**ГОСТ 9903-61**

ГОСТ 9903-61  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ЛЕПЕШКИ РЖАНЫЕ

Технические условия

Rye cakes. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 1652 1219

Дата введения 1962-07-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госместпромом РСФСР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта |
| [ГОСТ 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) | 1а.1, 9 |
| [ГОСТ 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 10 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 10 |
| [ГОСТ 7128-91](http://docs.cntd.ru/document/1200019410) | 10 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 11 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 10 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 10 |

4. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 N 111

5. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в январе 1984 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 5-84, 9-88, 5-92)

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Ржаные лепешки должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси ржаной обойной муки и пшеничной 1-го сорта, сахара, маргарина, с добавлением химических разрыхлителей и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

2. (Исключен, Изм. N 3).

3. (Исключен, Изм. N 1).

4. Масса ржаной лепешки должна быть 0,1 кг.  
  
Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 5,0% массы отдельного изделия и 3,0% средней массы 10 изделий.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

5. По органолептическим показателям лепешки должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателей | Характеристика |
| **Внешний вид** |  |
| Форма | Округлая. Допускаются неровные края и мелкие трещины |
| Поверхность | Глянцевитая с неглубокими надрезами, образующими косую клетку |
| Цвет | Коричневый |
| **Внутреннее состояние** | Пропеченные, рассыпчатые |
| **Вкус** | Свойственный данному виду изделий, сладковатый, без постороннего привкуса |
| **Запах** | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

6. По физико-химическим показателям ржаные лепешки должны соответствовать нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность, %, не более | 20,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 8,0±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 20,0±0,5 |
| Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира. | |

7. В лепешках не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

8. Срок максимальной выдержки ржаных лепешек на предприятии после выемки из печи - более 6 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

8а. 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 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). 

8б. 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).   
  
  
8а, 8б. (Введены дополнительно, Изм. N 3).

Iа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321). В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

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

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

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 3).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

10. Методы анализа - по [ГОСТ 5668](http://docs.cntd.ru/document/1200022324), [ГОСТ 5672](http://docs.cntd.ru/document/1200022327), [ГОСТ 7128](http://docs.cntd.ru/document/1200019410) (в части определения влажности).  
  
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.  
  
Влажность определяют в целом изделии. При подготовке пробы отбирают лабораторный образец в количестве не менее трех штук изделий, которые разрезают на 4 части.  часть каждого изделия измельчают в крошку на терке или ножом. Полученную крошку перемешивают и берут навески для определения влажности.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание ржаных лепешек при хранении и перевозке должно производиться на ребро в один ряд или на нижнюю корку в 2-3 ряда.  
  
Хранение и транспортирование ржаных лепешек - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

12. Реализация ржаных лепешек в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.  
  
Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

13. Срок реализации лепешек в розничной торговой сети с момента выемки их из печи - 16 ч.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 3).