

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КЕКСЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 15052—69

Издание официальное

3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68(083.74) Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КЕКСЫ

Технические условия

Cakes. Specifications

ГОСТ
15052—69

ОКП 91 3610

Срок действия с 01.07.70
до 01.01.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на кексы, представляющие собой высококалорийные кондитерские изделия, выпеченные из сдобного теста, с разнообразной внешней отделкой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Кексы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. Кексы в зависимости от способа приготовления и рецептур подразделяют на группы:

изготовляемые на дрожжах;

изготовляемые на химических разрыхлителях;

изготовляемые без химических разрыхлителей и дрожжей.

1.3. Ароматизирующие, красящие вещества и химические разрыхлители, применяемые при изготовлении кексов, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. По органолептическим показателям кексы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1989

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию изделия, без повреждений (изломов)
Поверхность и ее отделка	Неподгорелая. Поверхность глазированных кексов не должна иметь следов поседения и пятен. Поверхность кексов, приготовленных на химических разрыхлителях может быть с наличием трещин и разрывов, не меняющих товарного вида изделия. Помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого. Цвет нижней корочки может отличаться от цвета верхней и боковых корочек
Вид в изломе	Хорошо пропеченный кекс, без закала и следов непромеса. При наличии изюма, цуката и ореха он должен быть достаточно равномерно распределен в изделиях
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию кекса, без постороннего привкуса и запаха

1.5. По физико-химическим показателям кексы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество, %	16,0—60,8
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	2,2—34,2
Влажность, %	10,0—31,0
Щелочность в кексах, приготовленных на химических разрыхлителях, градусы, не более	2
Кислотность в кексах, приготовленных на дрожжах, градусы, не более	2,5
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.6. Массовая доля общего сахара по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с расчетной массовой долей

по рецептуре с отклонением от расчетной в сторону уменьшения не более чем на 2,5%, а для кекса типа «Десерт» — не более чем на 4,0%.

1.7. Массовая доля жира по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с расчетной массовой долей по рецептурам с отклонением от расчетной в сторону уменьшения не более чем на 2,0%, а для кекса типа «Десерт» — не более чем на 2,5%.

1.7.1. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.8. Влажность по каждому наименованию кексов должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений.

1.9. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.10. **(Исключен, Изм. № 2).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904—82.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1а.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, определяют по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 5897—70, ГОСТ 5903—77, ГОСТ 5899—85, ГОСТ 5900—73, ГОСТ 5898—87, ГОСТ 5901—87.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. Влажность и щелочность в кексе определяют в целом изделии, но без изюма, цукатов и дробленых орехов.

2.4. Массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе определяют в мякише изделий без изюма, цукатов и дробленых орехов.

2.5. Влажность, щелочность, массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе типа «Десерт» определяют в целом изделии с изюмом, цукатами и дроблеными орехами.

2.3—2.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Кексы выпускают массой штучные — до 1000 г; весовые — до 1500 г.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Кексы упаковывают в картонные коробки по нормативно-технической документации или пачки по ГОСТ 12303—80 с художественно оформленной этикеткой, пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством

здравоохранения СССР, а также укладывают в деревянные или алюминиевые ящики-лотки с крышками.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать кексы в ящики-лотки по ГОСТ 11354—82, алюминиевые ящики по нормативно-технической документации, ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР, а фасонные кексы — в тару-оборудование по ГОСТ 24831—81 или по другой нормативно-технической документации.

Дно коробок и пачек должно быть выстлано пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или полимерными пленками, разрешенными к применению Министерством здравоохранения СССР.

При упаковывании кексов в ящики-лотки выстилают дно и накрывают поверхность кексов пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой.

Коробки перевязывают цветной бумажной, вискозной, шелковой, капроновой или целлофановой лентой, лентой из полимерных материалов или заклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477—86. Если коробка оклеена наглухо этикеткой, допускается не перевязывать ее лентой и не заклеивать ярлыком с нанесенным товарным знаком.

Допускается упаковывать кексы в складные пачки с клапанами без заклеивания.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.3. При иногородних перевозках коробки с кексом укладывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—87 или из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 10 кг. Свободные места в ящике заполняют бумажной стружкой, подушечкой из оберточной, гофрированной или тисненой бумаги.

3.4. Тара, применяемая для упаковки кексов, должна быть прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха.

Не допускается укладывать в ящики коробки с непросохшими наклеенными этикетками.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.5. Допускаемые отклонения массы нетто кекса в процентах, не более:

до 100 г вкл.	минус 7
св. 100 до 250 г вкл.	минус 5
св. 250 до 500 г вкл.	минус 2,5
св. 500 до 1000 г вкл.	минус 1,5
св. 1000 г	минус 1

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

3.6. На коробки, пачки, пакеты и ярлыки, вложенные внутрь лотка, наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

цену (для фасованных кексов);

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировку на пакетах допускается заменять вложенным внутрь пакета ярлыком с маркировкой, нанесенной типографским способом.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.7. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 в нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое!», «Боится сырости». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

число упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных кексов);

дату выработки;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркирование производят путем наклеивания ярлыков или нанесения четкого оттиска через трафарет, или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.8. Внутрь коробок, пачек, пакетов и ящиков вкладывают ярлык с номером укладчика или номер укладчика проставляют штемпелем с наружной стороны.

(Измененная редакция, Изм. 1, 2, 3, 4).

3.9. Кексы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резкопахнущие грузы, а также

транспортировать кексы совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.10. Кексы должны храниться в крытых, сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха 70—75%.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.11. Ящики с кексами должны укладываться штабелями высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

3.12. Сроки хранения кексов при указанных условиях со дня выработки устанавливают следующие:

кексы, изготовляемые на дрожжах	2 дня
кексы, изготовляемые на дрожжах, в полимерной упаковке	12 дней
кексы, изготовляемые на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей .	7 дней.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
I. Кексы с химическими разрыхлителями				
1. Кексы на сливочном масле				
Столичный	5,5	19,8	58,6	420
Шафранный	5,9	11,1	62,0	358
Золотой ярлык	5,3	24,0	54,4	442
Московский	5,2	22,0	57,1	413
Десерт	6,3	18,4	53,5	394
Кекс в шоколаде	9,2	24,8	61,7	426
Краснодарский	6,8	18,2	55,7	401
Меревайк	6,5	25,1	48,5	426
2. Кексы на маргарине и на безводных жирах				
Ореховый	8,4	24,2	51,6	446
Ароматный	6,6	21,0	54,9	421
Волжский	5,9	19,6	58,5	420
Двухцветный	8,5	29,9	45,7	475
Студенческий	5,2	17,3	54,9	382
Кекс с какао	6,3	20,9	56,4	431
Чайный	5,0	15,4	60,4	386
Янтарный	6,7	23,5	51,4	428
Новинка	8,7	30,4	43,6	469
Олев	5,4	16,4	53,2	366
3. Творожные кексы				
Детский	9,1	16,6	53,9	389
Творожный с изюмом	7,8	15,4	54,3	367
Воронежский	10,0	12,1	53,4	350
II. Кексы без химических разрыхлителей				
Миндальный	6,2	31,9	48,8	495
Серебряный ярлык	6,4	26,4	51,5	456
Юбилейный	9,5	5,8	61,1	320
Бисквитный	6,6	14,4	57,4	372
С цукатами	5,0	22,0	36,8	357
С корицей	9,8	4,8	59,7	306
III. Дрожжевые кексы				
1. Кексы на сливочном масле				
Весенний весовой	6,8	10,6	54,0	325
Славянский	6,0	12,3	57,2	349

Продолжение

Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Молочный	10,0	14,8	60,4	399
Апрельский	7,2	11,3	53,8	333
Домашний	9,0	15,7	62,0	409
2. Кексы на маргарине				
Луганский	6,4	7,6	54,6	299
Здоровье	7,6	14,0	52,4	353
Новый	7,3	14,6	52,8	358
Донской	7,2	11,3	55,4	338
Спортивный	8,0	14,7	58,1	382
Российский	6,8	9,2	54,9	316
Кавказский	6,4	9,6	53,5	306
Цитрусовый	7,1	12,7	54,0	394
IV. Кексы с ПАВ (поверхностно-активные вещества)				
Особый	6,9	23,1	49,2	426
Цитрусовый	7,0	12,6	53,8	346

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

ИСПОЛНИТЕЛИ

Л. И. Токарев (руководитель темы и исполнитель)

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартов мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 27.10.69 № 1155

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	3.2
ГОСТ 1760—86	3.2
ГОСТ 5897—70	2.2
ГОСТ 5898—87	2.2
ГОСТ 5899—85	2.2
ГОСТ 5900—73	2.2
ГОСТ 5901—87	2.2
ГОСТ 5903—77	2.2
ГОСТ 5904—82	2.1
ГОСТ 10131—87	3.3
ГОСТ 11354—82	3.2
ГОСТ 12303—80	3.2
ГОСТ 13357—87	3.3
ГОСТ 13512—86	3.3
ГОСТ 14192—77	3.7
ГОСТ 20477—86	3.2
ГОСТ 24831—81	3.2

5. **Срок действия продлен до 01.01.93** Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.87 № 4828

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (февраль 1989 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в июне 1975 г., декабре 1981 г., марте 1986 г., декабре 1987 г., июне 1988 г. (ИУС 7—75, 2—82, 6—86, 3—88, 7—88).

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *В. Н. Малькова*
Корректор *И. Л. Асауленко*

Сдано в наб. 05.12 88 Подп. к печ. 30.03.89 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,55 уч.-изд. л. Тир. 10 000 экз. Цена 3 к

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 3303

gost.e-ecolog.ru