**ГОСТ 13657-68. Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)**

ГОСТ 13657-68

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РЖАНОЙ И РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ
КРАТКОСРОЧНОГО ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СПИРТОМ

Технические условия

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

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

Дата введения 1969-01-01

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 18.04.68

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) | 3.2 |
| [ГОСТ 2077-84](http://docs.cntd.ru/document/1200006141) | 1.1; 1.2 |
| [ГОСТ 3582-84](http://docs.cntd.ru/document/1200022093) | 3.2 |
| [ГОСТ 5037-97](http://docs.cntd.ru/document/1200011258) | 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 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 3.7 |
| [ГОСТ 9569-79](http://docs.cntd.ru/document/1200018140) | 3.2 |
| [ГОСТ 10354-82](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) | 3.2 |
| [ГОСТ 13511-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004573) | 3.1 |
| [ГОСТ 13512-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004580) | 3.1 |
| [ГОСТ 18251-87](http://docs.cntd.ru/document/1200018149) | 3.1 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 2.2 |
| [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, утвержденными в марте 1983 г., сентябре 1991 г. (ИУС 6-83, 12-91)

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

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. N 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](http://docs.cntd.ru/document/1200006141) |

(Измененная редакция, Изм. N 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 |

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 гофриро-анного картона со сроком хранения | ящики из гофриро-анного картона и фляги со сроком хранения | ящики из гофриро-анного картона со сроком хранения | ящики из гофриро-анного 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. N 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. N 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 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. 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 N 5061 от 01.08.89\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

1.8, 1.9. (Введены дополнительно, Изм. N 2).

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 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](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.

Разд.1а, 2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. 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, или в металлические (алюминиевые) фляги по [ГОСТ 5037](http://docs.cntd.ru/document/1200011258).

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. Фляги должны быть опломбированы.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

3.2. При сроке хранения в течение двух недель ящики выстилают одним слоем парафинированной бумаги по [ГОСТ 9569](http://docs.cntd.ru/document/1200018140), 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](http://docs.cntd.ru/document/1200018126) и снаружи (после оклейки лентами) пропитывают влагозащитной смесью (80% парафина и 20% медицинского вазелина по [ГОСТ 3582](http://docs.cntd.ru/document/1200022093)) или одним слоем полиэтиленовой пленки толщиной 0,04-0,01 мм по [ГОСТ 10354](http://docs.cntd.ru/document/1200006604).

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

3.3. (Исключен, Изм. N 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. N 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. N 2).

3.7. Транспортирование хлеба краткосрочного хранения должно производиться по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

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. N 2).