

**ГОСТ 5667—65**

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**

---

# **ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ,  
МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ И МАССЫ ИЗДЕЛИЙ**

**Издание официальное**



**Москва  
Стандартинформ  
2000**

**ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий**

**ГОСТ  
5667—65**

Bread and bakery products.  
Rules of acceptance, methods of sampling, methods for determination  
of organoleptic characteristics and mass

МКС 67.050

Дата введения 1996—01—01

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, булочные, сладкие и диетические изделия и устанавливает правила приемки продукции, методы отбора образцов для контроля органолептических и физико-химических показателей и методы определения органолептических показателей и массы.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

**1 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

1.1 Продукцию принимают партиями. Партией считают:

в экспедиции предприятия — при непрерывном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену; при порционном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста;

в торговой сети — хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2 Показатели: форму, поверхность, цвет и массу контролируют на 2—3 лотках от каждой вагонетки, контейнера или стеллажа: 10 % изделий от каждой полки.

Результаты контроля распространяют на вагонетку, контейнер, стеллаж, полку, от которых отбиралась продукция. При получении неудовлетворительных результатов производят сплошной контроль (разбраковывание).

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.3 Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химических показателей составляют представительную выборку способом «россыпью» в соответствии с ГОСТ 18321.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4 Объем представительной выборки определяют следующим образом. В процессе выработки партии изделий на предприятии или партии, поступившей в торговую сеть, из вагонеток, контейнеров, стеллажей, полок, корзин, лотков или ящиков отбирают отдельные изделия в количестве 0,2 % всей партии, но не менее 5 шт. — при массе отдельного изделия от 1 до 3 кг; 0,3 % всей партии, но не менее 10 шт. — при массе отдельного изделия менее 1 кг.

Результаты анализа представительной выборки распространяют на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

**2 МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ**

2.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей отбор образцов производят от представительной выборки методом «вслепую» в соответствии с ГОСТ 18321.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2 Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета), а также наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени от представительной выборки отбирают пять единиц продукции.

2.3 Для контроля физико-химических показателей от представительной выборки отбирают лабораторный образец в количестве:

1 шт. — для весовых и штучных изделий массой более 400 г;

не менее 2 шт. — для штучных изделий массой от 400 до 200 г включительно;

не менее 3 шт. — для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно;

не менее 6 шт. — для штучных изделий массой менее 100 г.

При проверке качества изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца.

При проверке на хлебопекарном предприятии два из них упаковывают в бумагу, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают и отправляют в лабораторию контролирующей организации; третий анализируют в лаборатории предприятия-изготовителя.

При проверке в торговой сети упаковывают аналогично все три лабораторных образца, два из них отправляют в лабораторию контролирующей организации, третий — в лабораторию предприятия-изготовителя продукции.

В лаборатории контролирующей организации анализируют один образец, второй, упакованный, хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества и анализируют совместно с представителем предприятия-изготовителя.

#### 2.2, 2.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.4 Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают:

наименование изделия;

наименование предприятия-изготовителя;

дату и место отбора образцов;

объем и номер партии;

время выемки изделий из печи или время начала и конца выпечки партии;

показатели, по которым анализируют образцы;

фамилии и должности лиц, отобравших образцы.

2.5 Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков реализации продукции, но не ранее чем через час для мелкоштучных изделий массой 200 г и менее, и не ранее чем через три часа для остальных изделий.

#### 2.4, 2.5 (Измененная редакция, Изм. № 2).

Разд. 3—5 (Исключены, Изм. № 2).

### 5а МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

5а.1 Показатели: форму, поверхность и цвет контролируют осмотром всего хлеба или хлебобулочных изделий, отобранных в соответствии с требованием п. 1.2.

5а.2 Органолептические показатели (кроме формы, поверхности и цвета) контролируют в изделиях, отобранных в соответствии с требованием п. 2.2, посредством органов чувств (обонятия, осязания, зрения).

Разд. 5а (Введен дополнительно, Изм. № 3).

### 6 МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ

6.1 При определении массы изделия применяют:

весы среднего класса точности по ГОСТ 29329 с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно; не более 5 г для массы более 200 г;

гири 5 класса точности по ГОСТ 7328.

6.2 Перед выполнением измерений проверяют правильность установки весов.

6.1, 6.2 (Введены дополнительно, Изм. № 2).

6.3 Определение массы отдельного изделия производят взвешиванием не менее 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованиями п. 1.2.

### **С. 3 ГОСТ 5667—65**

Среднюю массу изделия определяют как среднеарифметическую величину одновременного взвешивания 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованиями п. 1.2.  
**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

6.4 При отсутствии возможности одновременного размещения 10 шт. изделий на платформе весов, а также при общей массе изделий, превышающей наибольший предел взвешивания весов, допускается взвешивать изделия поштучно или несколько штук на одних и тех же весах с суммированием результатов отдельных взвешиваний.

6.5 Отклонения массы отдельного изделия и средней массы определяют как разность между результатами измерений и установленной массой, отнесенную к установленной массе и выраженную в процентах. Отклонения массы не должны превышать отклонений, допускаемых нормативными документами на хлеб и хлебобулочные изделия.

**6.4, 6.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным комитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Государственным Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 28.05.65

**3 ВЗАМЕН ГОСТ 5667-51**

**4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7328-2001	6.1
ГОСТ 18321-73	1.3; 2.1
ГОСТ 29329-92	6.1

**5 Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 27.11.91 № 1811**

**6 ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1980 г., июле 1985 г., ноябре 1991 г. (12-80, 10-85, 3-92)**