



**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

Наименование 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	$12,5 \pm 1,0$	$5,0 \pm 0,5$
Онежские	10	3,5	$8,5 \pm 1,0$	$10,0 \pm 0,5$

Примечания: 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 листов, 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 ДОКУМЕН-  
ТЫ.

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

Справочное

**Химический 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			
				В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	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 9 коп.

Подп. к печ. 06.02.89 г.

Заказ 36

Форм. бум. 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>

Объем 0,375 п. л.

Тираж 2500

Цена 6 коп.

Типография Госплана РСФСР