

**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 РЖАНОЙ ПРОСТОЙ И РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ  
ПРОСТОЙ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ,  
КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СПИРТОМ****Технические условия****ГОСТ  
12582—67**Common rye bread preserved with spirit for  
long-term storage. SpecificationsМКС 67.060  
ОКП 91 1333**Дата введения 01.07.67**

Настоящий стандарт распространяется на хлеб ржаной простой формовой и ржано-пшеничный простой формовой стерилизованный 96 %-ным этиловым ректифицированным спиртом, упакованный в мягкую трехслойную упаковку или в пакеты из полиэтиленовой пленки и предназначенный для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Хлеб должен вырабатываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Качество хлеба, предназначенного для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2077.

1.3. Дополнительные требования к качеству хлеба, отбираемого для консервирования, по органолептическим показателям и массе должны соответствовать указанным в табл. 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика
1. Внешний вид:	
поверхность	Допускаются трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, не допускается клиновидная, с разной высотой по длине хлеба
2. Состояние мякиша	Не допускается крупная пористость
3. Масса	Должна быть 1 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 2077

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. Консервирование хлеба должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.5. По органолептическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

**Издание официальное****Перепечатка воспрещена**

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается морщинистость, трещины и подрывы шириной не более 0,5 см
форма	Правильная, боковые корки могут быть слегка вогнутыми вовнутрь
Состояние мякиша	Плотный, крошащийся, достаточно легко режется ножом, допускаются небольшие трещины; более плотный в периферийных слоях
Вкус и запах	Свойственные данному сорту хлеба после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.6. По физико-химическим показателям хлеб в конце гарантийного срока хранения должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Нормы для хлеба со сроком хранения, месяцы			
	4	6	4	6
	ржаной		ржано-пшеничный	
Влажность мякиша, %, не менее	47	46	45	44
Кислотность, град, не более	14	14	13	13
Пористость, %, не менее	45	45	43	43

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.8. Перед употреблением в пищу хлеб, освобожденный от упаковки, рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 30 мин и затем охладить или за 2–3 ч до еды освободить от упаковки и нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

1.10. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

1.9; 1.10. (Введены дополнительно, Изм. № 4).

**1а. ПРИЕМКА**

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 (кроме п. 1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб одного наименования, выработанный по заявке заказчика.

Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортной накладной с указанием соответствия качества изделий требованиям настоящего стандарта.

1а.3. Выборочный контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. (Измененная редакция, Изм. № 4).

**2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

### 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хлеб со сроком хранения 6 мес должен быть упакован в три слоя мягкого упаковочного материала. Первый слой, прилегающий к хлебу, — бумага фильтровальная лабораторная марки ФНБ или ФНС по ГОСТ 12026. Второй слой — пакет из пленки полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354. Третий слой — наружный — бумага оберточная марки А или В поверхностной плотностью не менее 70 г/м<sup>2</sup> по ГОСТ 8273.

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

3.2. Готовые пакеты с хлебом пропитывают смесью следующего состава:

- а) парафин по ГОСТ 23683 — 80 %;
- б) вазелин медицинский по ГОСТ 3582 — 20 %.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Хлеб со сроком хранения 4 мес должен быть упакован в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пленки «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354.

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

3.4. Хлеб в пакетах укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511; № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 80 мм или kleевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.5. В каждый ящик с изделиями вкладывают этикетку со следующими обозначениями:

- а) наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;
- б) наименование хлеба;
- в) наименование предприятия-изготовителя;
- д) масса хлеба, использованного для консервирования;
- е) дата выработки продукции и номер партии;
- ж) гарантийный срок хранения хлеба;
- з) обозначение настоящего стандарта.

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

3.6. **(Исключен, Изм. № 3).**

3.7. На ящике с хлебом должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.5, а также указанием количества штук хлеба в единице упаковки.

3.8. Ящики с хлебом должны укладываться на стеллажи штабелями не более восьми рядов по высоте и храниться в сухих, чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.9. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с хлебом в другую тару до момента потребления хлеба.

3.10. Хлеб должен храниться при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С в течение не более 30 сут.

3.11. Транспортирование хлеба должно осуществляться на машинах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, в особых условиях допускается использование других автотранспортных средств и брезентов после их санитарно-гигиенической обработки.

При перевозке в открытых машинах ящики с хлебом должны покрываться брезентом.

3.12. **(Исключен, Изм. № 3).**

### 4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладывания, хранения и транспортирования.

4.2. Гарантийный срок хранения с момента выработки хлеба в мягкой трехслойной упаковке — 6 мес, в пакетах из полиэтиленовой пленки — 4 мес.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — 3 мес.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27.01.67**
- 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2077—84	1.2; 1.3
ГОСТ 3582—84	3.2
ГОСТ 5667—65	1а.1; 2.1
ГОСТ 5669—96	2.2
ГОСТ 5670—96	2.2
ГОСТ 8273—75	3.1
ГОСТ 10354—82	3.1; 3.3
ГОСТ 12026—76	3.1
ГОСТ 13511—91	3.4
ГОСТ 13512—91	3.4
ГОСТ 18251—87	3.4
ГОСТ 21094—75	2.2
ГОСТ 23683—89	3.2
ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	2.2

- 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 09.09.91 № 1434**
- 6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1977 г., марте 1982 г., феврале 1987 г., сентябре 1991 г. (Постановление № 2196 от 12.09.77, ИУС 3—82, 2—87, 12—91)**