**ГОСТ 28402-89. Сухари панировочные. Общие технические условия (с Изменением N 1)**

ГОСТ 28402-89  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ

Общие технические условия

Dried and finely ground bread-crumbs. General specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 9660

Дата введения 1991-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 22.12.89 N 4035

3. ВЗАМЕН ОСТ 18-255-75

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ 

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта |
| [ГОСТ 686-83](http://docs.cntd.ru/document/1200019231) | 3 |
| [ГОСТ 14192-96](http://docs.cntd.ru/document/1200006710) | 1.3.2 |
| [ГОСТ 15113.0-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022337) | 2.1, 2.2 |
| [ГОСТ 15113.1-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022342) | 3 |
| [ГОСТ 15113.2-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022344) | 3 |
| [ГОСТ 15113.3-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022345) | 3 |
| [ГОСТ 15113.4-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022347) | 3 |
| [ГОСТ 15113.5-77](http://docs.cntd.ru/document/1200022349) | 3 |
| [ГОСТ 20239-74](http://docs.cntd.ru/document/1200022355) | 3 |
| [ГОСТ 24508-80](http://docs.cntd.ru/document/1200022357) | 1.3; 1.4.2; 4.1 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 3 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 3 |
| [ГОСТ 27558-87](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) | 3 |
| [ГОСТ 27560-87](http://docs.cntd.ru/document/1200022386) | 3 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 24.09.92 N 1260

6. ИЗДАНИЕ (май 2010 г.) с Изменением N 1, утвержденным в сентябре 1992 г. (ИУС 12-92)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на панировочные сухари, представляющие собой продукт, предназначенный для панировки кулинарных изделий при обжарке или запекании.  
  
Коды ОКП приведены в приложении.  
  
Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.2.4; 1.5; 1.6; 2.3; разд.3.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Панировочные сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

**1.2. Характеристики**

1.2.1. Панировочные сухари должны вырабатываться следующих наименований:  
  
панировочные сухари из хлебных сухарей;  
  
панировочные сухари кукурузные или пшеничные;  
  
панировочные сухари любительские.

1.2.2. Для выработки панировочных сухарей должны применяться:  
  
сухари хлебные из пшеничной муки высшего, первого, второго и подольского сортов;  
  
хлопья мелкие кукурузные и пшеничные, палочки кукурузные и пшеничные нестандартные;  
  
пшеница продовольственная I и IV типов, 4 подтипов, 1-го и 2-го классов.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2.3. По органолептическим показателям панировочные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид | Крупка, достаточно однородная по размеру |
| Цвет | От светло-желтого до светло-коричневого |
| Вкус | Свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха |

1.2.4. По физико-химическим показателям панировочные сухари должны соответствовать нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для панировочных сухарей | | | | |
|  | из хлебных сухарей сорта | | | кукурузных, пшеничных | любительских |
|  | высшего | первого и “подольского” | второго |  |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | 10,0 | 10,0 | 10,0 | 8,0 | 6,0 |
| Кислотность в пересчете на сухое вещество, град, не более | 6,0 | 7,0 | 9,0 | - | - |
| Крупность помола, остаток на сите из сетки проволочной тканой, %, не более: |  |  |  |  |  |
| N 1, 2 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | - | - |
| N 095 | - | - | - | 8,0 | 8,0 |
| Массовая доля металломагнитной примеси (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении) на 1 кг панировочных сухарей, мг, не более | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Посторонние включения | Не допускаются | | | | |
| Хруст от минеральной примеси | То же | | | | |
| Признаки болезней и плесени | " | | | | |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | " | | | | |

(Измененная редакция, Изм. N 1).

**1.3. Маркировка**  
  
Маркировка панировочных сухарей - по [ГОСТ 24508](http://docs.cntd.ru/document/1200022357).

1.3.1. Маркировка потребительской тары  
  
Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару или на этикетку и содержать следующие данные:  
  
наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак;  
  
наименование продукта;  
  
массу нетто упаковки;  
  
дату выработки;  
  
номер смены;  
  
срок хранения;  
  
обозначение настоящего стандарта;  
  
надпись “хранить в сухом прохладном месте”.

1.3.2. Маркировка транспортной тары  
  
Транспортная маркировка - по [ГОСТ 14192](http://docs.cntd.ru/document/1200006710) с нанесением манипуляционного знака “Беречь от влаги”.  
  
На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:  
  
товарный знак;  
  
наименование предприятия-изготовителя;  
  
наименование продукции;  
  
количество единиц упаковки;  
  
массу нетто единицы упаковки;  
  
дату выработки и номер смены;  
  
срок хранения;  
  
обозначение настоящего стандарта.

1.3.1, 1.3.2. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

**1.4. Упаковка**

1.4.1. Панировочные сухари должны вырабатывать для промышленных предприятий и предприятий общественного питания массой нетто не более 30 кг, для розничной торговой сети массой нетто до 1 кг.  
  
Допускаемые отклонения от установленной массы не должны быть более, %:  
  
минус 2,0 при массе нетто до 0,400 кг;  
  
минус 1,0 " " " от 0,401 до 1,000 кг;  
  
минус 0,3 " " " от 1,001 до 5,000 кг;  
  
минус 0,1 " " " от 20,000 до 30,000 кг.  
  
Допускается превышение массы изделия.

1.4.2. Упаковка панировочных сухарей - по [ГОСТ 24508](http://docs.cntd.ru/document/1200022357).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\*, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 N 5061.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.6. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\*, утвержденным Минздравом СССР от 01.08.89 N 5061.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.5, 1.6. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

2. ПРИЕМКА

2.1. Панировочные сухари принимают партиями. Определение партии и документа о качестве - по [ГОСТ 15113.0](http://docs.cntd.ru/document/1200022337).

2.2. Отбор выборки - по [ГОСТ 15113.0](http://docs.cntd.ru/document/1200022337).

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Методы анализа для панировочных сухарей, полученных из хлебных сухарей, - по [ГОСТ 686](http://docs.cntd.ru/document/1200019231)(в части определения влажности и кислотности), по [ГОСТ 20239](http://docs.cntd.ru/document/1200022355), [ГОСТ 27558](http://docs.cntd.ru/document/1200006148) - [ГОСТ 27560](http://docs.cntd.ru/document/1200022386), полученных из пшеницы, пшеничных и кукурузных хлопьев, пшеничных и кукурузных палочек, - по [ГОСТ 15113.1](http://docs.cntd.ru/document/1200022342)-[15113.5](http://docs.cntd.ru/document/1200022349).  
  
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 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение панировочных сухарей - по [ГОСТ 24508](http://docs.cntd.ru/document/1200022357).

4.2. Срок хранения с момента выработки панировочных сухарей, упакованных в мешки, - 4 мес, в другие виды упаковки - 6 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ (обязательное). КОДЫ ОКП

ПРИЛОЖЕНИЕ  
Обязательное

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование изделия | Код ОКП |
| Сухари панировочные из хлебных сухарей | 91 9661 |
| Сухари панировочные из кукурузных или пшеничных хлопьев | 91 9662 |
| Сухари панировочные любительские | 91 9662 |