

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

ГАЛЕТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

ГАЛЕТЫ

Технические условия

Biscuits.
SpecificationsМКС 67.060
ОКП 91 3210ГОСТ
14032—68Дата введение 01.07.69

Настоящий стандарт распространяется на галеты — мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Галеты должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептограм и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).**1.2. (Исключен, Изм. № 2).**

1.3. В зависимости от состава галеты подразделяют на:

простые без жира и сахара;

улучшенные с жиром;

диетические с жиром и сахаром.

Простые галеты подразделяют на галеты из пшеничной муки 1-го сорта, из пшеничной муки 2-го сорта и из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта.

Диетические галеты подразделяют на галеты с повышенным и пониженным содержанием жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 5).

1.4. По органолептическим показателям галеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименования показателей	Характеристика
Форма	Прямоугольная у галет всех видов и, кроме того, квадратная и круглая у улучшенных и диетических галет. Не допускаются поврежденные углы и края. Допускаются галеты с двусторонним слипом (след от разлома слипшихся краев изделий во время выпечки) при работе сплошным штампом (без обрезков), диетические галеты (с пониженным содержанием жира) с приподнятыми краями, позволяющими производить правильную укладку в ящики, для остальных видов допускается не более 5% галет (к массе) с приподнятыми краями
Поверхность	Гладкая с проколами, без посторонних вкраплений и пятен. Для простых галет из пшеничной муки второго сорта, пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта — со следами муки, а для простых галет из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта, кроме того, — с вкраплениями отрубей.

Продолжение табл. 1

Наименование показателей	Характеристика
Поверхность	Допускаются на верхней поверхности отдельные мелкие твердые нелопнувшие пузьри, на нижней поверхности допускаются отдельные вкрапления запеченного теста, незагрязненные следы от кромок, швов листа и полотна
Цвет	От соломенно-желтого до светло-коричневого с более темной окраской выпуклостей, галеты неподгорелые. Окраска нижней стороны светлее или темнее верхней.
Вид в изломе	Общий тон окраски отдельных галет в упаковочной единице должен быть одинаковым
Вкус и запах	Слоистый, с равномерной пористостью, без вздутий, закала, следов непромеса
Наличие галет надломанных и с трещинами, %:	Свойственные хорошо пропеченным галетам, без посторонних привкусов и запахов
при отпуске с фабрики	Не более 5 — для галет улучшенных и диетических; не более 10 — для простых
в торговой сети	Не более 7 — для галет улучшенных и диетических; не более 12 — для простых

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.5. По физико-химическим показателям галеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для галет					
	простых из пшеничной муки			улучшенных из пшеничной муки высшего сорта	диетических	
	1-го сорта	2-го сорта	обойной и смеси обойной и муки 1 сорта		с повышенным содержанием жира	с пониженным содержанием жира
Влажность, %, не более	11,0	11,0	11,0	10,0	9,0	10,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	—	—	10,5	17,0	3,0
Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %, не менее	—	—	—	—	12,0	14,0
Щелочность, градусы, не более	1,5	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5
Кислотность, градусы, не более	—	2,5	2,5	3,0	—	—
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Толщина, мм, не более	10	10	10	11	11	11
Намокаемость, %, не менее	170	150	130	200	—	—
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	—	—	0,01	0,01	—	—

П р и м е ч а н и я:

1. Допускается не более 5% (к массе) простых галет из муки пшеничной первого сорта и улучшенных с намокаемостью не менее 150%.

С. 3 ГОСТ 14032—68

Допускается вырабатывать на импортных поточно-механизированных линиях простые галеты из пшеничной муки с показателями намокаемости, не менее:

- 170 % — из муки первого сорта;
- 150 % — из муки второго сорта;
- 130 % — из обойной муки (до 01.01.84).

2. Для улучшенных галет размером не менее 57×57 мм допускается намокаемость не менее 180 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5).

1.6. Влажность по каждому наименованию галет должна быть в соответствии с рецептами с учетом предельных отклонений, предусмотренных рецептами.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.7. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество по каждому наименованию галет должна соответствовать ее расчетному значению по рецептам.

1.8. Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе) должна соответствовать ее расчетному значению по рецептам.

1.7, 1.8. (Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.9. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, установленных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1а.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а.3. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 5897 — ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 10114, ГОСТ 26811, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

2.3. Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в галетах, вырабатываемых с добавлением пиросульфита натрия.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Галеты выпускают фасованными в пачки, коробки, пакеты и ящики.

3.1.1. Фасованные в пачки галеты массой нетто не более 300 г завертывают в два слоя бумаги: подвертку (внутренний) и этикетку (наружный).

При фасовке в пачки галеты должны быть уложены одинаковым рисунком в одну сторону. При механизированном фасовании допускается укладка отдельных штук рисунком в разные стороны.

В качестве подвертки должны применяться пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин или целлофан по ГОСТ 7730.

Этикетки должны быть художественно оформлены и отпечатаны на писчей бумаге по ГОСТ 18510 или этикеточной бумаге по ГОСТ 7625, или целлофане.

По мере надобности и по согласованию с потребителем допускается применять внутри пачки (между подверткой и этикеткой) дополнительную обертку из картона или бумаги и вставлять картонные донышки.

Этикетки на пачках не должны промасливаться.

С. 5 ГОСТ 14032—68

3.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию: товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование продукта и сорт муки; массу нетто и брутто; число упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных галет); дату выработки; срок хранения; обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.9. В пачки, коробки или ящики с галетами вкладывают ярлык с номером укладчика или весовщика, или номер проставляют штемпелем с наружной стороны.

3.10. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.11. Галеты транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от атмосферных осадков.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резкопахнущие грузы, а также транспортировать галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.12. Галеты должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Галеты специального назначения допускается хранить при температуре от минус 21 до плюс 21 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.13. Ящики с галетами при хранении на складах должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

3.14. Сроки хранения галет при указанных условиях со дня выработки устанавливают следующие:

простые герметически упакованные — 2 года;

простые весовые из муки 1-го, 2-го сортов и обойной пшеничной — 6 мес;

улучшенные:

весовые — 3 мес;

фасованные, в том числе герметически упакованные — 6 мес;

диетические с повышенным содержанием жира:

весовые — 3 недели;

фасованные — 1,5 мес;

диетические с пониженным содержанием жира:

весовые — 1,5 мес;

фасованные — 3 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование галет	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	грамм на 100 г			
Улучшенные из муки высшего сорта	9,7	10,2	68,4	393
Простые из муки первого сорта	10,6	1,3	73,8	336
Простые из муки второго сорта	11,9	1,8	72,1	343
Простые из обойной пшеничной муки	12,7	1,9	69,5	338
Диетические с повышенным содержанием жира	8,6	16,6	66,9	439
Диетические с пониженным содержанием жира	9,6	3,4	66,5	350

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 05.11.68 № 84
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	3.1.1	ГОСТ 11354—93	3.1.3
ГОСТ 1760—86	3.1.1	ГОСТ 13512—91	3.1.3; 3.2
ГОСТ 5897—90	2.2	ГОСТ 14192—96	3.8
ГОСТ 5898—87	2.2	ГОСТ 15846—2002	3.4
ГОСТ 5899—85	2.2	ГОСТ 18510—87	3.1.1
ГОСТ 5900—73	2.2	ГОСТ 26811—86	2.2
ГОСТ 5901—87	2.2	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 5903—89	1а.1	ГОСТ 26930—86	2.2
ГОСТ 5904—82	1а.1; 2.1	ГОСТ 26931—86	2.2
ГОСТ 7625—86	3.1.1	ГОСТ 26932—86	2.2
ГОСТ 7730—89	3.1.1; 3.1.2	ГОСТ 26933—86	2.2
ГОСТ 10114—80	2.2	ГОСТ 26934—86	2.2
ГОСТ 10131—93	3.1.3; 3.2		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 02.11.92 № 1470
6. ИЗДАНИЕ (март 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в сентябре 1980 г., декабре 1981 г., декабре 1987 г., апреле 1988 г., октябре 1989 г. (ИУС 12—80, 2—82, 4—88, 7—88, 1—90)