**ГОСТ 14121-69**

ГОСТ 14121-69

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

Технические условия

Buns for tea. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1672

Дата введения 1969-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 02.01.69 N 33

3. Стандарт унифицирован со стандартом МНР УСТ 238-60

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5. 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 |
| [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 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 1.13, 3.1 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 2.2 |
| [ГОСТ 25951-83](http://docs.cntd.ru/document/1200020702) | 1.12 |
| [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 |

6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 N 1944

7. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1982 г., июне 1989 г., декабре 1991 г. (ИУС 3-83, 8-89, 3-92)

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батончики к чаю должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

1.2. (Исключен, Изм. N 2).

1.3. (Исключен, Изм. N 1).

1.4. Масса батончиков к чаю должна быть 0,15 и 0,3 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4,0 и 2,5% установленной массы одного изделия для батончиков массой 0,15, 3,0 и 2,5% для батончиков массой 0,3 кг.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

1.5. По органолептическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| форма | Продолговатая, с округленными концами |
| поверхность | Гладкая, без трещин, подрывов и притисков, с четко выраженными косыми надрезами |
| цвет | От светло-желтого до светло-коричневого |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь. |
|  | Эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| пористость | Развитая, тонкостенная, без пустот и уплотнений |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.6. По физико-химическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для батончиков массой, кг |
|  | 0,15 | 0,3 |
| Влажность мякиша, %, не более | 40,0 | 40,0 |
| Кислотность мякиша, град., не более | 3,0 | 3,0 |
| Пористость мякиша, %, не менее | - | 68,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 9,0±1,0 | 9,0±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 6,0±0,5 | 6,0±0,5 |
| Примечания: |
| 1. В батончиках к чаю, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках, допускается повышение кислотности на 0,5 град. |
| 2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира. |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.7. В батончиках к чаю не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

1.8. (Исключен, Изм. N 1).

1.9. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи - 6 ч для изделий массой 0,15 кг и 10 ч для изделий массой 0,3 кг.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батончиках не должно превышать допустимые уровни, установленные 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 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.11. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, 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 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.12. Батончики вырабатываются упакованными и без упаковки.

Остывшие батончики упаковывают по одной штуке в полиэтиленовую термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](http://docs.cntd.ru/document/1200020702).

1.13. Укладывание батончиков - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

(Введены дополнительно, Изм. N 3).

1a. ПРИЕМКА

1a.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) со следующим дополнением.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие качества партии батончиков требованиям настоящего стандарта и дату выемки их из печи.

1а.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию c органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

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

(Измененная редакция, Изм. N 2).

2.2. Методы анализа - по [ГОСТ 21094](http://docs.cntd.ru/document/1200007473), [ГОСТ 5668](http://docs.cntd.ru/document/1200022324), [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.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

3. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хранение и транспортирование батончиков к чаю - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

3.2. Реализация батончиков в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

3.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи батончиков массой 0,15 и 0,3 кг соответственно: неупакованных - 16 и 24 ч; упакованных - 48 и 72 ч.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ (обязательное). КОДЫ ОКП

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование изделия | Масса изделия, кг | Код ОКП |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые  | 0,15  | 91 1672 1222 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые | 0,30 | 91 1672 1231 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,15 | 91 1673 1922 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,30 | 91 1673 1931 |

Приложение. (Измененная редакция, Изм. N 3).