

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Укладывание, хранение и транспортирование

Bread and bakery products.
Stowage, storage and transportation

ГОСТ
8227—56

МКС 67.060
ОКС ТУ 9109

Дата введения 1957—03—01

1 Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в специально отведенных для этого помещениях, которые должны быть:

- а) чистыми, сухими, побеленными или окрашенными светлыми красками, или облицованными керамической плиткой;
- б) хорошо вентилируемыми;
- в) не зараженными вредителями хлебных запасов;
- г) без плесени на стенах и потолках;
- д) изолированными от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспеченными возможностью поддержания равномерной температуры не ниже +6 °С;
- е) хорошо освещенными.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2 Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны быть оборудованы кулерами, контейнерами открытого или закрытого типа, тарой-оборудованием или передвижными этажерками, или стационарными полками-стеллажами или лотками.

Хлеб и хлебобулочные изделия, уложенные на полки-стеллажи, не должны соприкасаться со стенками помещения.

В торговых предприятиях для сохранения свежести хлеб и хлебобулочные изделия должны быть закрыты тканями или полимерными пленками, разрешенными Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 Полки-стеллажи, лотки и ящики должны:

- а) изготавливаться из материалов, разрешенных Минздравом СССР для контакта с горячими хлебобулочными изделиями (дерево, металл, полимерные материалы) с покрытием или без покрытия;
- б) иметь такие размеры и конструкцию, чтобы хранящиеся хлеб и хлебобулочные изделия не деформировались.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4 Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны подвергаться ремонту с побелкой или окраской стен, потолков, оборудования, обновлением облицовки по мере необходимости.

5 Помещения должны не реже одного раза в год подвергаться дезинфекции. Дезинфекция и дератизация должны производиться систематически.

П р и м е ч а н и е — При обнаружении зараженности хлеба картофельной болезнью необходимо немедленно удалить зараженный хлеб и произвести дезинфекцию помещения, где он хранился; инвентарь и оборудование необходимо подвергнуть тщательной механической очистке с последующей дезинфекцией.

6 Впомещениях, предназначенных для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, не допускается держать иные товары и продукты, могущие передать изделиям несвойственный им запах.

7 По выемке из печей хлеб и хлебобулочные изделия помещаются для остывания на кулера, контейнеры, тару-оборудование, полки или лотки, укладывание производится в один ряд на боковую или нижнюю корку.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8 Остывшие изделия укладывают для хранения в соответствии с таблицей.

Наименование изделия	Вид тары и оборудования для хранения хлеба	Способ укладки	
		при хранении	при транспортировании
1 Формовой хлеб	Лотки, этажерки или полки	В один или два ряда на боковую или нижнюю корку	В один ряд на боковую или нижнюю корку
2 Подовый хлеб и хлебобулочные изделия (батоны, халы, булки и др.)	Ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении	То же, что и при хранении
	Лотки или этажерки	В один ряд на нижнюю корку или на боковую корку с уклоном к боковой стенке	То же, что и при хранении
	Полки, ящики или корзины	В один ряд в вертикальном положении, а на полках — с уклоном к боковой или задней стенке Допускается укладывание на ребро попарно, нижними корками друг к другу	То же, что и при хранении
3 Мелкоштучные булочные изделия массой до 200 г включительно и слобные изделия (слоба простая, выборская, крендель, кулич, пироги слобные и др.)	Лотки, этажерки или полки	На нижнюю корку в 1—2 ряда, а изделия с отделкой на верхней корке — в 1 ряд	То же, что и при хранении, но только на лотках
4 Национальные изделия:			
а) чуреки, лепешки, армянский и грузинский хлеб	Этажерки с секционным делением, полки, лотки	В 1 ряд на боковую или на нижнюю корку до остывания; после остывания допускается хранение на нижней корке в 3—5 рядов	То же, что и при хранении
б) лаваш армянский тонкий тондырный	Этажерки с жердочками, полки, лотки	В подвешенном состоянии по одной штуке до остывания; в остывшем виде — на нижнюю корку в 8—10 рядов	В лотках плашмя на нижнюю корку не более 8—10 рядов
5 Гренки	Ящики, картонные коробки, тканевые или бумажные мешки		Насыпью
<p>Примечания</p> <p>1 Допускается хранение и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий в контейнерах открытого или закрытого типа, таре-оборудовании.</p> <p>2 Хлеб и хлебобулочные изделия укладывают так, чтобы они не деформировались.</p> <p>3 Допускается укладывание мелкоштучных изделий (без отделки) массой 50—70 г в ящики или лотки насыпью — не более 100 шт.</p>			

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

9 Укладывание хлеба и хлебобулочных изделий при хранении и транспортировании навалом не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

10 Хлеб и хлебобулочные изделия укладываются в хранилищах хлебопекарных предприятий по бригадам. При отправке в торговую сеть каждая партия сопровождается документом с указанием даты и времени выемки изделий из печи.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

11 Транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий должно осуществляться в соответствии с правилами перевозки грузов, в специально оборудованных автомобилях или повозках, имеющих кузов, разделенный на секции и оборудованный направляющими угольниками для установки лотков с изделиями или устроенными внутри него полками, а также в автомобилях для перевозки контейнеров и тары-оборудования.

П р и м е ч а н и е — В исключительных случаях с разрешения местных органов торговли и органов санитарного надзора допускается перевозка не специализированными автомобилями и повозками при условии укладки изделий в лотки, ящики или корзины с покрытием чистым покрывалом, а затем брезентом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

12 Допускается по согласованию изготовителя с потребителем транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий транспортом других видов с соблюдением требований, указанных в п. 11.

13 Автомобили, повозки, тара и брезенты должны содержаться в чистоте, осматриваться и очищаться перед погрузкой и укладкой хлеба и хлебобулочных изделий, а также должны периодически подвергаться санитарной обработке в соответствии с установленными правилами.

14 При транспортировании в кузовах, оборудованных полками, хлебобулочные изделия укладываются на боковую или нижнюю корку не более чем в два ряда в высоту.

15 Лотки, ящики или корзины устанавливаются друг на друга так, чтобы при ходе автомобиля или повозки они не двигались с места и не деформировали изделий.

12—15 (Измененная редакция, Изм. № 1).

16 Освобождающаяся хлебная тара до обратной ее погрузки в транспорт должна укладываться на чистые стеллажи-решетки.

17 Транспорт, предназначенный для укладки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь санитарный паспорт или письменное заключение городской или районной санитарной инспекции о пригодности для укладки хлеба и хлебобулочных изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

17а Укладывание, хранение и транспортирование бараночных и сухарных изделий — по ГОСТ 686, ГОСТ 7128, ГОСТ 8494, ГОСТ 11270.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности продовольственных товаров СССР

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов
при Совете Министров Союза ССР от 15.11.56 № 215

3 ВЗАМЕН ОСТ ВКС 5541

4 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 686—83	17а
ГОСТ 7128—91	17а
ГОСТ 8494—96	17а
ГОСТ 11270—88	17а

5 Ограничение срока действия снято по протоколу 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6 ИЗДАНИЕ (июль 2006 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 3—85, 9—88)

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *О. Н. Власова*
Корректор *А. С. Черноусова*
Компьютерная верстка *В. Н. Романовой*

Подписано в печать 14.08.2006. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч. изд. л. 0,47. Тираж 141 экз. Зак. 568. С 3152.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.