

ГОСТ 14121—69

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

Технические условия

Buns for tea. Specifications

ГОСТ
14121—69МКС 67.060
ОКП 91 1672Дата введения 01.07.69

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батончики к чаю должны выработываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Масса батончиков к чаю должна быть 0,15 и 0,3 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4,0 и 2,5 % установленной массы одного изделия для батончиков массой 0,15, 3,0 и 2,5 % для батончиков массой 0,3 кг.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.5. По органолептическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид: | |
| форма | Продолговатая, с округленными концами |
| поверхность | Гладкая, без трещин, подрывов и притисков, с четко выраженными косыми надрезами |
| цвет | От светло-желтого до светло-коричневого |
| Состояние мякиша: | |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| пористость | Развитая, тонкостенная, без пустот и уплотнений |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. По физико-химическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

| Наименование показателя | Норма для батончиков массой, кг | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|
| | 0,15 | 0,3 |
| Влажность мякиша, %, не более | 40,0 | 40,0 |
| Кислотность мякиша, град., не более | 3,0 | 3,0 |
| Пористость мякиша, %, не менее | — | 68,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 9,0±1,0 | 9,0±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 6,0±0,5 | 6,0±0,5 |

Примечания:

1. В батончиках к чаю, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках, допускается повышение кислотности на 0,5 град.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.7. В батончиках к чаю не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

1.8. (Исключен, Изм. № 1).

1.9. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — 6 ч для изделий массой 0,15 кг и 10 ч для изделий массой 0,3 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батончиках не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹ Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.11. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹ Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.12. Батончики вырабатываются упакованными и без упаковки.

Остывшие батончики упаковывают по одной штуке в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

1.13. Укладка батончиков — по ГОСТ 8227.

1.10—1.13. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие качества партии батончиков требованиям настоящего стандарта и дату выемки их из печи.

1а.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Хранение и транспортирование батончиков к чаю — по ГОСТ 8227.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

3.2. Реализация батончиков в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листов сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи батончиков массой 0,15 и 0,3 кг соответственно: неупакованных — 16 и 24 ч; упакованных — 48 и 72 ч.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

| Наименование изделия | Масса изделия, кг | Код ОКП |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые | 0,15 | 91 1672 1222 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые | 0,30 | 91 1672 1231 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,15 | 91 1673 1922 |
| Батончики к чаю из пшеничной муки первого сорта подовые, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,30 | 91 1673 1931 |

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Измененная редакция, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 02.01.69 № 33**
- 3. Стандарт унифицирован со стандартом МНР УСТ 238—60**
- 4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|-----------------------------------------|--------------|
| ГОСТ 5667—65 | 1а.1, 2.1 |
| ГОСТ 5668—68 | 2.2 |
| ГОСТ 5669—96 | 2.2 |
| ГОСТ 5670—96 | 2.2 |
| ГОСТ 5672—68 | 2.2 |
| ГОСТ 8227—56 | 1.13, 3.1 |
| ГОСТ 21094—75 | 2.2 |
| ГОСТ 25951—83 | 1.12 |
| ГОСТ 26927—86 | 2.2 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 2.2 |

- 6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1944**
- 7. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1982 г., июне 1989 г., декабре 1991 г. (ИУС 3—83, 8—89, 3—92)**