ГОСТ 5667—65

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ, МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И МАССЫ ИЗДЕЛИЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5667—65

Bread and bakery products.
Rules of acceptance, methods of sampling, methods for determination of organoleptic characteristics and mass

МКС 67.050

Дата введения 1996—01—01

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия и устанавливает правила приемки продукции, методы отбора образцов для контроля органолептических и физико-химических показателей и методы определения органолептических показателей и массы.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1 Продукцию принимают партиями. Партией считают:

в экспедиции предприятия — при непрерывном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену; при порционном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста;

в торговой сети — хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2 Показатели: форму, поверхность, цвет и массу контролируют на 2—3 лотках от каждой вагонетки, контейнера или стеллажа: 10 % изделий от каждой полки.

Результаты контроля распространяют на вагонетку, контейнер, стеллаж, полку, от которых отбиралась продукция. При получении неудовлетворительных результатов производят сплошной контроль (разбраковывание).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.3 Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химических показателей составляют представительную выборку способом «россыпью» в соответствии с ГОСТ 18321.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4 Объем представительной выборки определяют следующим образом. В процессе выработки партии изделий на предприятии или партии, поступившей в торговую сеть, из вагонеток, контейнеров, стеллажей, полок, корзин, лотков или ящиков отбирают отдельные изделия в количестве 0,2 % всей партии, но не менее 5 шт. — при массе отдельного изделия от 1 до 3 кг; 0,3 % всей партии, но не менее 10 шт. — при массе отдельного изделия менее 1 кг.

Результаты анализа представительной выборки распространяют на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2 МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ

2.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей отбор образцов производят от представительной выборки методом «вслепую» в соответствии с ГОСТ 18321.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

2.2 Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета), а также наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени от представительной выборки отбирают пять единиц продукции.

2.3 Для контроля физико-химических показателей от представительной выборки отбирают лабораторный образец в количестве:

1 шт. — для весовых и штучных изделий массой более 400 г;

не менее 2 шт. — для штучных изделий массой от 400 до 200 г включительно;

не менее 3 шт. — для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно;

не менее 6 шт. — для штучных изделий массой менее 100 г.

При проверке качества изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца.

При проверке на хлебопекарном предприятии два из них упаковывают в бумагу, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают и отправляют в лабораторию контролирующей организации; третий анализируют в лаборатории предприятия-изготовителя.

При проверке в торговой сети упаковывают аналогично все три лабораторных образца, два из них отправляют в лабораторию контролирующей организации, третий — в лабораторию предприятия—изготовителя продукции.

В лаборатории контролирующей организации анализируют один образец, второй, упакованный, хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества и анализируют совместно с представителем предприятия-изготовителя.

2.2, 2.3 **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

2.4 Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают:

наименование изделия;

наименование предприятия-изготовителя;

дату и место отбора образцов;

объем и номер партии;

время выемки изделий из печи или время начала и конца выпечки партии;

показатели, по которым анализируют образцы;

фамилии и должности лиц, отобравших образцы.

2.5 Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков реализации продукции, но не ранее чем через час для мелкоштучных изделий массой 200 г и менее, и не ранее чем через три часа для остальных изделий.

2.4, 2.5 **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

Разд. 3—5 **(Исключены, Изм. № 2).**

5а МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

5а.1 Показатели: форму, поверхность и цвет контролируют осмотром всего хлеба или хлебобулочных изделий, отобранных в соответствии с требованием п. 1.2.

5а.2 Органолептические показатели (кроме формы, поверхности и цвета) контролируют в изделиях, отобранных в соответствии с требованием п. 2.2, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

Разд. 5а **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

6 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ

6.1 При определении массы изделия применяют:

весы среднего класса точности по ГОСТ 29329 с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно; не более 5 г для массы более 200 г;

гири 5 класса точности по ГОСТ 7328.

6.2 Перед выполнением измерений проверяют правильность установки весов.

6.1, 6.2 **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

6.3 Определение массы отдельного изделия производят взвешиванием не менее 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованиями п. 1.2.

Среднюю массу изделия определяют как среднеарифметическую величину одновременного взвешивания 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованиями п. 1.2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

6.4 При отсутствии возможности одновременного размещения 10 шт. изделий на платформе весов, а также при общей массе изделий, превышающей наибольший предел взвешивания весов, допускается взвешивать изделия поштучно или несколько штук на одних и тех же весах с суммированием результатов отдельных взвешиваний.

6.5 Отклонения массы отдельного изделия и средней массы определяют как разность между результатами измерений и установленной массой, отнесенную к установленной массе и выраженную в процентах. Отклонения массы не должны превышать отклонений, допускаемых нормативными документами на хлеб и хлебобулочные изделия.

6.4, 6.5 **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Государственным Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 28.05.65

3 ВЗАМЕН ГОСТ 5667—51

4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7328—2001	6.1
ГОСТ 18321—73	1.3; 2.1
ГОСТ 29329—92	6.1

5 Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 27.11.91 № 1811

6 ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1980 г., июле 1985 г., ноябре 1991 г. (12—80, 10—85, 3—92)

gost.e-ecolog.ru