**ГОСТ 12584-67. Батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом. Технические условия (с Изменениями N 2, 3, 4)**

ГОСТ 12584-67  
  
Группа Н32

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,   
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПИРТОМ

Технические условия

Long loaves sterilized by spirit for prolonged storage.  
Specifications

ОКП 91 1573

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 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) | 1a.1; 2.1, 2.2 |
| [ГОСТ 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 2.2 |
| [ГОСТ 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 2.2 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 2.2 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 2.2 |
| [ГОСТ 10354-82](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) | 3.1 |
| [ГОСТ 13511-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004573) | 3.2 |
| [ГОСТ 13512-91](http://docs.cntd.ru/document/1200004580) | 3.2 |
| [ГОСТ 18251-87](http://docs.cntd.ru/document/1200018149) | 3.2 |
| [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 |
| [ГОСТ 27844-88](http://docs.cntd.ru/document/1200006149) | 1.2; 1.2а |

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1981 г., декабре 1985 г., сентябре 1991 г. (ИУС 3-82, 4-86, 12-91)  
  
  
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. N 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батоны должны вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

1.2. Качество батонов, предназначенных для длительного хранения, должно соответствовать требованиям [ГОСТ 27844](http://docs.cntd.ru/document/1200006149).

1.2а. Масса одного изделия должна быть 0,4 кг с допускаемыми отклонениями по [ГОСТ 27844](http://docs.cntd.ru/document/1200006149).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 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. N 2, 4).

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

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. N 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. N 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 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 производстве батонов, 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 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 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. 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 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321)-[ГОСТ 5670](http://docs.cntd.ru/document/1200021542), [ГОСТ 5672](http://docs.cntd.ru/document/1200022327), 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.2. (Измененная редакция, Изм. N 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Батоны по две штуки должны быть упакованы в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и не окрашенной пленки "пищевой" марки Н толщиной 0,08-0,10 мм по[ГОСТ 10354](http://docs.cntd.ru/document/1200006604).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

3.2. Батоны в пакетах 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).

3.3. 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. N 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. N 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. N 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. N 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. N 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. N 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. N 4).