

Изменение № 2 ГОСТ 27669—88 Мука пшеничная хлебопекарная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2073

Дата введения 1997—01—01

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Белстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт

(Продолжение см. с. 70)

Продолжение

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикский государственный центр по стандартизации, метрологии и сертификации
Туркменистан	Туркменглавгосинспекция
Украина	Госстандарт Украины

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции: «Тестомесильные лабораторные машины марок У1-ЕТЛ, У1-ЕТВ, ВНИИХП-Л—5—60»;

пятый, восьмой абзацы изложить в новой редакции: «Измеритель формоустойчивости подового хлеба марки У1-ЕИХ с погрешностью  $\pm 1$  мм.

Термометры жидкостные стеклянные по ГОСТ 28498—90 с диапазоном измерения 0—50 °С, 0—80 °С, 0—100 °С, минус 30 — плюс 50 °С и минус 20 — плюс 70 °С, допускаются термометры ртутные стеклянные с диапазоном измерения минус 30 — плюс 70 °С и 0 — 100 °С с погрешностью измерения  $\pm 1$  °С»;

(Продолжение см. с. 71)

семнадцатый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—84 на ГОСТ 13830—91.

Пункт 3.5. Заменить ссылку: ГОСТ 9404—60 на ГОСТ 9404—88.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.9: «3.9. Подготовку к работе аппаратов и устройств и порядок работы на них осуществляют в соответствии с правилами, изложенными в паспортах и инструкциях по эксплуатации».

Пункт 4.1.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Замес на тестомесилке У1-ЕТЛ или У1-ЕТВ осуществляют следующим образом.

В дежу насыпают не менее половины подготовленной муки, наливают подготовленное количество воды с разведенными в ней дрожжами, затем высыпают соль и остаток муки. Дежу закрывают крышкой, закрепляют ее и нажимают кнопку «Пуск». После остановки тестомесилки (через 60 с) крышку снимают, вынимают из дежи тесто, и она снова готова к замешиванию следующей пробы».

Пункт 4.6.3 изложить в новой редакции:

«4.6.3. Высоту и диаметр подового хлеба определяют с помощью измерителя марки У1-ЕИХ или линейкой с миллиметровыми делениями.

При измерении высоты и диаметра подового хлеба на измерителе У1-ЕИХ последний устанавливают на столе так, чтобы визир и линейка были обращены к лаборанту. Каретку отводят в крайнее верхнее положение и помещают хлеб на направляющую между губками. Подводят губку к измеряемому хлебу, слегка касаясь его корки. Вращая хлеб между губками, по показанию шкалы с помощью увеличительного стекла визирующего устройства измеряют его наибольший и наименьший диаметры. Затем отводят каретку в крайнее верхнее положение и производят те же операции по измерению высоты хлеба, располагая его вертикально, прислонив основанием к неподвижной губке. Вращая хлеб между губками, по показанию шкалы определяют его наибольшую высоту.

Измерения проводят с точностью до 1 мм.

После измерений хлеб вынимают и подводят рукой подвижную губку к неподвижной».

Пункты 5.1.1, 5.1.2. Исключить слова: «с точностью».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции: «5.2. Формоустойчивость хлеба характеризуют отношением высоты к диаметру подового хлеба и вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{H}{D},$$

где  $H$  — наибольшая высота хлеба, мм;

$D$  — средний диаметр хлеба, мм, который вычисляют по формуле

$$D = \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2},$$

где  $D_{\max}$  — наибольший диаметр хлеба, мм;

$D_{\min}$  — наименьший диаметр хлеба, мм.

Вычисления проводят до третьего десятичного знака с последующим округлением до второго десятичного знака.

(Продолжение см. с. 72)

*(Продолжение изменения № 2 к ГОСТ 27669—88)*

Округление результатов анализа проводят следующим образом: если первая из отбрасываемых цифр (считая слева направо) меньше 5, то последняя сохраняемая цифра не меняется, если равна или больше 5, то увеличивается на единицу».

(ИУС № 11 1996 г.)