МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Управлением государственных ресурсов пищевых продуктов при комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 27.03.90 № 599**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—193—74**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 171—81	1.2	ГОСТ 10354—82	1.4.1
ГОСТ 1129—93	3.3.1	ГОСТ 13358—84	1.4.1
ГОСТ 1341—97	1.4.1	ГОСТ 13511—91	1.4.1
ГОСТ 1760—86	1.4.1	ГОСТ 13516—86	1.4.1
ГОСТ 2226—88	1.4.1	ГОСТ 13830—97	3.3.1
ГОСТ 2874—82	3.3.1	ГОСТ 14192—96	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.4.1	ГОСТ 15846—2002	1.4.1
ГОСТ 7247—90	1.4.1	ГОСТ 17065—94	1.4.1
ГОСТ 7933—89	1.4.1	ГОСТ 23285—78	4.1
ГОСТ 8273—75	1.4.1	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 9147—80	3.2.1, 3.3.1	ГОСТ 25336—82	3.2.1
ГОСТ 10131—93	1.4.1, 4.1	ГОСТ 26574—85	3.3.1

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

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2003 г.**

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.С. Черная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 21.04.2003. Подписано в печать 10.06.2003. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 136 экз. С 10862. Зак. 524.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

УДК 664.642:006.354 Группа Н31

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 28483—90

Bakery dried yeast.
Specifications

МКС 07.100.30
ОКП 91 8253

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на хлебопекарные сушеные дрожжи, применяемые в промышленном и домашнем хлебопечении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. В зависимости от физико-химических показателей хлебопекарные сушеные дрожжи подразделяют на два сорта: высший и первый.

1.1.2. По органолептическим показателям хлебопекарные сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 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

1.1.3. По физико-химическим показателям хлебопекарные сушеные дрожжи должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма 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	70,0	85,0

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.

1.2. Требования к сырью

1.2.1. Хлебопекарные сушеные дрожжи вырабатываются из хлебопекарных прессованных дрожжей по ГОСТ 171.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1990
© ИПК Издательство стандартов, 2003

1.3. Маркировка

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

а) товарного знака и наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и подчиненности;

б) наименования продукта;

в) сорта;

г) способа употребления (см. приложение);

д) даты выработки;

е) срока хранения;

ж) массы нетто;

з) обозначения настоящего стандарта.

Маркировка ящиков, бумажных мешков проводится наклеиванием бумажного ярлыка или при помощи штампа. На каждый ящик или мешок наносится манипуляционный знак «Беречь от влаги». Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием:

а) наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и подчиненности;

б) наименования продукта;

в) сорта;

г) номера партии и даты выработки;

д) срока хранения;

е) массы нетто;

ж) обозначения настоящего стандарта.

Описание способа употребления вкладывается в каждый ящик, мешок.

1.4. Упаковка

1.4.1. Хлебопекарные сушеные дрожжи изготовляются предприятиями весовыми и фасованными.

Сушеные дрожжи высшего сорта изготовляются только фасованными и должны быть упакованы герметически.

Фасованные сушеные дрожжи изготовляют в жестяных банках по ГОСТ 5981 массой нетто 100—2000 г; в пакетах из комбинированного материала для фасования пищевых продуктов по техническим условиям и других упаковочных материалов, разрешенных Минздравом СССР, обеспечивающих сохранность при транспортировании, массой нетто 10—50 и 2000 г; в пачках: из бумаги для упаковывания продуктов на автоматах марки А по ГОСТ 7247, картона коробочного марки А и типа «хром-эрзац» по ГОСТ 7933 массой нетто 25—50 г.

Пакеты массой нетто 2000 г, банки, пачки упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13358, картонные по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, барабаны картонно-навивные 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, ГОСТ 13516, бумажные мешки по ГОСТ 2226 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Масса упаковочной единицы должна быть 10—15 кг.

Весовые сушеные дрожжи упаковывают в бумажные трех-четырехслойные мешки марки ПМ по ГОСТ 2226 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, барабаны картонно-навивные по ГОСТ 17065 с вкладышем из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или бумажного мешка по ГОСТ 2226, 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, ГОСТ 13516 с вкладышем из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354. Масса упаковочной единицы должна быть 10—15 кг.

Упаковка продукции для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей должна соответствовать требованиям ГОСТ 15846.

2. ПРИЕМКА

2.1. Дрожжи принимают партиями.

2.2. Партией считают любое количество дрожжей одной даты выработки, сопровождаемое одним документом о качестве с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;

наименования продукции;

сорта;
массы нетто;
даты выработки;
подъемной силы;
массовой доли влаги;
гарантийного срока хранения;
обозначения настоящего стандарта.

2.3. Для контроля органолептических и физико-химических показателей сушеных хлебопекарных дрожжей, упакованных в мешки, от партии отбирают объем выборки по табл. 3; упакованных в банки, от партии отбирают объем выборки по табл. 4; упакованных в пакеты (пачки), от партии отбирают объем выборки по табл. 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

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

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб

Для проведения испытаний из 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 испытаний, а 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 Центральную лабораторию. Стеклянная банка (склянка) должна быть снабжена ярлыком с указанием номера и массы партии, даты выработки и взятия пробы, фамилий лиц, отобравших пробы, их подписей.

3.2. Определение массовой доли влаги

3.2.1. Аппаратура и приборы:
шкаф сушильный лабораторный;
весы лабораторные общего назначения с допустимой погрешностью не более 0,5 мг;
ступка фарфоровая и пестик по ГОСТ 9147;
шпатель;
эксикатор по ГОСТ 25336;
стаканчики стеклянные для взвешивания (бюксы) по ГОСТ 25336 или металлические бюксы.

3.2.2. 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.

3.2.3. Проведение анализа

Часть объединенной пробы (не менее 10 г) измельчают в ступке пестиком, затем отбирают две навески 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.

3.2.4. Обработка результатов

Массовую долю влаги (X) в процентах вычисляют по формуле

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

где m — масса навески с бюксой до высушивания, г;

m_1 — масса навески с бюксой после высушивания, г;

m_2 — масса бюксы, г;

100 — коэффициент перевода.

Результаты вычисляют с точностью до 0,1 %. За окончательный результат анализа принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, допустимые расхождения между которыми не должны превышать ±0,5 %.

3.3. Определение подъемной силы

3.3.1. Аппаратура и материалы:

весы лабораторные общего назначения с допустимой погрешностью не более 0,5 мг;

термостат;

чашка фарфоровая по ГОСТ 9147;

шпатель;

секундомер или часы песочные;

мука пшеничная II сорта по ГОСТ 26574;

соль поваренная по ГОСТ 13830*;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

вода питьевая по ГОСТ 2874**;

металлическая форма, представляющая собой в продольном и поперечном разрезах трапеции с внутренними размерами в миллиметрах:

143×92 — верхнее основание;

126×85 — нижнее основание;

85 — высота;

см. п. 3.3.3 — перекладина.

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

3.3.2. Подготовка к анализу

Из объединенной пробы отбирают и на весах взвешивают 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 термостате температурой 35 °С на 2 ч помещают данную смесь (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.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

3.3.3 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, замечая время по секундомеру или песочным часам. 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.

3.3.4. Обработка результатов

Подъемная сила 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.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Транспортирование сушеных хлебопекарных дрожжей железнодорожным транспортом осуществляется в барабанах, ящиках или пакетах по ГОСТ 23285 и ГОСТ 24597.

Мелкими отправками сушеные дрожжи перевозят по железной дороге, упакованными в плотную дощатую тару по ГОСТ 10131. Упакованные сушеные дрожжи (по п. 1.4) хранят в складском помещении, которое должно быть сухим, чистым, вентилируемым, температурой внутри склада не выше 15 °С.

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

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлебопекарных сушеных дрожжей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.2. Гарантийный срок годности сушеных хлебопекарных дрожжей высшего сорта — 12 мес, со дня выработки, первого сорта — 5 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Рекомендуемое

СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СУШЕНЫХ ДРОЖЖЕЙ

К 10 г сушеных хлебопекарных дрожжей добавить полстакана теплой воды (температура не выше 43 °С) и поставить в теплое место на 30 мин. Когда дрожжи хорошо разойдутся, добавить полстакана муки, столовую ложку сахара, тщательно перемешать и дать постоять 2 ч при температуре 35 °С, далее замесить, добавив 0,5 $дм^3$ теплой воды и 1 кг муки.

При увеличении количества муки соответственно увеличивается расход сушеных дрожжей.

gost.e-ecolog.ru