МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПИРТОМ

**Технические условия**

**ГОСТ 12584—67**

Long loaves sterilized by spirit for prolonged storage Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1573

**Дата введения 01.07.67**

Настоящий стандарт распространяется на батоны нарезные из пшеничной муки первого сорта, стерилизованные 96 %-ным этиловым ректификованным спиртом, упакованные в пакеты из полиэтиленовой пленки и предназначенные для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батоны должны вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.2. Качество батонов, предназначенных для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 27844.

1.2а. Масса одного изделия должна быть 0,4 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 27844.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

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

1.4. По органолептическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Поверхность | Гладкая, без трещин и подрывов; допускаются небольшое отслоение верхней корки и морщинистость корок |
| Состояние мякиша | Плотный, несколько крошащийся, допускаются небольшие трещины, достаточно легко режется ножом; пористость достаточно равномерная |
| Вкус и запах | Свойственные данному сорту изделий после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта |

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

1.5. По физико-химическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.



gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Влажность мякиша, %, не менее | 36,0 |
| Кислотность, град, не более | 4,0 |
| Пористость, %, не менее | 58,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 4,2±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 3,0±0,5 |

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

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

1.7. Перед употреблением в пищу батоны, освобожденные от упаковки, рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 15 мин, а затем охладить или за 2—3 ч до еды освободить от упаковки и нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батонах 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 производстве батонов, 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. № 4).**

## 1а. ПРИЕМКА

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

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают батоны, выработанные 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.

1а.4. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Батоны по две штуки должны быть упакованы в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пленки «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.2. Батоны в пакетах укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511, № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

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

3.3. В каждый ящик с изделиями вкладывают этикетку со следующими обозначениями:

а) наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

б) наименование изделия;

в) наименование предприятия-изготовителя;

г) **(Исключен, Изм. № 4);**

д) масса изделия, использованного для консервирования;

е) дата выработки продукции и номер партии;

ж) гарантийный срок хранения изделия;

з) обозначение настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

3.4. На ящике с батонами должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.3, а также указанием количества изделий в единице упаковки.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.5. Ящики с батонами должны укладываться на стеллажи штабелями не более восьми рядов по высоте и храниться в сухих, чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.6. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с батонами в другую тару до момента потребления батонов.

3.7. Батоны должны храниться при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С в течение не более 30 сут.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

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

При перевозке в открытых машинах ящики с батонами должны покрываться брезентом.

3.9. **(Исключен, Изм. № 4).**

## 4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

4.2. Гарантийный срок хранения батонов с момента выработки — 4 мес.

4.3. При хранении батонов при температуре выше 30 до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — не более 2 мес.

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

## 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 27.01.67**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 5667—65 | 1а.1; 2.1, 2.2 |
| ГОСТ 5668—68 | 2.2 |
| ГОСТ 5669—96 | 2.2 |
| ГОСТ 5670—96 | 2.2 |
| ГОСТ 5672—68 | 2.2 |
| ГОСТ 10354—82 | 3.1 |
| ГОСТ 13511—91 | 3.2 |
| ГОСТ 13512—91 | 3.2 |
| ГОСТ 18251—87 | 3.2 |
| ГОСТ 21094—75 | 2.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26930-86 — 26934-86 | 2.2 |
| ГОСТ 27844—88 | 1.2; 1.2а |

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

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1981 г., декабре 1985 г., сентябре 1991 г. (ИУС 3—82, 4—86, 12—91)**

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| ГОСТ 28808—90 | Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия | 3 |
| ГОСТ 26987—86 | Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия | 7 |
| ГОСТ 5311—50 | Хлеб карельский. Технические условия | 11 |
| ГОСТ 9831—61 | Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия | 15 |
| ГОСТ 26982—86 | Хлеб любительский. Технические условия | 19 |
| ГОСТ 26986—86 | Хлеб деликатесный. Технические условия | 22 |
| ГОСТ 26983—86 | Хлеб дарницкий. Технические условия | 25 |
| ГОСТ 27842—88 | Хлеб из пшеничной муки. Технические условия | 29 |
| ГОСТ 26984—86 | Хлеб столичный. Технические условия | 40 |
| ГОСТ 26985—86 | Хлеб российский. Технические условия | 44 |
| ГОСТ 2077—84 | Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия | 47 |
| ГОСТ 12582—67 | Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия | 53 |
| ГОСТ 12583—67 | Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия | 57 |
| ГОСТ 13657—68 | Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия | 61 |
| ГОСТ 28807—90 | Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия | 65 |
| ГОСТ 12584—67 | Батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом. Технические условия | 69 |
| ГОСТ Р 52462—2005 | Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия | 73 |


**ХЛЕБ**

**Технические условия**

БЗ 12—2005


Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 31.07.2006. Подписано в печать 23.08.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,23. Уч.-изд. л. 8,20. Тираж 800 экз. Зак. 594. Изд. № 3483/2. С 3189.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.


gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru


Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.



gost.e-ecolog.ru