

Изменение № 2 ГОСТ 5667—65 Хлебобулочные изделия. Правила отбора проб
Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 03.07.85
№ 2128 срок введения установлен

с 01.12.85

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».

Bread and bakery goods. Rules of acceptance, methods of sampling, methods for determination of organoleptic characteristics and mass».

Вводную часть, разделы 1, 2 изложить в новой редакции: «Настоящий стандарт распространяется на хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия и устанавливает правила приемки продукции, методы отбора образцов для контроля органолептических и физико-химических показателей и методы определения органолептических показателей и массы».

1. Правила приемки

1.1. Продукцию принимают партиями. Партией считают: в экспедиции предприятия — хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену;

в торговой сети — хлеб и хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.

1.2. Показатели: форму, поверхность, цвет и массу контролируют осмотром всего хлеба или хлебобулочных изделий на 2—3 лотках от каждой вагонетки, контейнера или стеллажа; осмотром 10 % изделий от каждой полки и взвешиванием не менее 10 шт. изделий, отобранных от того же количества.

Результаты контроля распространяют на вагонетку, контейнер, стеллаж, полку, от которых отбиралась продукция. При получении неудовлетворительных

(Продолжение см. с. 310)

(Продолжение изменения к ГОСТ 5667—65)

результатов производят сплошной контроль (разбраковывание).

1.3. Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химических показателей составляют представительную выборку способом «россыпью» в соответствии с ГОСТ 18321—73.

1.4. Объем представительной выборки определяют следующим образом. Из каждой вагонетки, контейнера, стеллажа, полки, от каждых 10 корзин, лотков или ящиков отбирают отдельные изделия в количестве 0,2 % всей партии, но не менее 5 шт. — при массе отдельного изделия от 1 до 3 кг; 0,3 % всей партии, но не менее 10 шт. — при массе отдельного изделия менее 1 кг.

Результаты анализа представительной выборки распространяют на всю партию.

2. Методы отбора образцов и подготовка их к анализу

2.1. Для контроля органолептических и физико-химических показателей отбор образцов производят от представительной выборки методом «вслепую» в соответствии с ГОСТ 18321—73.

2.2. Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета), а также наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени от представительной выборки отбирают пять единиц продукции, мякиш которых анализируют посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

2.3. Для контроля физико-химических показателей от представительной выборки отбирают лабораторный образец в количестве:

1 шт. — для весовых и штучных изделий массой более 400 г;

не менее 2 шт. — для штучных изделий массой от 400 до 200 г включительно;

не менее 3 шт. — для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно;

не менее 6 шт. — для штучных изделий массой менее 100 г.

(Продолжение см. с. 311)

При проверке качества изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца.

При проверке на хлебопекарном предприятии два из них упаковывают в бумагу, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают и отправляют в лабораторию контролирующей организации; третий анализируют в лаборатории предприятия-изготовителя.

При проверке в торговой сети упаковывают аналогично все три лабораторных образца, два из них отправляют в лабораторию контролирующей организации, третий — в лабораторию предприятия-изготовителя продукции.

В лаборатории контролирующей организации анализируют один образец, второй, упакованный, хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества.

2.4. Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают:

наименование изделия;

наименование предприятия-изготовителя;

дату и место отбора образцов;

объем и номер партии;

время выемки изделий из печи или время начала и конца выпечки партии;

показатели, по которым анализируют образцы;

фамилии и должности лиц, отобравших образцы.

2.5. Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков реализации продукции, но не ранее, чем через час для мелкочтуных изделий массой 200 г и менее, и не ранее, чем через три часа для остальных изделий».

(Продолжение см. с. 312)

Разделы 3—5 исключить.

Стандарт дополнить разделом — 6:

«6. Методы определения массы»

6.1. При определении массы изделия применяют:

весы среднего класса точности по ГОСТ 23676—79 с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно; не более 5 г для массы более 200 г;

гири 5 класса точности по ГОСТ 7328—82.

6.2. Перед выполнением измерений проверяют правильность установки весов.

6.3. Определение массы отдельного изделия производят при взвешивании его без упаковки.

Среднюю массу изделия определяют как среднеарифметическую величину одновременного взвешивания 10 шт. изделий без упаковки.

6.4. При отсутствии возможности одновременного размещения 10 шт. изделий на платформе весов, а также при общей массе изделий, превышающей наибольший предел взвешивания весов, допускается взвешивать изделия поштучно или по несколько штук на одних и тех же весах с суммированием результатов отдельных взвешиваний.

6.5. Отклонения массы отдельного изделия и средней массы определяют как разность между результатами измерений и установленной массой, отнесенную к установленной массе и выраженную в процентах. Отклонения массы не должны превышать отклонений, допускаемых нормативными документами на хлеб и хлебобулочные изделия».

(ИУС № 10 1985 г.)