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

ХЛЕБ РЖАНОЙ И РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ КРАТКОСРОЧНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СПИРТОМ

Технические условия

ГОСТ 13657—68

Rye bread and rye-wheaten bread sterilized by spirit for short storage. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1333 1268, 91 1333 1368, 91 1343 1168, 91 1343 1268

Дата введения 01.01.69

Настоящий стандарт распространяется на простой ржаной и ржано-пшеничный хлеб кратковременного хранения, стерилизованный 96 %-ным этиловым спиртом.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Качество хлеба, предназначенного для консервирования, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2077.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. К хлебу, отбираемому для консервирования, должны предъявляться дополнительные требования по органолептическим показателям и массе, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Допускаются трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, не допускается клиновидная
Состояние мякиша	Не допускается крупная пористость
Масса	1 кг и 0,92 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 2077

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Консервирование хлеба должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.4. По органолептическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Допускаются трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, боковые корки могут быть слегка вогнутыми
Состояние мякиша	Пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь, плотный, несколько крошащийся, легко режется ножом, допускаются небольшие трещины; более плотный в периферийных слоях
Вкус и запах	Свойственные соответствующему сорту хлеба со слабым привкусом и запахом этилового спирта

gost.e-ecolog.ru

1.5. По физико-химическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для хлеба ржаного, упакованного		Норма для хлеба ржано-пшеничного, упакованного	
	ящики из гофрированного картона со сроком хранения	ящики из гофрированного картона и фляги со сроком хранения	ящики из гофрированного картона со сроком хранения	ящики из гофрированного картона и фляги со сроком хранения
	2 и 4 недели	6 недель	2 и 4 недели	6 недель
Влажность мякиша, %, не менее	48	49	46	47
Кислотность мякиша, град., не более	14	13	13	12
Пористость, %, не менее	46	47	46	48

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.6. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.7. Перед употреблением в пищу освобожденный от упаковки хлеб нужно прогреть при 180 °С в течение 30 мин и затем охладить или за 2—3 ч до еды нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.9. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.8, 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 (кроме п. 1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб одного наименования, изготовленный по заявке заказчика. Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортной накладной с указанием соответствия качества изделий требованиям настоящего стандарта.

1а.3. Выборочный контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. 1а, 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хлеб укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511, № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки, или в металлические (алюминиевые) фляги по ГОСТ 5037.

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки. Фляги должны быть опломбированы.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. При сроке хранения в течение двух недель ящики выстилают одним слоем парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, при сроке хранения в течение четырех недель — двумя слоями. При сроке хранения хлеба в течение шести недель ящики выстилают одним слоем парафинированной бумаги или пергаментом по ГОСТ 1341 и снаружи (после оклейки лентами) пропитывают влагозащитной смесью (80 % парафина и 20 % медицинского вазелина по ГОСТ 3582) или одним слоем полиэтиленовой пленки толщиной 0,04—0,01 мм по ГОСТ 10354.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.4. На транспортной таре должна быть этикетка со следующими обозначениями:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя;

наименование хлеба;

масса хлеба, использованного для консервирования;

дата выработки продукции и номер партии;

количество штук хлеба в единице упаковки;

гарантийный срок хранения хлеба;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.5. Ящики с хлебом должны укладываться на стеллажи штабелями не более 8 ящиков по высоте.

3.6. Ящики и фляги с хлебом должны храниться в сухих и чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов, при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С.

3.5, 3.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.7. Транспортирование хлеба краткосрочного хранения должно производиться по ГОСТ 8227.

3.8. Транспортирование хлеба должно осуществляться на машинах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов. В особых условиях допускается использование других транспортных средств и брезентов после их санитарно-гигиенической обработки.

При перевозке в открытых машинах ящики и фляги с хлебом должны покрываться брезентом.

3.9. Запрещается открывать ящики и фляги до момента потребления хлеба.

4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладывания, хранения и транспортирования.

4.2. Гарантийный срок хранения с момента выработки хлеба в ящиках в зависимости от их герметичности — 2, 4 и 6 недель, во флягах — 6 недель.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С гарантийный срок хранения сокращается наполовину.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 18.04.68**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	3.2
ГОСТ 2077—84	1.1; 1.2
ГОСТ 3582—84	3.2
ГОСТ 5037—97	3.1
ГОСТ 5667—65	1а.1; 2.1
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 8227—56	3.7
ГОСТ 9569—79	3.2
ГОСТ 10354—82	3.2
ГОСТ 13511—91	3.1
ГОСТ 13512—91	3.1
ГОСТ 18251—87	3.1
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 09.09.91 № 1434**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в марте 1983 г., сентябре 1991 г. (ИУС 6—83, 12—91)**

gost.e-ecolog.ru