарях не допускаются признаки плесени, посторонние включения, хруст от минеральных примесей.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Сдобные пшеничные сухари принимают партиями. Партией считают: на предприятии-изготовителе — сухари одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену, в количестве не более 2 т; в розничной торговой сети — сухари одного наименования, выработанные одним предприятием и полученные по одной товарно-транспортной накладной. Каждая партия изделий должна сопровождаться документом о качестве. В документе о качестве должна быть указана дата выработки.

2.2. Для контроля качества сухарей, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом ««россыпью» по ГОСТ 18321—73.

Объем представительной выборки определяют следующим образом: при массе партии до 1 т включительно — 5 упаковочных единиц;

при массе партии свыше 1 т — 10 упаковочных единиц.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.3. Для определения количества сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера отбирают по требованию потребителей 1—2 упаковочные единицы от каждой партии изделий.

2.3а. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.3б. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного количества сухарей, взятых из той же партии.

Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб для определения качества сухарей производят от выборки, отобранной по п. 2.2, методом «вслепую» по ГОСТ 18321—73, не ранее чем через 24 ч после изготовления.

Из каждой, отобранной по п. 2.2 упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Для физико-химических анализов из объединенной пробы выделяют лабораторный образец в количестве 10—15 шт. сухарей.

От лабораторного образца отбирают по два сухаря для определения хрупкости и набухаемости. Остальные сухари измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе типа электрической кофемолки, получают крошку массой около 40—50 г. В сухарях с включениями и отделкой лабораторный образец подготовляют после удаления включений и отделки, кроме сухарей с маком и ореховых. Измельченный лабораторный образец перемешивается и из него тотчас же берут навески для определения влажности и кислотности.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Правила упаковки проб для отправки в лаборатории на анализ — по ГОСТ 5667—65.

3.3. Определение количества сухарей в 1 кг

Количество штук сухарей в 1 кг подсчитывают по объединенной пробе.

3.4. Внешний вид, цвет, вкус и запах определяют органолептически.

3.5. Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух сухарей от лабораторного образца.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.6. Определение количества сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера

3.6.1. *Проведение анализа*

Сухари всех наименований, отобранные по п. 2.3, кроме ванильных, сливочных, любительских, молочных, особых, туристических, украинских, юбилейных и горчичных, высыпают из ящика на стол, а сухари перечисленных наименований перекладывают из ящика на стол вручную. Отбирают отдельно: сухари уменьшенного размера, прилегающие к горбушкам, горбушки и сухари-лом.

Отобранные сухари-лом, горбушки и сухари уменьшенного размера взвешивают отдельно.

3.6.2. *Обработка результатов*

Количество сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где m — масса сухарей в ящике, кг;

m_1 — масса сухарей-лома, горбушек или масса сухарей уменьшенного размера.

3.7. Определение влажности

3.7.1. *Приборы и аппаратура*

Для проведения анализа используют следующую аппаратуру: терку, ступку или электрическую кофемолку;

чашечки металлические с крышками с внутренними размерами: диаметр — 45 мм; высота — 20 мм;

весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104—88;

шкаф электрический;

эксикатор по ГОСТ 25336—82.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.7.2. *Подготовка к анализу*

Предварительно температуру электрического шкафа доводят до 130°С. Чашечки просушивают и тарируют.

3.7.3. *Проведение анализа*

Из измельченного образца тотчас же взвешивают с погрешностью не более 0,05 г две навески, по 5 г каждая, в заранее просушенных и тарированных металлических чашечках с крышками. Подготовленные навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в сушильный шкаф.

В шкафах СЭШ-1 и СЭШ-3М навески высушивают при температуре 130°С в течение 45 мин с момента загрузки до момента выгрузки чашечек. Продолжительность понижения и повышения температуры после загрузки шкафа должна быть не более 20 мин. После высушивания чашечки вынимают, тотчас закрывают крышками и переносят в эксикатор для охлаждения не менее 20 мин и не более 2 ч.

Для более ровного просушивания навесок в шкафу СЭШ-1 допускается в процессе сушки двух-, трехкратный поворот диска с чашечками. В шкафу СЭШ-3М вращение диска осуществляется автоматически с включением основного нагрева.

При высушивании в электрошкафах других марок навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно подогретый шкаф и сушат в течение 40 мин при температуре 130°С.

В процессе сушки допускается отклонение от установленной температуры ±2°С. Температура 130°С с момента постановки чашечек в шкаф должна быть достигнута в течение не более 10 мин.

Через 40 мин, считая с момента достижения 130°С, чашечки вынимают и переносят в эксикатор. После охлаждения чашечки взвешивают.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.7.4. *Обработка результатов*

Содержание влаги (B) в процентах вычисляют по формуле

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

где m — масса навески до высушивания, г;

m_1 — масса навески после высушивания, г.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

Допускаемые расхождения между результатами параллельных определений влажности в одной лаборатории не должны превышать 0,5%, а расхождение между результатами одновременных определений влажности одной и той же пробы в разных лабораториях не должно превышать 1%.

Поставщик и потребитель должны определять влажность сдобных сухарей в электрических шкафах одной и той же марки.

Влажность вычисляют с точностью до 0,5%, причем доли до 0,25 включительно отбрасывают; доли свыше 0,25 и до 0,75 включительно приравнивают к 0,5; доли свыше 0,75 приравнивают к единице.

3.8. Определение кислотности

3.8.1. *Аппаратура, материалы и реактивы*

Для проведения испытания используют следующую аппаратуру, материалы и реактивы:

весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104—88.

колбы мерные 2-го класса точности вместимостью 50; 100; 250 см³ по ГОСТ 1770—74;

сито;

марлю по ГОСТ 9412—77;

натрия гидроокись по ГОСТ 4328—77 или

калия гидрат окиси;

ндикатор фенолфталеин, 1%-ный спиртовой раствор.

3.8.2. *Проведение анализа*

10 г измельченного образца взвешивают на технических весах с погрешностью не более 0,05 г и переносят в сухую коническую колбу вместимостью 250 см³. Затем из предварительно отмеренных мерной колбой 100 см³ в колбу приливают около 30 см³ воды комнатной температуры, перемешивают, взбалтывают до получения однородной массы. После этого добавляют остальную воду, снова взбалтывают, следя за тем, чтобы на стенках колбы не оставалось прилипших частиц навески. Смеси дают отстояться 15 мин, а затем сливают жидкость через частое сито или марлю в сухую колбу. Затем из нее отбирают 25 см³ фильтрата, переносят в колбочку и титруют 0,1 н. раствором NaOH с фенолфталеином (5 капель) до получения розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин. Титрование продолжают, если через 1 мин окраска пропадает и не появляется от прибавления 2—3 капель индикатора.

3.8.1, 3.8.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.8.3. *Обработка результатов*

Кислотность изделия (X) в градусах определяют по формуле

$$X = v \cdot 4,$$

где v — количество 0,1 н. NaOH, см³;

4 — коэффициент пересчета.

Определение кислотности считают правильным, если результаты двух параллельных титрований для одного фильтра полностью совпадают или отличаются не более чем на 0,1 см³.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений. Допускаемые расхождения в разных лабораториях в одной и той же пробе не должны превышать 0,5 град.

Примечание. Обязательно предварительное титрование самой воды и введение соответствующей поправки в результате титрования фильтрата.

Кислотность вычисляют с точностью до 0,5 град., причем доли до 0,25 включительно отбрасывают; доли свыше 0,25 и до 0,75 включительно приравнивают к 0,5; доли свыше 0,75 приравнивают к единице.

3.9. Определение содержания сахара — по ГОСТ 5672—68.

3.10. Определение содержания жира — по ГОСТ 5668—68.

3.11. Определение набухаемости

3.11.1. Для проведения испытания используют следующие приборы и аппаратуру:

посуду мерную лабораторную стеклянную;

стакан вместимостью 1000 см³ диаметром 100—120, высотой 140—160 мм;

щипцы тигельные, спицы или шило.

3.11.2. *Проведение анализа*

Из лабораторного образца, отобранного для физико-химического анализа в соответствии с требованиями п. 3.1, выделяют 2 сухаря. Стакан наполняют водой, температура которой 60°С в продолжении всего опыта. Оба сухаря слегка накалывают длинным шилом или спицей с торцевой части на глубину, обеспечивающую удержание сухарей в воде в вертикальном положении, или придерживают сухари в этом положении тигельными щипцами. Оба сухаря опускают в стакан с водой одновременно.

По истечении времени с момента погружения, указанного в п. 1.6, сухари вынимают из стакана.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.11.3. *Обработка результатов*

Сухари, не имеющие на ощупь уплотненных участков, за исключением участков возле накола спицей или места, зажатого тигельными щипцами, считают набухшими.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Сдобные пшеничные сухари выпускают весовыми и фасованными в упаковке массой от 0,1 до 0,5 кг.

Допускаемые отклонения от номинальной массы в меньшую сторону в фасованных сухарях не должны превышать:

5% — при массе нетто до 0,25 кг;

3% — при массе нетто свыше 0,25 кг.

4.2. Сдобные пшеничные сухари, весовые и фасованные, упаковывают в дощатые или фанерные ящики с крышками по ГОСТ 11354—82, ГОСТ 10131—87, ГОСТ 13360—84 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81, ГОСТ 13511—84 вместимостью не более 15 кг. Фасованные сухари допускается укладывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.3. Сдобные пшеничные сухари, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, должны упаковываться по ГОСТ 15846—79.

4.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

4.5. Перед упаковыванием весовых сухарей каждый ящик внутри со всех сторон должен быть выложен чистой бумагой по ГОСТ 8273—75.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.6. Сухари укладывают в ящики «на ребро», обсыпанные — «плашмя», детские — насыпью.

4.7. Сухари фасуют в пачки по ГОСТ 12303—80; в один слой пергамента по ГОСТ 1341—84, подпергамента по ГОСТ 1760—86, пергамина по ГОСТ 2995—73, целлофана по ГОСТ 7730—89 с последующей оклейкой этикеткой; в коробки по ГОСТ 12301—81, полиэтиленовые пакеты по ГОСТ 10354—82. При фасовании сухари вначале заворачивают в бумагу, подпергамент или целлофан, затем укладывают в коробки, пачки. Допускается укладывание сухарей в коробки, пачки, предварительно выстланные указанными материалами.

Полиэтиленовый пакет, заполненный сухарями, сваривают. Фасование в полиэтиленовые пакеты производят только полностью остывших сухарей. При фасовании сухарей в художественно оформленные упаковочные материалы оклейка этикеткой исключается.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.7.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.8. В коробку, пачку, пакет или ящик с весовыми сухарями вкладывают ярлык с указанием номера или фамилии укладчика.

4.9. Упакованные и фасованные сухари должны иметь следующую маркировку:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

товарный знак;

наименование продукции;

масса нетто;

количество единиц (для фасованной продукции);

дата и смена выпуска продукции;

обозначение настоящего стандарта;

розничная цена;

срок хранения;

информационные сведения об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г сухарей.

При фасовании сухарей в пакеты без нанесенной маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.9.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.10. Маркировка транспортной тары наносится по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое», «Боится сырости».

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.11. Сухари транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.12. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и не зараженными вредителями хлебных запасов. При транспортировании сухари должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

При перевозке гужевым и автомобильным транспортом поверхность, на которую укладывают ящики с сухарями, должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. При перевозке неспециализированным транспортом ящики с сухарями сверху и с боков должны быть покрыты чистым брезентом.

4.13. Во избежание лома сухарей укладка ящиков на транспорт должна производиться плотными рядами.

4.14. Сухари должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20—22°С и относительной влажности воздуха 65—75%.

Не допускается хранить сухари вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.15. Ящики с сухарями должны быть установлены на стеллажи или подтоварники штабелями высотой не более 8 ящиков. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания ящиков воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.16. Срок хранения сдобных пшеничных сухарей со дня изготовления:

— упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки:

особых — 15 дней;

горчичных, с маком, туристических, молочных, юбилейных, сливочных, ореховых — 45 дней;

сухарей всех остальных наименований — 60 дней;

— фасованных в полиэтиленовые пакеты — 30 дней.

4.17. Реализация весовых сдобных пшеничных сухарей в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержания белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

4.16, 4.17. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

Разд. 5. **(Исключен, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Р. В. Кузьминский, канд. техн. наук; **З. С. Немцова**, канд. техн. наук; **Л. Р. Микулинская**, канд. техн. наук; **С. Р. Чиркова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 04.07.73 № 1646

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 8494—57**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	4.7
ГОСТ 1760—86	4.7
ГОСТ 1770—74	3.8.1
ГОСТ 2995—78	4.7
ГОСТ 4328—77	3.8.1
ГОСТ 5667—65	3.2
ГОСТ 5668—68	3.10
ГОСТ 5672—68	3.9
ГОСТ 7730—89	4.7
ГОСТ 8273—75	4.5
ГОСТ 9412—77	3.8.1
ГОСТ 10131—87	4.2
ГОСТ 10354—82	4.7
ГОСТ 11354—82	4.2
ГОСТ 12301—81	4.7
ГОСТ 12303—80	4.7
ГОСТ 13360—84	4.2
ГОСТ 13511—84	4.2
ГОСТ 13512—81	4.2
ГОСТ 14192—77	4.10
ГОСТ 15846—79	4.3
ГОСТ 18321—78	2.2. 3.1
ГОСТ 24104—88	3.7.1. 3.8.1
ГОСТ 24831—81	4.2
ГОСТ 25336—82	3.7.1

5. **Срок действия продлен до 01.01.95** Постановлением Госстандарта от 01.06.89 № 1401

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (декабрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в ноябре 1977 г., июне 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 12—77, 9—84, 8—89)

Редактор *Т. П. Василенко*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Л. В. Сницарчук*

Сдано в наб. 03.01.91 Подп. в печ. 23.02.91 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,92 уч.-изд. л. Тир. 7000 Цена 40 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 33.

gost.e-ecolog.ru