



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

СУХАРИ «КАЛИНИНГРАДСКИЕ» И «ОНЕЖСКИЕ»

Общие технические условия.

РСТ РСФСР 581—88

Издание официальное

**ГОСПЛАН РСФСР
Москва**

РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ Руководитель разработки

А. Н. Аношин

Исполнители:

Ж. В. Митрофанова

Н. С. Борисова

ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов РСФСР

Саенко В. И.

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Гос-
плана РСФСР от 2.06.88 № 38.**

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

СУХАРИ «КАЛИНИНГРАДСКИЕ» И «ОНЕЖСКИЕ»

Общие технические условия

ОКП 91 1862 1499
91 1862 1899

РСТ РСФСР 581—88

Взамен РСТ РСФСР 581—77

Дата введения 01.04.89 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону.

1. Технические требования.

1.1. Сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Ассортимент и количество сухарей в одном килограмме указаны в табл. 1.

Таблица 1

Ассортимент сухарей	Количество сухарей в 1 кг, шт.
Калининградские	60—65
Онежские	60—70

1.3. По органолептическим показателям сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Нанменование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Продолговатая, полуовальная

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика
поверхность	Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса. Верхняя корка глянцевитая без рельефов или с рельефами. По линии рельефа допускаются разрывы.
цвет	От светло-коричневого до коричневого.
Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	Количество лома в весовых сухарях допускается не более 5% к общей массе изделий, фасованных — 1 сухарь-лом в единице упаковки. Количество сухарей уменьшенного размера прилегающих к горбушкам, не должно превышать 8%. Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки.
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду сухарей, без постороннего запаха.
Хрупкость	Сухари должны быть хрупкими.

1.4. По физико-химическим показателям сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование сухарей	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Калининградские	10	4	12,5±1,0	5,0±0,5
Онежские	10	3,5	8,5±1,0	10,0±0,5

П р и м е ч а н и я: 1. Превышение верхнего предела массовой доли сахара и жира допускается.

2. Физико-химические показатели в готовых сухарях определяют не ранее чем через 24 часа после их изготовления.

1.5. Сухари должны иметь полную набухаемость в воде при температуре 60°C в течение одной минуты с момента погружения.

1.6. В сухарях не допускаются признаки плесени, посторонние включения, хруст от минеральных примесей.

1.7. Химический состав и энергетическая ценность 100 г сухарей приведены в приложении 1.

1.8. Упаковка и маркировка сухарей производится в соответствии с ГОСТ 8494—73.

2. Приемка.

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8494—73. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии продукции должна быть указана дата изготовления.

2.2. Нормы массовой доли сахара и жира определяют по требованию потребителя.

3. Методы анализа.

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 8494—73.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 8494—73, ГОСТ 5672—68, ГОСТ 5668—68.

4. Транспортирование и хранение.

4.1. Транспортирование и хранение сухарей производится в соответствии с ГОСТ 8494—73.

4.2. Реализация сухарей в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г сухарей, которая в торговой сети доводится посредством плакатов или рекламных листков, составленных по полученным от поставщика данным.

5. Гарантии изготовителя.

5.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие сухарей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладки, транспортирования и хранения, установленных стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения сухарей со дня изготовления — упакованных в ящики — 60 дней;

— фасованных в полиэтиленовые пакеты — 30 дней.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов РСФСР
2. ИСПОЛНИТЕЛИ А. Н. Аношин (руководитель разработки);
Ж. В. Митрофанова; Н. С. Борисова
3. ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов РСФСР, Саенко В. И.
4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением
Госплана РСФСР от 2.06.88 № 38.
5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН за № 581—88 от 27.06.88
6. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 581—77
7. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ.

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8494—73	1.8; 2.1; 3.1; 3.2; 4.1

Приложение 1
СправочноеХимический состав и энергетическая ценность 100 г. изделий
(полученные расчетным путем)

Наименование изделий	Химический состав 100 г. изделий						Энергетическая ценность, 100 г изделий, Ккал	
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Витамины, мг				
				B ₁	B ₂	РР		
Сухари калининградские	10,9	11,2	62,5	0,19	0,06	2,39	453,0	
Сухари онежские	8,6	11,4	64,7	0,12	0,05	1,03	400,0	

6 коп. опечатка
Цена РСТ 3 коп.

Подп. к печ. 06.02.89 г.

Заказ 36

Форм. бум. 60×90^{1/16}

Объем 0,375 п. л.

Тираж 2500

Цена 6 коп.