**ГОСТ 12583-67. Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия (с Изменениями N 1-4)**

ГОСТ 12583-67

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РЖАНОЙ ПРОСТОЙ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ТЕПЛОВОЙ СТУПЕНЧАТОЙ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Технические условия

Rye bread prepared by stepped heat sterilization for prolonged storage. Specifications

ОКП 91 1333

Дата введения 1967-07-01

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 1341-97](http://docs.cntd.ru/document/1200018126) | 3.1 |
| [ГОСТ 2077-84](http://docs.cntd.ru/document/1200006141) | 1.2; 1.3 |
| [ГОСТ 3582-84](http://docs.cntd.ru/document/1200022093) | 3.1 |
| [ГОСТ 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) | 1a.1; 2.1 |
| [ГОСТ 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 2.2 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 2.2 |
| [ГОСТ 13511-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004573) | 3.3 |
| [ГОСТ 13512-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004580) | 3.3 |
| [ГОСТ 16337-77](http://docs.cntd.ru/document/1200020679) | 3.1 |
| [ГОСТ 16711-84](http://docs.cntd.ru/document/1200018146) | 3.1 |
| [ГОСТ 18251-87](http://docs.cntd.ru/document/1200018149) | 3.3 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 2.2 |
| [ГОСТ 23683-89](http://docs.cntd.ru/document/1200008618) | 3.1 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 2.2 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 2.2 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 09.09.91 N 1434

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1977 г., декабре 1981 г., ноябре 1986 г., сентябре 1991 г. (Пост. N 2196 12.09.77, ИУС 3-82, 2-87, 12-91)

Настоящий стандарт распространяется на хлеб ржаной простой формовой, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации, в мягкой трехслойной упаковке и предназначенный для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб должен вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Качество хлеба, предназначенного для длительного хранения, должно соответствовать требованиям [ГОСТ 2077](http://docs.cntd.ru/document/1200006141).

1.3. Дополнительные требования к качеству хлеба, отбираемого для консервирования, по органолептическим показателям и массе должны соответствовать указанным 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 с разной высотой по длине хлеба |
| цвет | От светло-коричневой до коричневой |
| Состояние мякиша | Не допускается крупная пористость |
| Масса | Должна быть 1 кг с допускаемыми отклонениями по [ГОСТ 2077](http://docs.cntd.ru/document/1200006141) |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

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

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

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| поверхность | Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускаются морщинистость, трещины и подрывы шириной не более 0,5 см |
| форма | Правильная, боковые корки могут быть слегка вогнутыми вовнутрь |
| цвет | От коричневой до темно-коричневой |
| Состояние мякиша | Плотный, крошащийся, достаточно легко режется ножом; допускаются небольшие трещины; более плотный в периферийных слоях |
| Вкус и запах | Свойственные данному сорту хлеба после хранения |

(Измененная редакция, Изм. N 2).

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

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность мякиша, %, не менее | 42 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 14 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 40 |

(Измененная редакция, Изм. N 4).

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

1.8. Перед употреблением в пищу пакет с хлебом рекомендуется прогреть при температуре 18 °С в течение 30 мин и затем охладить.

1.9. 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 N 5061 от 01.08.89\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

1.10. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР N 5061 от 01.08.89\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

1.9; 1.10. (Введены дополнительно, Изм. N 4).

1а. ПРИЕМКА

1a.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) (кроме п.1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб, выработанный 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.

Разд.1а. (Измененная редакция, Изм. N 4).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).

2.2. Методы анализа - по [ГОСТ 21094](http://docs.cntd.ru/document/1200007473), [ГОСТ 5669](http://docs.cntd.ru/document/1200022325), [ГОСТ 5670](http://docs.cntd.ru/document/1200021542), содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](http://docs.cntd.ru/document/1200021114), [ГОСТ 26930](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934](http://docs.cntd.ru/document/1200021133), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хлеб должен быть упакован в три слоя мягкого упаковочного материала. Первый слой, прилегающий к хлебу, - пергамент по [ГОСТ 1341](http://docs.cntd.ru/document/1200018126). Второй слой - бумага - основа для парафинирования по [ГОСТ 16711](http://docs.cntd.ru/document/1200018146), пропитанная смесью следующего состава:

парафин по [ГОСТ 23683](http://docs.cntd.ru/document/1200008618) - 70%;

полиэтилен низкой плотности (высокого давления) нестабилизированный и неокрашенный "пищевой" по [ГОСТ 16337](http://docs.cntd.ru/document/1200020679) - 20%;

вазелин медицинский по [ГОСТ 3582](http://docs.cntd.ru/document/1200022093) - 10%.

Третий наружный слой - пакет из пленки полиамидной ПК-4 марки "А".

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.2. В каждый пакет с хлебом вкладывают этикетку, обращенную надписью к пленке, со следующими обозначениями:

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

б) наименование предприятия-изготовителя;

в) наименование хлеба;

г) масса хлеба, использованная для консервирования;

д) дата выработки продукции и номер партии;

е) гарантийный срок хранения хлеба;

ж) номер настоящего стандарта.

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

3.3. Упакованный хлеб укладывают в ящики из гофрированного картона N 10 и 11 по [ГОСТ 13511](http://docs.cntd.ru/document/1200004573); N 17, 22 и 23 по [ГОСТ 13512](http://docs.cntd.ru/document/1200004580) с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](http://docs.cntd.ru/document/1200018149) шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки.

(Измененная редакция, Изм. N 4).

3.4. На ящике с хлебом должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п.3.2, а также указанием количества штук хлеба в единице упаковки.

3.5. Ящики с хлебом 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. N 3).

3.6. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с хлебом в другую тару до момента потребления хлеба.

3.7. Хлеб должен 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. N 3).

3.8. Транспортирование хлеба 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 хлебом должны покрываться брезентом.

3.9. (Исключен, Изм. N 3).

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 ржаного простого хлеба для длительного хранения, консервированного с применением тепловой ступенчатой стерилизации - 6 мес.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения - 2 мес.

Разд.4. (Введен дополнительно, Изм. N 3).