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

# ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ

## Общие технические условия

Dry bread sticks. General specifications

**ГОСТ 28881—90**

ОКП 91 1765; 91 1775; 91 1767; 91 1777

**Дата введения 01.07.91**

Настоящий стандарт распространяется на хлебные палочки, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сортов.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлебные палочки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологической инструкции, утвержденными в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлебные палочки должны вырабатываться следующих наименований:

хлебные;

хлебные с тмином;

ароматные;

сдобные;

ярославские простые;

ярославские соленые;

ярославские сдобные.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2. По органолептическим показателям хлебные палочки должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма | В виде палочек округлой формы. Допускается: наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду, небольшая изогнутость палочек, количество слипшихся палочек для весовых изделий — не более 3 % по массе, для фасованных изделий не более двух слипшихся палочек в единице упаковки |
| размеры | Толщина палочек — 8—16 мм. Длина палочек — 150—300 мм (укороченных палочек — 50—85 мм).<br>Палочки длиной менее 150 мм (укороченные — менее 50 мм) считаются ломом; менее 20 мм (укороченные — менее 4 мм) — крошкой |
| поверхность | Гладкая. Допускается слегка шероховатая и рифленая. Посыпана солью — у соленых; с видимыми вкраплениями тмина — у палочек с тмином |
| цвет | От светло-желтого до светло-коричневого, без подгорелости |
| Внутреннее состояние | Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса, в изломе палочек с тмином — вкрапления тмина |
| Хрупкость | Хрупкие, легко разламывающиеся |
| Вкус и запах | Свойственные данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха |

1.2.3. По физико-химическим показателям хлебные палочки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.



gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

| Наименование палочек | Влажность, %, не более | Кислотность, град., не более | Массовая доля сахара, % | Массовая доля жира, % |
|---|---|---|---|---|
| Хлебные | 10,0 | 2,5 | Не нормируется | 4,5±0,5 |
| Хлебные с тмином | 10,0 | 2,5 | 2,0±1,0 | 5,0±0,5 |
| Ароматные | 9,0 | 2,5 | 7,0±1,0 | 3,0±0,5 |
| Сдобные | 9,0 | 2,5 | 16,0±1,0 | 6,0±0,5 |
| Ярославские простые | 9,0 | 2,0 | Не нормируется | |
| Ярославские соленые | 9,0 | 2,5 | То же | |
| Ярославские сдобные | 9,0 | 2,0 | 6,0±1,0 | 6,0±0,5 |

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

1.2.4. В весовых изделиях допускается лома не более 10,0 % (для укороченных палочек — не более 8,0 %); в фасованных изделиях, соответственно, — не более 5,0 и 4,5 %.

В весовых и фасованных изделиях допускается крошки не более, соответственно, 5,0 и 2,0 %.

1.2.5. В хлебных палочках не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.2.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебных палочках 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.

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, применяемое при изготовлении хлебных палочек, должно быть разрешено к применению Минздравом СССР; по качеству оно должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации.

1.3.2. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.4. Маркировка

1.4.1. На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

товарный знак;

наименование продукции;

массу нетто;

дату и смену выпуска продукции;

обозначение настоящего стандарта;

количество упаковочных единиц для фасованной продукции;

срок реализации.

При внутригородских перевозках изделий в лотках и контейнерах маркировку указывают в сопроводительном документе.

1.4.2. При фасовании хлебных палочек непосредственно на пакет, пачку, коробку наносят маркировку, содержащую:

наименование организации, в систему которой входит предприятие;

наименование предприятия, его местонахождение;

товарный знак;

наименование продукции;

массу нетто;

дату и смену выпуска продукции;

обозначение настоящего стандарта;

срок реализации;

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

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

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

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

1.5. Упаковка

1.5.1. Хлебные палочки должны вырабатываться весовыми и фасованными массой нетто 0,2—0,5 кг.

Отклонение массы одной упаковочной единицы в меньшую сторону для фасованных хлебных палочек от установленной массы не должно быть более:

4,0 % для упаковочной единицы массой нетто 0,3 кг и менее;

3,0 % для упаковочной единицы массой нетто более 0,3 кг.

1.5.2. Хлебные палочки фасуют в картонные или бумажные коробки по ГОСТ 12301, пачки по ГОСТ 12303, пакеты из целлюлозной пленки по ГОСТ 7730, пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

1.5.3. Весовые и фасованные хлебные палочки упаковывают в фанерные ящики по ГОСТ 10131, дощатые ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или по ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 кг. Допускается использовать возвратную тару.

Для внутригородских перевозок допускается укладывание хлебных палочек в лотки по ГОСТ 11354 (масса нетто не более 5 кг) и контейнеры.

1.5.4. При укладывании весовых палочек ящики и лотки должны быть выстланы внутри оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Сверху изделия также должны быть закрыты бумагой.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 11270 со следующими дополнениями.

В товарно-транспортной накладной проставляется штамп о соответствии партии продукции требованиям нормативно-технической документации.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб и методы анализа — по ГОСТ 11270.

3.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Хлебные палочки транспортируют всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

4.2. Хлебные палочки должны храниться в сухих, чистых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65 — 75 %.

4.3. Реализация весовых хлебных палочек в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков (см. приложение 2) сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.4. Срок реализации хлебных палочек со дня выработки — не более 30 сут; для изделий, фасованных в пакеты из полиэтиленовой пленки, — не более 15 сут.

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*
*Обязательное*

## КОДЫ ОКП

| Наименование изделия | Код ОКП |
|---|---|
| Палочки хлебные из пшеничной муки высшего сорта: | |
| весовые | 91 1765 |
| фасованные | 91 1767 |
| Палочки хлебные из пшеничной муки первого сорта: | |
| весовые | 91 1775 |
| фасованные | 91 1777 |

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2*
*Обязательное*

## ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК
**Химический состав и энергетическая ценность 100 г хлебных палочек**

| | Палочки | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | хлебные | хлебные с тмином | аромат-ные | сдобные | ярославские | | |
| | | | | | простые | сдобные | соленые |
| Вода, г | 10,0 | 10,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 | 9,0 |
| Белки, г | 10,6 | 10,8 | 10,8 | 9,3 | 11,1 | 10,0 | 10,8 |
| Жиры, г | 5,6 | 6,1 | 4,5 | 7,1 | 3,8 | 7,8 | 3,3 |
| Углеводы, г | 66,9 | 66,0 | 68,2 | 69,0 | 67,9 | 67,1 | 65,3 |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| $B_1$ | 0,17 | 0,17 | 0,24 | 0,15 | 0,24 | 0,16 | 0,24 |
| $B_2$ | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,06 | 0,10 | 0,06 | 0,10 |
| PP | 1,69 | 1,70 | 2,60 | 1,47 | 2,63 | 1,63 | 2,54 |
| Энергетическая ценность, ккал | 367 | 369 | 362 | 380 | 357 | 384 | 341 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3736**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—422—84**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 7730—89 | 1.5.2 |
| ГОСТ 8273—75 | 1.5.4 |
| ГОСТ 10131—93 | 1.5.3 |
| ГОСТ 10354—82 | 1.5.2 |
| ГОСТ 11270—88 | 2.1; 3.1 |
| ГОСТ 11354—93 | 1.5.3 |
| ГОСТ 12301—81 | 1.5.2 |
| ГОСТ 12303—80 | 1.5.2 |
| ГОСТ 13511—91 | 1.5.3 |
| ГОСТ 13512—91 | 1.5.3 |
| ГОСТ 14192—96 | 1.4.3 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.2 |

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ**



gost.e-ecolog.ru