

Изменение № 2 ГОСТ 24298—80 Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 12.12.91 № 1944

Дата введения 01 01.93

Пункт 1.1. Исключить слова: «с добавлением кардамона, мускатного ореха, тмина, горчичного масла, сушеного винограда»; заменить слова: «по рецептуре и технологической инструкции» на «с соблюдением санитарных правил, рецептов и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке».

(Продолжение см. с. 152)

(Продолжение изменения к ГОСТ 24298—80)

Пункт 1.2. Исключить слова и значения: булочки горчичные — 0,05»; «булочки столичные — 0,05 и 0,1»; «булочки с тмином — 0,05»;

последний абзац изложить в новой редакции: «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»;

дополнить абзацем: «Коды ОКП приведены в справочном приложении 1».

Пункт 1.3. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «форма» заменить слово: «Круглая» на «Округлая»; для показателя «поверхность» изло-

(Продолжение см. с. 153)

жить в новой редакции: «С оттиском от штампа или без оттиска. Допускается по линии штампа незначительный разрыв, для упакованных изделий — незначительная морщинистость»; для показателя «Вкус» второй абзац исключить.

Пункт 1.4. Таблица 2. Графа «Наименование булочек». Исключить наименование: «Горчичные из муки первого сорта массой 0,05 кг»; «Столичные из муки высшего сорта массой 0,05 и 0,1 кг»; «С тмином из муки высшего сорта массой 0,05 кг»;

сноску * исключить.

Пункт 1.6 перед словом «выдержки» дополнить словом: «максимальный»; исключить слова: «Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 16 ч».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.7, 1.8: «1.7. 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.

1.8. Сырье, применяемое при изготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

«2. Приемка

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

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

Пункт 3.1. Заменить слово: «проб» на «образцов».

Пункты 3.2, 4.3 изложить в новой редакции: «3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094—75, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5668—68, ГОСТ 5672—68, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

4.3. Реализация мелкоштучных хлебобулочных изделий в розничной торговле 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 листов предприятия торговли, которые доводят ее до потребителя (см. приложение 2)».

Пункт 4.4 перед словом «хранение» дополнить словом: «Укладывание»; заменить слово: «производится» на тире.

Пункт 4.5 изложить в новой редакции: «4.5. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи неупакованных изделий — 16 ч, изделий в упаковке — 48 ч».

Стандарт дополнить приложениями — 1, 2.

(Продолжение см. с. 154)

(Продолжение изменений к ГОСТ 24298—80)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
Булочки ароматные	0,05	91 1675 2012
Булочки ароматные в упаковке по 4 шт.	0,2	91 1673 1724
Булочки днепровские	0,06	91 1675 1113
Булочки кунцевские из муки первого сорта	0,05	91 1675 1212
Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 2 шт.	0,1	91 1673 1119
Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 4 шт.	0,2	91 1673 1124
Булочки кунцевские из муки высшего сорта	0,06	91 1665 4313
Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 2 шт.	0,12	91 1663 1821
Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 3 шт.	0,18	91 1663 1820

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Информационный листок
Химический состав и энергетическая ценность 100 г
изделий

Наименование изделий	Химический состав							Энергетическая ценность, ккал
	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Витамины, мг			
					В ₁	В ₂	РР	
Булочка ароматная	24,4	6,9	8,3	55,0	0,16	0,07	1,56	324
Булочка днепровская	27,7	7,8	8,5	50,5	0,16	0,07	1,74	314
Булочка кунцевская первого сорта	27,0	8,2	5,3	53,7	0,18	0,07	1,87	300
Булочка кунцевская высшего сорта	28,0	7,7	6,7	47,4	0,12	0,04	1,12	305

(ИУС № 3 1992 г.)