

## 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

## ЛЕПЕШКИ РЖАНЫЕ

Технические условия

Rye cakes.  
SpecificationsГОСТ  
9903—61

ОКП 91 1652 1219

Дата введения 01.07.62

## 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 и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

2. (Исключен, Изм. № 3).

3. (Исключен, Изм. № 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. № 3).

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

Таблица 1

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

(Измененная редакция, Изм. № 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

П р и м е ч а н и е. 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. № 1).

8. Срок максимальной выдержки ржаных лепешек на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 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<sup>1</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

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<sup>1</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8а, 8б. (Введены дополнительно, Изм. № 3).

### Ia. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. 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. № 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. № 3).

### II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

10. Методы анализа — по ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 7128 (в части определения влажности). Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Влажность определяют в целом изделия. При подготовке пробы отбирают лабораторный образец в количестве не менее трех штук изделий, которые разрезают на 4 части.  $\frac{1}{4}$  часть каждого изделия измельчают в крошку на терке или ножом. Полученную крошку перемешивают и берут навески для определения влажности.

(Измененная редакция, Изм. № 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.

(Измененная редакция, Изм. № 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. № 3).

13. Срок реализации лепешек в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.  
(Введен дополнительно, Изм. № 3).

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госмептпромом 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	1а.1, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 7128—91	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	10

- 4. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111**
- 5. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1984 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 5—84, 9—88, 5—92)**