**ГОСТ 8227-56. Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование (с Изменениями N 1, 2)**

ГОСТ 8227-56

Группа Н39

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Укладывание, хранение и транспортирование

Bread and bakery products.
Stowage, storage and transportation

ОКСТУ 9109

Дата введения 1957-03-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности продовольственных товаров СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 15.11.56 N 215

3. ВЗАМЕН ОСТ ВКС 5541

4. ССЫЛОЧНЫЕ И НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта  |
| [ГОСТ 686-83](http://docs.cntd.ru/document/1200019231)  | 17а |
| [ГОСТ 7128-91](http://docs.cntd.ru/document/1200019410)  | 17а |
| [ГОСТ 8494-73](http://docs.cntd.ru/document/1200019237)  | 17а |
| [ГОСТ 11270-88](http://docs.cntd.ru/document/1200019426)  | 17а |

5. Срок действия продлен до 01.01.94\* постановлением Госстандарта СССР от 10.06.88 N 1702
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации. (ИУС N 5-6 1993 год). - Примечание "КОДЕКС"

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1992 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в декабре 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 3-85, 9-88)

1. Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в специально отведенных для этого помещениях, которые должны быть:

а) чистыми, сухими, побеленными или окрашенными светлыми красками, или облицованными керамической плиткой;

б) хорошо вентилируемыми;

в) не зараженными вредителями хлебных запасов;

г) без плесени на стенах и потолках;

д) изолированными от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6 °С;

е) хорошо освещенными.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

2. Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны быть оборудованы кулерами, контейнерами открытого или закрытого типа, тарой-оборудованием или передвижными этажерками, или стационарными полками-стеллажами или лотками.

Хлеб и хлебобулочные изделия, уложенные на полки-стеллажи, не должны соприкасаться со стенками помещения.

В торговых предприятиях для сохранения свежести хлеб и хлебобулочные изделия должны быть закрыты тканями или полимерными пленками, разрешенными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3. Полки-стеллажи, лотки и ящики должны:

а) изготавливаться из материалов, разрешенных Минздравом СССР для контакта с горячими хлебобулочными изделиями (дерево, металл, полимерные материалы) с покрытием или без покрытия;

б) иметь такие размеры и конструкцию, чтобы хранящиеся хлеб и хлебобулочные изделия не деформировались.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

4. Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны подвергаться ремонту с побелкой или окраской стен, потолков, оборудования, обновлением облицовки по мере необходимости.

5. Помещения должны не реже одного раза в год подвергаться дезинфекции. Дезинсекция и дератизация должны производиться систематически.

Примечание. При обнаружении зараженности хлеба картофельной болезнью необходимо немедленно удалить зараженный хлеб и произвести дезинфекцию помещения, где он хранился; инвентарь и оборудование необходимо подвергнуть тщательной механической очистке с последующей дезинфекцией.

6. В помещениях, предназначенных для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, не допускается держать иные товары и продукты, могущие передать изделиям не свойственный им запах.

7. По выемке из печей хлеб и хлебобулочные изделия помещаются для остывания на кулера, контейнеры, тару-оборудование, полки или лотки, укладывание производится в один ряд на боковую или нижнюю корки.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

8. Остывшие изделия укладывают для хранения в соответствии с таблицей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование изделия | Вид тары и оборудования для хранения хлеба | Способ укладывания |
|  |  | при хранении | при транспортировании |
| 1. Формовой хлеб | Лотки, этажерки или полки | В один или два ряда на боковую или нижнюю корку  | В один ряд на боковую или нижнюю корку |
|  | Ящики или корзины | В один ряд в вертикальном положении  | То же, что и при хранении |
| 2. Подовый хлеб и хлебобулочные изделия (батоны, халы, булки и др.) | Лотки или этажерки | В один ряд на нижнюю корку или на боковую корку с уклоном к боковой стенке  | То же, что и при хранении |
|  | Полки, ящики или корзины | В один ряд в вертикальном положении, а на полках - с уклоном к боковой или задней стенкеДопускается укладывание на ребро попарно, нижними корками друг к другу | То же, что и при хранении |
| 3. Мелкоштучные булочные изделия массой до 200 г включительно и сдобные изделия (сдоба простая, выборгская, крендель, куличи, пироги сдобные и др.) | Лотки, этажерки или полки | На нижнюю корку в 1-2 ряда, а изделия с отделкой на верхней корке - в 1 ряд | То же, что и при хранении, но только на лотках |
| 4. Национальные изделия: | Этажерки с секционным делением, полки, лотки | В 1 ряд на боковую или на нижнюю корку до остывания; после остывания допускается хранение на нижней корке в 3-5 рядов  | То же, что и при хранении |
| а) чуреки, лепешки, армянский и грузинский хлеб |  |  |  |
| б) лаваш армянский тонкий тондырный | Этажерки с жердочками, полки, лотки | В подвешенном состоянии по одной штуке до остывания; в остывшем виде - на нижнюю корку в 8-10 рядов | В лотках плашмя на нижнюю корку не более 8-10 рядов |
| 5. Гренки | Ящики, картонные коробки, тканевые или бумажные мешки  | Насыпью | Насыпью |

Примечания:

1. Допускается хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий в контейнерах открытого или закрытого типа, таре-оборудовании.

2. Хлеб и хлебобулочные изделия укладывают так, чтобы они не деформировались.

3. Допускается укладывание мелкоштучных изделий (без отделки) массой 50-70 г в ящики или лотки насыпью - не более 100 шт.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

9. Укладывание хлеба и хлебобулочных изделий при хранении и транспортировании навалом не допускается.

10. Хлеб и хлебобулочные изделия укладываются в хранилищах хлебопекарных предприятий побригадно. При отправке в торговую сеть каждая партия сопровождается документом с указанием даты и времени выемки изделий из печи.

11. Транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий должно осуществляться в соответствии с правилами перевозки грузов, в специально оборудованных автомобилях или повозках, имеющих кузов, разделенный на секции и оборудованный направляющими угольниками для установки лотков с изделиями или устроенными внутри него полками, а также в автомобилях для перевозки контейнеров и тары-оборудования.

Примечание. В исключительных случаях с разрешения местных органов торговли и органов санитарного надзора допускается перевозка неспециализированными автомобилями и повозками при условии укладывания изделий в лотки, ящики или корзины с покрытием чистым покрывалом, а затем брезентом.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

12. Допускается по согласованию изготовителя с потребителем транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий транспортом других видов с соблюдением требований, указанных в п.11.

(Измененная редакция, Изм. N 1)

13. Автомобили, повозки, тара и брезенты должны содержаться в чистоте, осматриваться и очищаться перед погрузкой и укладыванием хлеба и хлебобулочных изделий, а также должны периодически подвергаться санитарной обработке в соответствии с установленными правилами.

14. При транспортировании в кузовах, оборудованных полками, хлебобулочные изделия укладываются на боковую или нижнюю корку не более чем в два ряда в высоту.

15. Лотки, ящики или корзины устанавливаются друг на друга так, чтобы при ходе автомобиля или повозки они не двигались с места и не деформировали изделий.

16. Освобождающаяся хлебная тара до обратной ее погрузки в транспорт должна укладываться на чистые стеллажи-решетки.

17. Транспорт, предназначенный для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь санитарный паспорт или письменное заключение городской или районной санитарной инспекции о пригодности для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий.

17а. Укладывание, хранение и транспортирование бараночных и сухарных изделий - по [ГОСТ 686-83](http://docs.cntd.ru/document/1200019231), [ГОСТ 7128-81](http://docs.cntd.ru/document/1200019410), [ГОСТ 8494-73](http://docs.cntd.ru/document/1200019237), [ГОСТ 11270-88](http://docs.cntd.ru/document/1200019426).

(Измененная редакция, Изм. N 2).