МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕКЕР (СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ)

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации «Кондитерские изделия» ТК 149 (Научно-исследовательский институт кондитерской промышленности)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 марта 1997 г. № 80 межгосударственный стандарт ГОСТ 14033—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 14033—68

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРЕКЕР (СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ)

Общие технические условия

Cracker.
General specifications

Дата введения 1997—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крекер (сухое печенье) — мучные кондитерские изделия со слоистой структурой.

Требования к крекеру, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.5, 3.1.6, 3.2.1, 3.4, 4.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2228—81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5899—85 Изделия кондитерские. Методы определения жира

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения золы и ферропримесей

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 7625—86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10114—80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26811—86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

3 Технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Крекер изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.1.2 В зависимости от способа приготовления и рецептурного состава крекер делят на две группы:

- 1-я — на дрожжах или на дрожжах и химических разрыхлителях;
- 2-я — на химических разрыхлителях без дрожжей.

3.1.3 По органолептическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма, цвет, вкус, запах	Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса
Поверхность	Свойственная данному наименованию изделия с вкраплениями вкусовых добавок и наличием пузырей
Вид в изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса, с наличием вкусовых добавок или без них

3.1.4 По физико-химическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	В соответствии с утвержденными рецептурами, но не более 7,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более 1,5
Щелочность, градусы, не более, при индикаторе:	
- фенолфталеине	2,0
- бромтимоловом синем	1,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Кислотность при индикаторе фенолфталеине, градусы, не более	2,5
pH	7,0±1,4
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01
Намокаемость, %, не менее	140
Примечание — Намокаемость для крекера, выработанного с применением поверхностно-активных веществ, — не менее 110 %.	

3.1.5 По микробиологическим показателям крекер должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для крекера
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10^2$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), КОЕ в 1 г продукта	Не допускаются
Дрожжевые организмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10$
Микроскопические (плесневые) грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10$
Примечание — Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта, не допускаются.	

3.1.6 Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

3.2 Требования к сырью

3.2.1 Сырье, применяемое для изготовления крекера, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации и медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

3.2.2 Ароматизирующие, красящие вещества, химические разрыхлители, ферменты, применяемые для изготовления крекера, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3 Упаковка

3.3.1 Крекер выпускают фасованным и весовым.

3.3.2 Крекер фасуют в коробки, пачки и пакеты.

В коробки фасуют крекер массой нетто до 2 кг. Крекер, проходящий стадию стеккерования, укладывают в коробки рядами.

Для упаковывания применяют картонные коробки и коробки из полимерных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Свободные места в коробке заполняют бумагой.

В пачки крекер фасуют массой нетто до 400 г последовательно в два слоя бумаги:

- 1-й слой (подвертка) — пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин по нормативным документам;

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

- 2-й слой — художественно оформленная этикета или бандероль из писчей бумаги по ГОСТ 18510 или этикеточной по ГОСТ 7625.

Коробки и пачки должны быть художественно оформлены.

В пакеты из целлофана и полимерных пленок, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, крекер фасуют массой нетто не более 500 г, которые могут быть уложены в художественно оформленные картонные пачки по ГОСТ 12303.

3.3.3 Коробки, пачки и пакеты с крекером укладывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 12 кг, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 10,5 кг.

После упаковывания крекера свободные места в ящике заполняют бумагой.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованный крекер в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другим нормативным документам, а также упаковывать коробки с крекером общей массой нетто не более 8 кг в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228.

3.3.4 Весовой крекер укладывают рядами на ребро или насыпью в ящики из древесины по ГОСТ 10131, многооборотные ящики по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 9 кг.

Допускается весовой крекер упаковывать в ящики из гофрированного картона, снабженные вкладышами по периметру и крестовиной из картона, делящей ящик на четыре части.

Ящики внутри выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, этими же материалами перестилают каждый горизонтальный слой изделий.

Крекер, проходящий стадию стеккерования, укладывают рядами на ребро.

В возвратные ящики из гофрированного картона разрешается упаковывать только фасованные изделия.

3.3.5 Свободные промежутки в ящиках, оставшиеся после укладки весовых изделий, заполняют бумагой, разрешенной к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.6 При отгрузке водным или смешанным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозке мелкими партиями крекер должен быть упакован в дощатые или фанерные ящики, которые сформированы в транспортные пакеты по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. При транспортировании в контейнерах допускается упаковывать крекер в ящики из гофрированного картона.

3.3.7 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность крекера при транспортировании и хранении.

3.3.8 Не допускается промасливание упаковки.

3.3.9 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы 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 крекера в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5 %.

Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

3.3.10 Упаковка и транспортирование крекера, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

3.4 Маркировка

3.4.1 На коробки, пачки и пакеты с крекером наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

состав;

массу нетто;

дату выработки;
информацию о сертификации*;
срок хранения;
срок годности*;
информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Допускается маркировку на пакетах заменять вложенным внутрь пакетов ярлыком с маркировкой, изготовленной типографским способом.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:
товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
массу нетто и брутто;
количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного крекера);
дату выработки;
срок хранения;
обозначение настоящего стандарта.

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

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

4 Приемка

4.1 Приемка — по ГОСТ 5904.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5 Методы анализа

5.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Методы анализа — по ГОСТ 5897 — ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 10114, ГОСТ 26811, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, в части определения массы нетто фасованного крекера по ГОСТ 5904.

5.3 Определение содержания микроорганизмов

5.3.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.3.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

5.3.3 Определение содержания микроорганизмов, обработка и оформление результатов — по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

5.3.4 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Крекер транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

6.2 Крекер должен храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (19±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Не допускается хранить крекер вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

6.3 Срок хранения крекера при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления:

3,0 мес — для изделий с содержанием жира не более 14,3 %;

2,0 мес — для изделий на маргарине или кулинарном жире;

1,5 мес — для изделий на сливочном масле;

1,0 мес — для изделий на растительном масле;

15 сут — для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] МБТ № 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060 Н42 ОКП 91 2912 91 3220

Ключевые слова: крекер, технические требования, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы анализа, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru