ГОСТ 24901—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЕЧЕНЬЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.681:006.354 Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЕЧЕНЬЕ

Общие технические условия

Biscuits. General specifications

ГОСТ 24901—89

МКС 67.060
ОКП 91 3100, 91 3123 4700, 91 3123 4701

Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на сахарное, затяжное и сдобное печенье, изготовляемое для нужд народного хозяйства и экспорта.

Стандарт не распространяется на сдобное печенье типа пирожных и овсяное.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Печенье должно изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на:

сахарное;

затяжное;

сдобное.

Сдобное печенье подразделяют на:

песочно-выемное;

песочно-отсадное;

сбивное;

сухарики;

ореховое.

1.2.2. Печенье изготовляют одного наименования или наборами в виде смесей нескольких наименований в соотношениях, предусмотренных рецептурами. Допускаются наборы с добавлением вафель.

1.2.3. По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателя	Характеристика и норма для печенья	
	сахарного и затяжного	сдобного
Форма	Правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными.	Соответствующая данному наименованию печенья без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★ ○

© Издательство стандартов, 1989
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименования показателя	Характеристика и норма для печенья	
	сахарного и затяжного	сдобного
Форма	Допускаются изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) не более 2 шт. в упаковочной единице и не более 3 % к массе в весовом печенье и в печенье с количеством штук в 1 кг — более 200, а также изделия с незначительной деформацией — не более 4 % к массе; изделия надломанные — не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г, не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г и не более 5 % к массе в весовом печенье; печенье, содержащее более 5% надломанного, относят к лому	Допускается печенье надломанное не более 3 % к массе нетто на предприятиях и не более 4 % в торговой сети
Поверхность	Гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек. Допускаются изделия с небольшими вздутиями, нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5 % к массе в весовом. Поверхность глазированного печенья должна быть ровной или слегка волнистой без следов «поседения» и оголенных мест. Печенье, изготовляемое на тестовыжимных машинах типов ФАК и ФПЛ, может иметь рифленую шероховатую поверхность; нижняя сторона ровная. Допускаются следы от кромок и швов листов и транспортерного полотна, не деформирующие печенья, а также изделия с углублениями в виде раковин, площадью не более 20 мм^2 и с вкраплениями крошек: не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 4 % к массе в весовом. Углубления площадью более 20 мм^2 допускаются в количестве не более 4 % только в весовом печенье. Для печенья, изготовляемого на поточных линиях со стальной сплошной лентой, допускается без ограничения наличие раковин на нижней стороне печенья. Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара на поверхности печенья, изготовленного с применением ПАВ	Неподгорелая, без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре. Поверхность обсыпанного сахаром печенья должна быть покрыта ровным слоем сахара, поверхность глазированного шоколадной глазурью печенья должна быть без следов «поседения», помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной. Для орехового печенья без отделки — шероховатая с характерными трещинами, допускаются вкрапления крошки ореха. Допускается шероховатая поверхность сдобного печенья, изготовляемого с применением пшеничной обойной муки, кукурузной муки и пшеничных отрубей. Для диабетического печенья — слегка рифленая, шероховатая с характерными трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов ксилита и тмина
Цвет	Свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. В фасованном печенье для экспорта общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице.	
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса	

Продолжение табл. 1

Наименования показателя	Характеристика и норма для печенья	
	сахарного и затяжного	сдобного
Вид в изломе	Пропеченное печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса. Начинка в слоеном печенье не должна выступать за края	Для песочно-выемного печенья равномерно-пористой без пустот, для остальных групп допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот. Печенье должно быть пропеченным. Начинка в слоеном печенье не должна выступать за края

Примечания:

1. В смесях или наборах сдобного печенья допускается отклонение ±10 % от массы каждого наименования, предусмотренного рецептурой.

2. В печенье для экспорта надломанные изделия, с односторонним надрывом, деформацией, с нечетким рисунком, шероховатой поверхностью, вздутиями, углублениями в виде раковин и вкраплениями крошек не допускаются.

3. В печенье, изготовляемом на импортных поточно-механизированных линиях, предусматривающих способ формирования в виде сплошной ленты, допускаются изделия со следами надрезов.

1.2.4. По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для печенья									Метод анализа
	формуемого на штампующих и ротационных машинах						формуемого на тестовыжимных машинах типа ФАК и ручным способом		сдобного	
	сахарного из пшеничной муки			затяжного из пшеничной муки			сахарного из пшеничной муки			
	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	первого сорта	второго сорта		
Влажность, %	3,0—8,5	3,0—9,0	4,5—7,5	5,0—9,0	5,0—8,0	6,5—9,5	Не более 10,0	Не более 10,0	Не более 15,5	По ГОСТ 5900
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе), %, не более	27,0	27,0	27,0	20,0	20,0	20,0	27,0	27,0	Не менее 12,0	По ГОСТ 5903
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	7,0—26,0	8,0—30,0	4,0—11,0	6,0—28,0	6,0—14,0	3,0—7,0	4,0—12,0	2,0—5,0	Не менее 2,3	По ГОСТ 5899
Щелочность в град., не более	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	По ГОСТ 5898
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	По ГОСТ 5901
Намокаемость, %, не менее	150	150	150	130	130	130	150	150	110	По ГОСТ 10114
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	—	—	—	0,01	0,01	0,01	—	—	—	По ГОСТ 26811

Примечания:

1. Намокаемость печенья, изготовленного с применением ПАВ, — не менее 110 %.
2. Намокаемость затяжного печенья с массовой долей жира более 15 % и сахара до 5 % — не менее 110 %.
3. Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) в печенье «Пипаркукас» — (27,5±2) %.
4. Норма массовой доли сахара и жира, приведенная в табл. 2, рассчитана по рецептуре.
5. Влажность печенья для экспорта должна быть в пределах: сахарного 4,5—7,5 %, затяжного 6,0—8,0 %.

1.2.5. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.2.6. Влажность по каждому наименованию печенья должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений, предусмотренных рецептурами. Допускается превышение нижнего предела отклонений по влажности.

1.2.7. Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) по каждому наименованию печенья должна соответствовать ее расчетному значению по рецептурам с предельным отклонением ±2 %.

1.2.8. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество по каждому наименованию печенья должна соответствовать ее расчетному значению по рецептурам с предельным отклонением в процентах для печенья:

сахарного и затяжного	±1,3;
сдобного с содержанием жира до 20 %	±1,0;
сдобного с содержанием жира более 20 %	±1,5;
для экспорта	±1,0.

1.2.9. В наборе печенья «Свечамс» массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) должна быть не менее 8 %.

1.2.10. Размеры сахарного и затяжного печенья в зависимости от формы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Форма	Длина	Ширина	Диаметр	Толщина
	не более			
Квадратная	65	65	—	7,5
Прямоугольная	90	65	—	7,5
Круглая	—	—	70	7,5
Фигурная (в том числе овальная), вмещающаяся в круг диаметром	—	—	75	7,5

Примечания:

1. Толщина печенья, формуемого на тестовыжимных машинах ФАК и ФПЛ, допускается до 15 мм.
2. Толщина печенья для экспорта должна быть не более 7 мм.
3. Толщина фигурного песочного печенья — не более 20 мм.

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Красящие, ароматизирующие вещества, заменители сахара, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4. Упаковка

1.4.1. Печенье выпускают фасованным и весовым.

1.4.2. Печенье фасуют в коробки, металлические банки, пачки и пакеты.

В коробки фасуют печенье массой нетто до 1,5 кг рядами на ребро или плашмя, сдобное — массой до 2,0 кг.

Сдобное печенье, а также сахарное и затяжное печенье с количеством в 1 кг не менее 100 шт. допускается фасовать в коробки насыпью.

Коробки должны изготовляться из коробочного картона по нормативно-технической документации или полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР. Коробки внутри выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, пергамином, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730, подпергаментом по ГОСТ 1760 марок ЖВ,

ПЖ. Допускается использовать другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

Печенье «Десертный набор» укладывают в филейчики из пергамента, подпергамента, пергамина, в корректсы из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4.3. В металлические банки по нормативному документу печенье фасуют насыпью или укладывают массой нетто не более 1,5 кг. Банки внутри выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой или целлофаном.

1.4.4. Свободные места в коробке, банке поверх бумаги заполняют бумажной или целофановой стружкой, подушечкой из оберточной бумаги по ГОСТ 8273, гофрированной или тисненой бумаги.

1.4.5. Коробки и банки должны быть художественно оформлены и обеспечивать сохранность и качество печенья.

1.4.6. В пачки печенье фасуют массой нетто не более 400 г. Печенье завертывают последовательно в два слоя бумаги:

1-й слой (подвертка) — пергамент, пергамин, подпергамент марок ЖВ, ПЖ;

2-й слой — художественно оформленная этикетка или бандероль из писчей бумаги по ГОСТ 18510 или этикеточной бумаги по ГОСТ 7625, целлофан, кашированная фольга или полимерные пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

Допускается применять внутри пачки дополнительную обертку из картона или бумаги и вставлять картонные донышки.

При применении целлофана, кашированной фольги или полимерных пленок с рисунком допускается упаковывать печенье в пачки без этикеток. При применении целлофана, кашированной фольги или полимерных пленок без рисунка пачку заклеивают ярлыком с нанесенным товарным знаком или оклеивают художественно оформленной бандеролью.

Допускается фасовать насыпью или укладывать печенье в пачки из картона или комбинированных материалов по нормативному документу массой нетто не более 500 г. Пачки внутри выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой.

При механизированном упаковывании печенья с количеством штук в 1 кг не менее 100 и содержанием жира не более 10 % картонные пачки не выстилают.

1.4.7. Печенье, предназначенное для внутригородских перевозок, допускается фасовать массой нетто не более 500 г в пакеты из целлофана или полимерных пленок. Пакеты термоспаивают или заклеивают ярлыком с нанесенным товарным знаком или обвязывают лентой.

Допускается по согласованию с потребителем упаковывать печенье в пакеты при иногородних перевозках.

1.4.8. Весовое печенье укладывают рядами на ребро в ящики дощатые и фанерные по ГОСТ 10131, ящики дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто в килограммах, не более:

15 — сахарное и затяжное;

5 — сдобное;

12 — «Пипаркукас»;

8 — диабетическое.

Между рядами печенья прокладывают полоску из картона или плотной бумаги, а каждый горизонтальный слой переклыдывают пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной или оберточной бумагой.

Сдобное печенье допускается упаковывать в ящики насыпью массой нетто не более 5 кг.

Сахарное и затяжное печенье размером не более 30 $см^2$, затяжное печенье круглой и овальной формы и печенье, формуемое на машинах ФАК и ФПЛ, независимо от размера допускается упаковывать в ящики из гофрированного картона, фанерные и дощатые ящики насыпью массой нетто не более 9 кг.

При упаковывании весового сдобного печенья ящики из гофрированного картона должны иметь вкладыши по периметру и крестовину из фанеры или картона, делящую ящик на четыре части. Фанерные и дощатые ящики должны иметь крестовину из фанеры или картона.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы: пергаментом, подпергаментом, пергамином, целлофаном, парафинированной или оберточной бумагой.

При упаковывании затяжного печенья в ящиках из гофрированного картона допускается застилать бумагой только дно ящика и верхний ряд печенья.

При упаковывании весового печенья в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура его не должна быть выше 35 °С.

При укладывании печенья в ящики из гофрированного картона клапаны крышек допускается смазывать слоем клея, а места стыка клапанов крышек должны быть оклеены лентой из пергамента, подпергамента или клееевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

В каждый ящик из гофрированного картона должен быть вложен по периметру вкладыш из гофрированного каротна.

1.4.9. Пачки, коробки и пакеты с затяжным и сахарным печеньем укдадывают в дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 10131 или многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 16 кг; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 14 кг.

Коробки и пачки со сдобным печеньем укладывают в дощатые или фанерные ящики массой нетто не более 12 кг или в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 9 кг. Пакеты со сдобным печеньем укладывают в ящики массой нетто не более 7 кг.

Дощатые ящики перед упаковыванием в них коробок, пачек и пакетов выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой, а в ящиках из гофрированного картона или фанерных застилают только дно и верхний ряд печенья.

По требованию спецпотребителя в фанерные ящики и ящики из гофрированного картона после выстилания дополнительно вкладывают пленочные мешки-вкладыши по ГОСТ 19360.

Не допускается упаковывать в ящики пачки, коробки и пакеты с непросохшими этикетками и товарными знаками.

Допускается упаковывать фасованное печенье в возвратную тару. При этом тара должна быть чистой и перед укладыванием продукции ее выстилают со всех сторон пергаментом, подпергаментом, оберточной или парафинированной бумагой.

1.4.10. При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованное печенье в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другому нормативному документу, фасованное в коробки — в два слоя плотной бумаги с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой массой нетто не более 10 кг для сахарного и затяжного печенья и не более 7 кг для сдобного печенья.

1.4.11. При отгрузке водным или смешанным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, печенье должно быть упаковано в дощатые или фанерные ящики.

При перевозках в контейнерах печенье допускается упаковывать в ящики из гофрированного картона.

1.4.12. Печенье для стран с тропическим климатом упаковывают в металлические, герметично запаянные банки, а затем в транспортную тару в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации. Допускается использовать другую тару по согласованию с заказчиком.

1.4.13. Печенье для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей упаковывают по ГОСТ 15846.

1.4.14. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы печенья составляют в процентах, не более:

минус 10,0	до 50 г	включ.;
минус 5,0	св. 50 » 400 г	»
минус 2,5	» 400 » 500 г	»
минус 1,5	» 500 » 1000 г	»
минус 1,0	» 1000 г.	

При упаковывании весового печенья в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5 %.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

1.5. Маркировка

1.5.1. На коробках, банках, пачках, пакетах с печеньем должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак (при его наличии), наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату выработки (при фасовании на автоматах ПАК-10 на пачки наносят месяц и год);

срок хранения;

информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта;

обозначение настоящего стандарта.

На коробках, банках, пачках и пакетах с диабетическим печеньем дополнительно указывают:

содержание (расчетное) в граммах в 100 г продукта: ксилита, сорбита, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

надпись: «Употребляется по назначению врача»;

суточную норму потребления ксилита (сорбита) не более 30 г;

символ, характеризующий принадлежность печенья к группе диабетических изделий.

Допускается отсутствие товарного знака на этикетках пачек массой до 50 г включительно.

Допускается маркировку на пакетах из целлофана и полимерных пленок заменять вложенным внутрь ярлыком с маркировкой, нанесенной типографским способом.

Допускается при фасовании печенья в пленку из полимерных материалов на импортных упаковочных автоматах указывать массу нетто и дату выработки.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак (при его наличии), наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного печенья);

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировку печенья для экспорта при необходимости оформляют на языке страны-покупателя.

1.5.3. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

На тару с печеньем для экспорта маркировку наносят несмывающейся, не имеющей запаха черной краской через трафарет или штампом на обе торцевые или боковые стороны ящика.

1.5.4. Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь коробок, банок, пачек, пакетов или ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

1.6. Требования к показателям качества, художественному оформлению, упаковке, маркировке могут быть изменены в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2. ПРИЕМКА

2.1. Для печенья, отправляемого на экспорт, предприятие-изготовитель выдает документ о качестве в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.2. Массовую долю золы, нерастворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие, а также в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.3. Массовую долю сахара и жира в печенье определяют по требованию потребителя.

2.4. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР, а также в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.5. Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в печенье, изготовленном с применением пиросульфита натрия и сульфитированного пюре.

2.6. Намокаемость в диабетическом печенье не определяют.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

3.2. Методы анализа — в соответствии с табл. 2 настоящего стандарта и ГОСТ 5897, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26934.

3.3. Массовую долю общего сахара и жира в глазированном печенье и с начинкой определяют без глазури и начинки.

3.4. Намокаемость в сдобном печенье определяют только в песочно-выемном, а также в сахарном печенье, изготовленном без добавления изюма, цукатов, дробленого ореха, без отделки поверхности и прослойки начинкой.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Печенье транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках — по ГОСТ 26663.

4.2. Печенье должно храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Не допускается воздействие на печенье прямого солнечного света.

4.3. Ящики с печеньем при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

При хранении на поддонах высота штабеля в метрах не должна превышать:

3 для ящиков из гофрированного картона;

4 для ящиков дощатых и фанерных.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

4.4. Сроки хранения печенья при указанных условиях хранения и транспортирования со дня выработки устанавливают следующие:

3 мес — для сахарного и затяжного печенья;

2 мес — для печенья «Одесса»;

1,5 мес — для печенья с майонезом;

45 сут — для сдобного печенья массовой долей жира до 10 %;

30 сут — для сдобного печенья массовой долей жира св. 10 до 20 % и печенья «Золотой росток»;

15 сут — для сдобного печенья массовой долей жира св. 20 %.

Срок хранения смеси или набора сдобного печенья устанавливают по печенью с наибольшей массовой долей жира.

4.5. Срок хранения сахарного и затяжного печенья, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним районы, а также для спецпотребителей — 6 мес.

4.6. Требования к срокам хранения печенья для экспорта могут быть изменены в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ*

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.89 № 2059

3. ВЗАМЕН ГОСТ 24901—81, ГОСТ 10.3—69, ОСТ 18—152—74

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.4.2	ГОСТ 13512—91	1.4.8; 1.4.9
ГОСТ 1760—86	1.4.2	ГОСТ 14192—96	1.5.2
ГОСТ 5897—90	3.2	ГОСТ 15846—2002	1.4.13
ГОСТ 5898—87	1.2.4	ГОСТ 18251—87	1.4.8
ГОСТ 5899—85	1.2.4	ГОСТ 18510—87	1.4.6
ГОСТ 5900—73	1.2.4	ГОСТ 19360—74	1.4.9
ГОСТ 5901—87	1.2.4	ГОСТ 24831—81	1.4.10
ГОСТ 5903—89	1.2.4	ГОСТ 26663—85	4.1
ГОСТ 5904—82	2.1; 3.1	ГОСТ 26811—86	1.2.4
ГОСТ 7625—86	1.4.6	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 7730—89	1.4.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 8273—75	1.4.4	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 9569—79	1.4.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 10114—80	1.2.4	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 10131—93	1.4.8; 1.4.9	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 11354—93	1.4.8; 1.4.9		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2006 г.

Переиздание (по состоянию на июнь 2008 г.)

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 10).

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Информационные данные. Ссылочные нормативно-технические документы:
ГОСТ 9569—79 заменен на ГОСТ 9569—2006.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 21.07.2008. Формат 60 x $84^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,10. Тираж 109 экз. Зак. 966.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru