

Бн 30539

к. 607

~~1/2~~
5

ХЛЕБ и ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

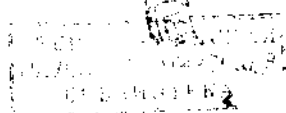
Сборник стандартов

СТАНДАРТИЗ

МОСКВА

1936

ЛЕНИНГРАД



6
9 67564

664
XSS

ХЛЕБ и ХЛЕБНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

„СТАНДАРТГИЗ“

Москва 1936 Ленинград

РЕСПУБЛИКАНСКАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА

С.П.

3

1

45

1

■

Тех. редактор *М. Ряполова.*

Главл:т № В 34764.

Зак. 34(1).

Тираж 10.000

2-я тип. «Мособлполиграф». Москва, ул. Ракина, Елецкой пер., 7.

От издательства

Ново созданная хлебопекарная промышленность свое производство базирует не на кустарных способах приготовления хлеба, а на механизированной и даже автоматизированной основе, 14 тысяч тонн ежедневно выпускают 276 хлебозаводов НКПище-прома. Значительно расширен ассортимент хлеба и хлебных изделий. Механизация хлебопечения достигла огромных размеров и непрерывно из года в год увеличивается. Все это полностью обеспечило спрос потребителя на хлеб. Однако до сих пор около 5—6% выпускаемого хлеба не отвечают стандартным качественным требованиям. Это происходит не только потому, что некоторые предприятия не приводят свое производство в соответствие с требованиями стандартов, но и потому, что торговая система не всегда внимательна к качественным требованиям, установленным для продукции.

Именно этим обстоятельством и вызвано постановление Наркомвнуторга СССР за № 1325 от 4/XII 1935 г. об обеспечении торговых предприятий стандартами. Недостаточное внимание к качественным требованиям приводит к тому, что прием хлеба от предприятий производится только по количеству без внимания к стандартам, а отсюда, как сказано в упомянутом постановлении, „потребитель иногда получает товары низшего качества по высоким ценам“.

Некоторым руководителям торговых предприятий представляется дело таким образом, что стандарты обязательны лишь для хлебозаводов и только там надо регулировать качество хлеба. Однако такая точка зрения неправильна. Стандарт—это технический закон, который устанавливает нормы качества, ориентируя их главным образом на требования и интересы потребителя. И если торговая система не будет при приемке товара руководствоваться стандартами, то само собой разумеется, что хлебопекающие предприятия получат возможность сбывать магазинам нестандартную продукцию.

Но для того, чтобы в торговой практике руководствоваться стандартами, необходимо знать их содержание. Это условие должно быть обязательным не только для завмагов, но и для всех продавцов.

С этой целью и предпринимается, на основе указанного постановления НКВнуторга СССР, издание настоящего сборника стандартов на печеный хлеб и хлебные изделия.

1. ХЛЕБ ПЕЧЕНЫЙ

Хлебные изделия

Производственно-товарная классификация

ОСТ 7078

ВКС

Внесен ВКС. Утвержден 20/VI 1984 г.
Срок введения 1/X 1984 г.

1. Этим стандартом устанавливается классификация хлебных изделий по основным качественным признакам, в зависимости от сырья и способа производства.

2. Настоящий стандарт является обязательным основанием для разработки всех стандартов целевого назначения.

А. СХЕМА КЛАССИФИКАЦИИ

Раздел в зависимости от рода хлебных изделий	Тип в зависимости от		Подтип в зависимости от рецептуры и способа приготовления	Вид в зависимости от способа выпечки	Категория в зависимости от формы	Группы в зависимости от размера	Основные качественные признаки	
	от рода муки	от выхода муки					общие для всех разделов хлебных изделий	специальные для отдельных разделов хлебных изделий
1. Хлеб печеный	1. Пшеничный	устанавливается в целевых стандартах	1. Простой	а) Подовый	устанавливается в целевых стандартах	устанавливается в целевых стандартах	1. Внешний вид	1. Степень пропеченности
	2. Ржаной		2. Слобный	б) Формовой			2. Вкус	2. Пористость
	3. Из смеси пшеничной и ржаной		1. Простой	а) Подовый			3. Запах	3. Эластичность
	4. Из пшеничной основной хлебопекарной муки с примесями (ОСТ 6476)		2. Заварной	б) Формовой			4. Влажность	4. Толщина корки
			3. Бородинский	Подовый			5. Зараженность грибными болезнями	5. Кишлотность
			4. Рижский	Подовый			6. Наличие солей тяжелых металлов	
			5. Минский	Подовый				
			Украинский	Подовый				
			Устанавливается в целевых стандартах	а) Подовый				
				б) Формовой				

4. Не применяется с 01.01.1976, продукция снята с производства (ИЭС № 9-1977)

Раздел в зависимости от рода хлебных изделий	Тип в зависимости		Подтип в зависимости от рецептуры и способа приготовления	Вид в зависимости от способа выпечки	Категории в зависимости от формы	Группы в зависимости от размера	Основные качественные признаки	
	от рода муки	от выхода муки					общие для всех разделов хлебных изделий	специальные для отдельных разделов хлебных изделий
I. Хлеб печеный	5. Из ржаной основной хлебопекарной муки с примесями (ОСТ 6476)	Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах	а) Подовый б) Формовой	Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах		
II. Галеты	1. Пшеничные 2. Из основной пшеничной хлебопекарной муки с примесями (ОСТ 6476)	Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах		Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах	Те же, что и для печеного хлеба	1. Намокаемость 2. Хрупкость 3. Щелочность или кислотность (в зависимости от рецепта.)
III. Сухари	1. Пшеничные		1. Простые 2. Слобные				Те же, что и для печеного хлеба	1. Намокаемость 2. Хрупкость 3. Кислотность
	2. Ржаные		Простые					
	3. Из основной хлебопекарной пшеничной муки с примесями (ОСТ 6476)		Устанавливается в целевых стандартах		Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах		
	4. Из основной хлебопекарной ржаной муки с примесями (ОСТ 6476)		Устанавливается в целевых стандартах					

Раздел в зависимости от рода хлебных изделий	Тип в зависимости		Подтип в зависимости от рецептуры и способа приготовления	Вид в зависимости от способа выпечки	Категория в зависимости от формы	Группы в зависимости от размера	Основные качественные признаки	
	от рода муки	от выхода муки					общие для всех разделов хлебных изделий	специальные для отдельных разделов хлебных изделий
IV. Баранки	1. Пшеничные	Устанавливается в целевых стандартах	1. Простые 2. Сдобные		Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах	Те же, что и для печеного хлеба	1. Намокаемость 2. Хрупкость 3. Кислотность
	2. Из основной хлебопекарной пшеничной муки с примесями (ОСТ 6476)		Устанавливается в целевых стандартах					
V. Сушки	1. Пшеничные	Устанавливается в целевых стандартах	1. Простые 2. Сдобные		Устанавливается в целевых стандартах	Устанавливается в целевых стандартах	Те же, что и для печеного хлеба	1. Намокаемость 2. Хрупкость 3. Кислотность
	2. Из основной хлебопекарной пшеничной муки с примесями (ОСТ 6476)		Устанавливается в целевых стандартах					

Б. ТЕРМИНЫ и ОПРЕДЕЛЕНИЯ .

Подтипы	
1. Сдобные изделия	Под сдобными хлебными изделиями понимаются изделия, при изготовлении которых в рецептуру вводятся жиры и сахар в количестве, предусмотриваемом в целевых стандартах
2. Заварной хлеб	Под заварным хлебом понимается хлеб, при изготовлении которого часть муки заваривается кипятком с добавлением или без добавления соевого в размерах, предусматриваемых в целевых стандартах

3. Украинский

Под украинским хлебом понимается подовый хлеб, приготовляемый из смеси ржаной и пшеничной муки в количествах, предусмотримых в целевых стандартах

4. Бородинский хлеб

Под бородинским хлебом понимается хлеб, при приготовлении которого в рецептуру добавляется солод, пряности, сахар или мед в количествах, устанавливаемых в целевых стандартах

5. Рижский хлеб

Под рижским хлебом понимается хлеб, приготовляемый из неклеванной муки с заваркой части ее кипятком и с добавлением солода

6. Минский хлеб

Под минским хлебом понимается подовый хлеб, приготовляемый из неклеванной муки с добавлением тмина

Признаки

а) Общие

1. Влажность

Под влажностью понимается количество воды, находящееся в хлебных изделиях, выраженное в процентном отношении к весу этих изделий вместе с водой

б) Специальные

2. Градус кислотности

Под градусом кислотности понимается число куб. сантиметров нормального раствора щелочи, потребное для нейтрализации кислоты, содержащейся в 100 г сухого вещества

Примечание. В печеном хлебе кислотность определяется в мякише

3. Пористость печеного хлеба

Под пористостью понимается общий объем пор, заключенных в данном объеме мякиша, выраженный в процентах

4. Эластичность печеного хлеба

Под эластичностью понимается способность мякиша после легкого надавливания быстро принимать первоначальную форму

5. Градус щелочности

Под градусом щелочности понимается количество куб. сантиметров нормального раствора кислоты, потребное для нейтрализации щелочи, содержащейся в 100 г сухого вещества

Примечание. Все признаки, указанные в данном разделе, определяются по методам, изложенным в $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5044 и 5540.

В части внедрения.

5. Принять в качестве основного руководящего положения, что под обязательностью стандарта классификации хлебных изделий при проектировании целевых стандартов понимается:

а) применение принятых в стандарте делений на разделы, типы, подтипы, виды, категории и группы, а также группировки признаков с правом:

1) дифференциации последних в целевых стандартах, но с обязательным оставлением наименования основного признака в подзаголовке;

2) дополнения новыми признаками при условии, что они не противоречат установленным в классификации признакам;

3) применение терминов и определений, принятых в стандарте классификации.

Хлеб печеный.
простой из ржаной обойной муки 95% выхода

ОСТ 5107
Взамен ОСТ 517

Утвержден ВКС при СТО 20/VII 1932 г. как
обязательный с I/IX 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из ржаной обойной муки 95% выхода $\left(\frac{\text{ОСТ} - 8457}{\text{КЗСНК} - 270} \right)$ на закваске с добавлением соли, с добавлением или без добавления дрожжей.

Примечание. При изготовлении хлеба допускается добавление к тесту до 10% хлеба от веса муки (мочка), не имеющего признаков порчи и не выпущенного из производственного предприятия.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется по способу выпечки на:

- а) формовой, выпекаемый в формах;
- б) подовой, выпекаемый без форм.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

- а) Вес каравай должен быть:
 - 1. В подовом хлебе не более 3 кг.
 - 2. „ формовом „ „ „ 2,5 кг.
- б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов
2. Окраска	Равномерная коричнево-бурая с некоторым блеском верхней и боковой корок в подовом хлебе и верхней корки в формовом. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расплывчатая, не мятая, без боковых выплывов и других дефектов).

Примечание. Крупными трещинами считаются также те, которые проходят через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеют ширину более 1 см.

*Отмен. с 01.05.1955. Действует
ГОСТ 2044-54 (ИУС №11-1954)*



в) Толщина корки.

1. Для подового и формового хлеба—верхней не более 4 мм.
2. Для подового—нижней не более 5 мм.
3. Для формового " " " 3 "

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По промесу	Без комочков или следов непромеса
3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный и не крошковатый. При легком надавливании пальцами он должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус—умеренно-кислый, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах—без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

а) Влажность мякиша не должна превышать 49%.

б) Пористость хлеба должна быть не менее 42%.

в) Кислотность хлеба должна быть не более 12°.

В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравняются к 0,5; доли свыше 0,75 приравняются к единице.

2. По пористости.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравняются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. ГОСТ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный
заварной из ржаной обойной муки 95% выхода
ОСТ 5108
Взамен ОСТ 517

Утвержден ВКС при СТО 20/ВП 1932 г.
как обязательный с 1/IX 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из ржаной обойной муки 95% выхода $\left(\frac{\text{ОСТ } 8457}{\text{КЗСНК } 270} \right)$ на заварке солода с мукой или на заварке 20% муки без добавления солода, с применением закваски, с добавлением соли и с добавлением или без добавления тмина и дрожжей.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется по способу выпечки на:

- а) формовой, выпекаемый в формах;
- б) подовой, выпекаемый без форм.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

- а) Вес каравая должен быть:
 - 1. В подовом не более 3 кг.
 - 2. В формовом не более 2,5 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов
2. Окраска	Равномерная; коричнево-бурая с некоторым блеском верхней и боковой корок в подовом хлебе и верхней корки в формовом. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расплывчатая, не мятая, без боковых выплывов и других дефектов)

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеют ширину более 1 см.

*Отмен. с 01.05.1955. Действует
ГОСТ 2077-54 (УСНН-1954)*

в) Толщина корки

1. Для подового и фермового хлеба—верхней не более 4 мм.
2. Для подового—нижней не более 5 мм.
3. Для формового—нижней не более 3 "

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо испеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По промесу	Без комочков или следов непромеса
3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот и без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный и не крошковатый. При легком надавливании пальцами он должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус—умеренно-кислый, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах—без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

- а) Влажность мякиша не должна превышать 49%.
- б) Пористость хлеба должна быть не менее 42%.
- в) Кислотность хлеба должна быть не более 11°.
- г) В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли свыше 0,75 приравниваются к единице.
2. По пористости.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный
из обдирной ржаной муки 87% выхода
ОСТ 5173
Взамен ОСТ 2473

Утвержден ВКС при СТО 14/ВНИ 1932 г.
как обязательный с 1/X 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из ржаной обдирной муки 87% выхода ($\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} 5204$) на закваске с добавлением или без добавления дрожжей и с обязательным добавлением поваренной соли.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется по способу выпечки на:

- а) формовой, выпекаемый в формах;
- б) подовой, выпекаемый без форм.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

- а) Вес каравай должен быть:
 1. В подовом не более 3 кг.
 2. В формовом не более 2,5 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов
2. Окраска	Равномерная коричневая или темнокоричневая; с некоторым блеском верхней и боковой корок в подовом хлебе и верхней корки в формовом; не допускаются подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расклязчатая, не мятая, без боковых выплывов и других дефектов)

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку и имеют ширину не более 1 см.

(в Толщина корки

1. Для подового и формового — верхней не более 4 мм.
2. " " " нижней " " 4 "
3. " формового—нижней не более 3 мм.

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По промесу	Без комочков и следов непромеса
3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный и не крошковатый. При легком надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус — без излишней кислоты, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах — без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

- а) Влажность мякиша должна быть не более 48%.

- б) Кислотность " " " " " "

- в) Пористость " " " " менее 48%.

В хлебе не допускается наличие: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

- а) Точность выражения результатов анализа:**

1. По влажности и кислотности.— Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости. — Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный украинский

из смеси ржаной обойной муки 95% выхода в количестве от 80 до 85% и односортной пшеничной муки 85% выхода в количестве от 15 до 20%

ОСТ 5138

Взамен ОСТ 3040

Утвержден ВКС при СТО 14/VIII 1932 г.
как обязательный с 1/X 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный на закваске или комбинированным методом на дрожжах и закваске из смеси ржаной обойной муки 95% выхода ($\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8457}{270}$) в количестве от 80 до 85% и односортной пшеничной муки 85% выхода ($\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8470}{268}$) в количестве от 15 до 20%, выпекаемый на поду и выпускаемый предприятиями под названием украинского.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

а) Вес каравай — не более 3 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без трещин и надрывов
2. Окраска	Равномерная коричневая или темнокоричневая с блеском. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расплывчатая, не мятая, без боковых выпячиваний и прочих дефектов)

в) Толщина корки: 1) верхней — не более 4 мм, 2) нижней — не более 5 мм.

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не вязкий на ощупь
2. По промесу	Без комочков или следов непромеса

Отм. с 01.01.1955. Действует
ГОСТ 4105-54 (ИУС N 9-1954)

3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный и не крошковатый. При легком надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус — без излишней кислоты, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах — без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

а) Влажность мякиша не должна превышать 48,5%.

б) Кислотность мякиша — не более 10,5%.

в) Пористость мякиша — не менее 50%.

В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

Б. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности. — Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости. — Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный
простой из пшеничной муки 96% выхода
ОСТ 5139
Взамен ОСТ 518

Утвержден ВКС при СТО 14/УП 1932 г.
как обязательный с 1/X 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из односортной пшеничной муки 96% выхода $\left(\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8471}{269} \right)$ с применением дрожжей или закваски.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется по способу выпечки на:

- а) формовой—выпекаемый в формах;
б) подовой—выпекаемый без форм.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

а) Вес карая не более 3 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов
2. Окраска	Равномерная коричнево-бурая. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расплывчатая, не мятая, без боковых выплывов и прочих дефектов)

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеют ширину более 1 см.

в) Толщина корки

1. Для подового и формового хлеба — верхней не более 5 мм.
2. Для формового — нижней не более 4 мм.
3. " подового — " " " 5 "

Вмш. с 01.10.1955. Действует
ГОСТ 2048-55 (ИУС № 4-1955)

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не держащих пор участков мякиша
3. По промесу	Без комочков и следов непромеса
4. По эластичности	Достаточно эластичный. При легком надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус — не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах — без заглости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

а) Влажность мякиша не должна превышать 47%.

б) Пористость хлеба должна быть не менее 55%.

в) Кислотность — более 6°.

В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.

В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности. — Доли до 0,25 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости. — Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный
из односортной пшеничной муки 85% выхода
ОСТ 5109
Взамен ОСТ 2474

Утвержден ВКС при СТО 20/VI 1932 г.
как обязательный с 1, IX 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из пшеничной односортной муки 85% выхода $\left(\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8470}{268} \right)$ на дрожжах.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется:

а) По форме

1. Штучный в виде французских булок и батоннов.
2. Весовой в виде караваев.

б) По способу выпечки

1. Подовой, выпекаемый без форм.
2. Формовой, выпекаемый в формах.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

а) Вес караваев должен быть:

1. В штучном хлебе от 200 до 800 г.
2. В весовом хлебе от 800 г до 3 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов, а в хлебе штучном совершенно без трещин
2. Окраска	Равномерная коричнево-бурая с блеском в штучном хлебе. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (нерасплюсчатая, не мятая, без боковых выплывов и других дефектов)

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеют ширину более 1 см.

*Отмен. с 01.11.1956. Действует
ОСТ 8055-56 (ИУС № 7-1956)*

в) Толщина корок

1. Для подового и формового хлеба — верхней не более 4 мм
2. Для подового — нижней не более 5 мм.
3. Для формового — нижней „ „ 3 „
4. Для штучного — верхней и нижней не более 2 мм.

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По промесу	Без комочков или следов непромеса
3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный и не крошковатый. При легком надавливании пальцами он должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус — не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах — без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

а) Влажность мякиша не должна превышать:

1. В весовом хлебе 45%.
2. В штучном „ 44%.

б) Пористость хлеба должна быть:

1. В весовом формовом не менее 68%.
2. „ „ подовом „ „ 63%.
3. „ штучном „ „ 63%.

в) Кислотность хлеба должна быть:

1. В весовом свыше 2,5 до 4° вкл.
2. В штучном „ 2 „ 3,5° вкл.

В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

г) В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа.

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный

из односортной пшеничной муки 75% выхода

ОСТ 5141

Взамен ОСТ 3039

Утвержден ВКС при СТО 14/УПН 1932 г.
как обязательный с 1/X 1932 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный из односортной пшеничной муки 75% выхода $\left(\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8468}{266} \right)$ на дрожжах.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Хлеб подразделяется:

- а) По форме
 1. Штучный в виде французских булок и батонов.
 2. Весовой в виде караваев.
- б) По способу выпечки
 1. Формовой, выпекаемый в формах.
 2. Подовой, выпекаемый без форм.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

- а) Вес хлеба должен быть: 1) штучного от 200 до 800 г,
- 2) весового от 800 г до 2 кг.

б) Внешний вид

1. Поверхность	Гладкая, без надрывов, без крупных трещин, а в штучном хлебе совершенно без трещин
2. Окраска	Равномерная, светлокоричневая или коричневая с блеском в штучном хлебе. Не допускается подгорелость и излишняя бледность
3. Переход от корки к мякишу	Не допускается отслоенность корок от мякиша
4. Форма	Правильная (не расплывчатая, не мятая, без боковых выплывов и других дефектов)

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку и имеют ширину более 1 см.

в) Толщина корок

1. Для подового и формового — верхней не более 4 мм.
2. Для формового — нижней не более 3 мм.
3. Для подового — верхней и нижней не более 4 мм.
4. Для штучного — верхней и нижней не более 2 мм.

г) Состояние мякиша

1. По степени пропеченности	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
2. По промесу	Без комочков и следов непромеса
3. По пористости	Равномерно пористый, без пустот, без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша
4. По эластичности	Достаточно эластичный. При легком надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму
5. По свежести	Свежий, не черствый и не крошковатый

д) Вкус—не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без хруста на зубах от минеральной примеси.

е) Запах—без затхлости и посторонних запахов.

Физико-химические показатели

а) Влажность мякиша не должна превышать:

1. В весовом хлебе—44%.

2. В штучном „ 43%.

б) Кислотность мякиша не более 3°.

в) Пористость хлеба должна быть:

1. В весовом и формовом не менее 68%.

2. „ половом „ „ 65%.

3. „ штучном „ „ 65%.

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

г) В хлебе не допускается наличия: 1) признаков болезней, 2) солей тяжелых металлов и квасцов, 3) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. $\frac{ОСТ}{ВКС}$ 5540.

в) Хранение, укладка и маркировка—см. $\frac{ОСТ}{ВКС}$ 5541

Хлеб печеный пшеничный

из смеси односортной пшеничной муки 85% выхода в количестве 60% и односортной пшеничной муки 75% выхода в количестве 40%

ОСТ 2475

Внесен Центросоюзом СССР.
Утвержден ВКС при СТО 20/XI 1930 г.
Срок введения 1/XII 1930 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, приготовленный на дрожжах из смеси пшеничной муки односортной 85% выхода ($\frac{\text{ОСТ } 8470}{\text{КЗ СНК } 268}$) в количестве 60% и 75% выхода ($\frac{\text{ОСТ } 8468}{\text{КЗ СНК } 266}$) в количестве 40%.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

а) По форме

1. Штучный в виде французских булок, батонов и саек весом до 1 кг вкл.
2. Весовой в виде караваев весом св. 1 кг до 4 кг вкл.

б) По способу выпечки

1. Подовый, выпекаемый без форм (на поду печи).
2. Формовой, выпекаемый в формах.

Примечание. Штучный хлеб должен иметь указанный вес не ранее 4 часов после выпуска его из печи. Отклонение от установленного веса в сторону повышения допускается не свыше 2,5%.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

По каждому из нижеперечисленных признаков хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

а) Внешний вид.— Поверхность гладкая, без крупных трещин, боковых выплывов и надрывов. Равномерная светлоричневая или коричневая окраска верхней и боковых корок. Хлеб не должен быть ни подгорелым, ни слишком бледным, ни влажным на вид и на ощупь.

Примечание. Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеют ширину более 1 см.

б) Толщина корки.— Верхняя корка для подового весового и формового хлеба не более 0,4 см. Нижняя корка для подового и для формового весового хлеба не более 0,3 см. Верхняя и нижняя корки для штучного хлеба не более 0,2 см.

в) Состояние мякиша.— Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь, без каких-либо комочков или следов непромеса, равномерно пористый, достаточно эластичный. При

легком надавливании на него пальцами он должен быстро принимать первоначальную форму. Без признаков закала, т. е. плотных, водянистых, не содержащих пор участков мякиша. Не черствый и не крошковатый.

г) Вкус.—Свойственный здоровому хлебу, не кислый, не пресный и без признаков горечи или постороннего вкуса. При разжевывании хлеба не должно ощущаться хруста на зубах.

д) Запах.—Свойственный здоровому хлебу, без посторонних запахов, запаха затхлости и плесени.

е) Влажность мякиша.—В зависимости от формы хлеба:

В весовом не более	44%
„ штучном „	43%

ж) Кислотность в зависимости от формы хлеба:

В весовом	св. 2,5° до 4° вкл.
„ штучном	2° „ 3° „

з) Пористость в зависимости от формы хлеба и способа выпечки:

В весовом формовом не менее . .	68%
„ „ подовом „ „ . .	65%
„ штучном формовом „ „ . .	68%
„ „ подовом „ „ . .	65%

и) Наличие признаков плесени, картофельной болезни, солей тяжелых металлов и квасцов в хлебе не допускается.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Точность выражения результатов анализа:

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. По пористости.—Доли до 0,5 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

б) Хлеб, не удовлетворяющий хотя бы одному из требований технических условий, считается браком.

в) Порядок использования брака устанавливается Наркомснабом СССР по соглашению с наркомздравами союзных республик.

Отбор образцов и методы испытаний см.
ОСТ 5540.
ВКС

Хранение, укладка, перевозка и маркировка см.
ОСТ 5541.
ВКС

Хлеб ситный подовый с изюмом

- а) из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода двухсортного
75% помола
б) из пшеничной муки односортного помола 75% выхода

ОСТ	7975
Центросоюз	22

Внесен правлением СПХ
Утвержден 22/II 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на хлеб ситный с изюмом, приготовляемый на дрожжах из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода или односортного помола 75% выхода, воды, соли, с добавлением 2,5% сахара, 1,5% животных жиров, 0,25% растительного масла и 10% изюма по отношению к муке.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- а) Вес одного хлеба должен быть не более 2000 г.
- б) Внешний вид
1. Форма овальная, продолговатая, с надрезами на верхней корке.
 2. Поверхность — без разрывов и притисков.
 3. Состояние корок — цвет золотистый или коричневый, корки не должны быть бледными или подгорелыми.
 4. Толщина верхней корки должна быть не более 2 мм, нижней не более 3 мм у хлеба из муки 0—30% выхода, у хлеба из муки 0—75% выхода — 3 мм. Корки не должны быть отслоены от мякиша.
- в) Состояние мякиша
1. По пропеченности — вполне пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.
 2. По пористости — равномерно пористый, без крупных пустот.
 3. По эластичности — эластичный, при легком надавливании пальцами должен быстро принимать первоначальную форму.
 4. По промесу — без комочков и следов непромеса.
 5. По свежести — не черствый и не крошковатый.
- г) Вкус — приятный, не кислый, без признаков горечи или постороннего привкуса.
- д) Запах — нормальный, без затхлости и посторонних запахов.
- Отм. с 01.04.1956. Действует
76 ГОСТ 4444-55 (сведения из документа)

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей	Для хлеба из пшеничной муки	
	0—30% выхода	0—75% выхода
1. Влажность мякиша не должна превышать	42%	43%
2. Кислотность не должна превышать	2,5°	3°
3. Пористость должна быть не менее	75%	70%
4. В ситном хлебе не допускается наличия:	а) признаков болезней и плесени; б) посторонних включений; в) хруста от минеральной примеси; г) солей тяжелых металлов и квасцов	

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

- а) Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.
- б) Правила хранения, укладки и перевозки—см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Хлеб печеный ситный весовой

ОСТ 8552
НПП 29

Внесен Главхлебом
Утвержден 3/XII 1935 г.
Срок введения 3/XII 1935 г.

А. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на хлеб весовой, выпеченный из пшеничной муки 0—30% помола на прессованных или жидких дрожжах, с добавлением соли 1—1,25% к весу муки.

Классификация				Группы в зависимости от развеса	Физико-химич. показ.				
Тип в зависи- мости		Вид в зависи- мости от спосо- ба выпечки			Толщина корки мм		Влажность не вы- ше %	Пористость не ниже %	Кислотность не выше в градусах
от рода муки	от по- мола				не более				
				Вес караваев кг	Верх.	Ниж.			
Хлеб печ. пшенич. ситный	0—30%	Простой	Под- овый	0,5—2,5	2	3	43	75	3

1. Внешний вид

а) Форма овальная, продолговатая с надрезами на верхней корке, или круглая.

б) Поверхность — без разрывов и притисков.

в) Состояние корок — цвет золотистый или светлорич-
невый, не подгорелые, а также не отслоенные от мякиша.

г) Состояние мякиша — вполне пропеченный, не липкий
и не влажный на ощупь, равномерно пористый, без крупных
пустот; эластичный, при легком надавливании пальцем должен
быстро принимать первоначальную форму; без комочков и сле-
дов непромеса; не черствый и не крошковатый.

2. Вкус

Не кислый, без признаков горечи или посторонних привкусов

28 Отм. с 01.11.1956. Действует
ГОСТ 8055-56 (ИУС № 4-1956)

8. Запах

Нормальный, без затхлости и посторонних запахов.

Примечание. В хлебе не должно быть признаков болезни и плесени, посторонних включений, хруста от минеральных примесей и солей тяжелых металлов.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Отбор образцов, методы испытания и правила приемки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.
2. Правила хранения, укладки и перевозки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Булки французские

из муки I сорта 0—30% выхода двухсортного 75% помола с добавлением 3% сахара и 2% жиров

ОСТ	7974
Центросоюз	21

Внесен правлением СПХ.
Утвержден 31/VII 1934 г.
Срок введения 1/VIII 1934 г.

Настоящий стандарт распространяется на булки французские, выпекаемые из муки I сорта 0—30% выхода двухсортного 75% помола с добавлением сахара в количестве 3% и жиров (масла топленого или растительного) в количестве 2% по расчету на муку.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Булки должны удовлетворять следующим требованиям:

а) Вес должен быть равен 100 г.

Примечание. Отклонение от установленного веса в меньшую сторону допускается не свыше 2,5% для вполне остывших булок.

б) Внешний вид

1. Поверхность — гладкая без трещин и надрывов.

Разрез ровный от одного конца до другого, гребешок тонкий, приподнятый.

2. Корки без посторонних включений, толщиной до 2 мм.

3. Окраска корок — светлорыжевато-коричневая, с блеском, без пятен, не бледная, без подгорелости.

4. Форма — правильная, продолговато-овальная, без притисков.

в) Состояние мякиша

1. Степень пропеченности — хорошо пропеченный, не влажный и не липкий на ощупь.

2. Промес — без комочков муки и следов непромеса.

3. Эластичность — эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму.

4. Пористость — мелкая, равномерная, тонкостенная без пустоты, разрывов и уплотненных участков (закал).

5. Свежесть — не черствый, не крошковатый.

г) Вкус — нормальный, не пересоленный, без признаков горечи и посторонних привкусов.

д) Запах — без затхлости и посторонних запахов.

е) Хруст — без хруста от примеси минеральных частиц на зубах.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

1. Влажность — не выше 42%.
2. Кислотность — от 1,5 до 2,5°.

Примечание. В случае выпечки булок из муки из проросшего зерна или на жидких дрожжах кислотность повышается на 1%.

3. Пористость — не менее 72%.
4. В хлебе не допускается:
 - а) признаков болезни (плесени, картофельные болезни и др.),
 - б) солей тяжелых металлов и
 - в) посторонних включений.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки пшеничного хлеба — $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

б) Правила хранения, укладки, перевозки и маркировки — $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Булки французские

из односортной пшеничной муки 75% выхода

ОСТ	7972
Центросоюз	18

Внесен Правлением СПХ.
Утвержден 8/VII 1934 г.
Срок введения 15/VII 1934 г.

Настоящий стандарт распространяется на штучный хлеб, приготовленный из односортной пшеничной муки 75% выхода на дрожжах с добавлением сахарного песка в количестве 2,5% по отношению к муке и выпускаемый в продажу под названием французских булок.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Хлеб должен удовлетворять следующим требованиям:

а) Вес должен быть от 200 до 500 г.

Примечание. Отклонение от установленного веса в сторону понижения допускается не свыше 2,5% для вполне остывших булок.

б) Внешний вид

1. Поверхность — гладкая, без надрывов, без трещин.
2. Корки — чистые, хрустящие, толщиной не более 2 мм.
3. Окраска — светлорыжевато-коричневая, с блеском, без пятен; не допускается подгорелость и бледность.
4. Форма — правильная, продолговато-овальная.
5. Разрез — ровный от одного до другого конца, гребешок тонкий, при выходе из печи приподнятый, концы овальные, без притисков.

в) Состояние мякиша

1. Степень пропеченности — хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.
2. Промес — без комочков и следов непромеса.
3. Пористость — мелкая, равномерная, развитая, тонкостенная без пустот, разрывов и уплотненных участков.
4. Эластичность — вполне эластичный, при надавливании пальцами мякиш должен быстро принимать первоначальную форму.
5. Свежесть — не черствый, не крошковатый.

г) Вкус — не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи или постороннего привкуса и без малейшего хруста на зубах от минеральной примеси.

д) Запах — без затхлости и посторонних запахов.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- а) Влажность мякиша — не более 43%.
- б) Кислотность хлеба — не более 3,5°.
- в) Пористость хлеба — не менее 70%.
- г) В хлебе не допускается наличия: а) признаков болезни;
- б) солей тяжелых металлов и квасцов и в) посторонних включений.

Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки — см.
ОСТ 5540.
ВКС

Правила хранения, укладки, перевозки и маркировки — см.
ОСТ 5541.
ВКС

Халы

а) из пшеничной муки 1 сорта выходом 0—30% двухсортного 75% помола (ОСТ 8469/267); б) из пшеничной муки односортного помола 75% выхода (ОСТ 8468/266)

ОСТ	7976
Центросоюз	23

Внесен правлением СПХ.
Утвержден 24/II 1935 г.
Срок введения I/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на халы плетеные в 4 и 6 жгутов, приготовляемые на дрожжах из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода или односортного помола 75% выхода, воды, соли, с добавлением 4% сахара, 2% жиров и яиц на смазку поверхности хлеба в количестве 15 шт. на 100 кг муки.

Примечание. Количество прибавляемого сахара и масла исчисляется по отношению к весу муки.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Вес одной халы устанавливается в 250, 500 и 1000 г

Примечание 1. При наличии заказов со стороны торгующих организаций допускается выпечка хал весом до 2000 г.

Примечание 2. Допускается отклонение от установленного веса в меньшую сторону не свыше 2,5% для вполне остывших хал.

б) Внешний вид

1. Форма — овальная, удлиненная.

2. Поверхность — глянцевитая; плетение должно быть четко выраженным; не допускаются разрывы на жгутах, пригибки по концам и бокам хлебов.

3. Состояние корок — цвет золотистый или коричневатый, допускается более светлая окраска в местах переплетения жгутов. Корки не должны быть бледными или подгорелыми. Толщина корок должна быть не более 2 мм у хлеба из пшеничной муки 0—30% выхода и не более 3 мм у хлеба из муки 0—75% выхода.

в) Состояние мякиша

1. По пропеченности — вполне пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.

2. По пористости — пористость равномерно развитая, мелкая, толстостенная.

3. По эластичности — эластичный, при легком надавливании пальцами должен быстро принимать первоначальную форму.

4. По промесу — без комков и следов непромеса.

б. По свежести — не черствый и не крошковатый.

г) Вкус — приятный, не кислый, без признаков горечи или постороннего привкуса.

д) Запах — нормальный, не затхлый, без посторонних запахов.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателей	Для всех хал из муки	
	0—30% выхода	0—75% выхода
1. Влажность мякиша не должна превышать	40%	41%
2. Кислотность мякиша не должна превышать	2°	2,5°
3. Пористость не должна быть менее	72%	70%
4. В халах не допускается наличие: а) признаков болезней и плесени; б) посторонних включений; в) х. уста от минеральн. примеси; г) солей тяжелых металлов и квасцов		

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

б) Правила хранения, укладки и перевозки — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5541.

Методы испытаний печеного хлеба

ОСТ
ВКС 5540

Взамен ОСТ 519

Утвержден ВКС при СТО 21/V 1933 г.
как обязательный с 1/VII 1933 г.

Настоящий стандарт распространяется на правила отбора образцов, методы определения показателей и точность выражения результатов анализа, применяемые при установлении качества печеного хлеба.

А. ОТБОР ОБРАЗЦОВ

1. Партия и средний образец

а) Качество печеного хлеба устанавливается на каждую отдельную партию на основании изымаемого из нее среднего образца.

б) Под отдельной партией понимается хлеб, предусмотренный каким-либо одним из действующих стандартов, выпущенный одной бригадой и весом не превышающий 30 т.

в) Под средним образцом понимается часть партии, соответствующим образом отобранная, по которой производят суждение о характере всей партии в целом.

II. Правила составления среднего образца и выделения части его для анализа

а) До изъятия образца партию хлеба предварительно тщательно осматривают на полках, в ящиках, корзинах, вагонетках и прочих местах ее размещения и устанавливают общее ее состояние.

б) После осмотра с каждой полки или вагонетки или от каждого 10 ящиков или корзин отбирают и выкладывают на стол следующее количество хлеба:

Вес отдельного хлеба	Количество отобранных хлебов
1—3 кг	0,5%, но не менее 10 шт.
Менее 1 кг	0,4%, но не менее 15 шт.

в) Отобранные в соответствии с предшествующим пунктом количества хлебов представляют собой средний образец.

г) Средний образец подвергают наружному осмотру и в случае его однородности производят анализ в соответствии с показателями стандартов.

д) При наличии в составе среднего образца хлеба, не соответствующего стандартам по внешним признакам, эта часть хлебов выделяется, и на нее производится отдельный анализ.

е) Для химического анализа весового и штучного хлеба весом более 250 г отбирают целый хлеб, типичный в среднем образце, и вырезают из середины его во всю ширину кусок не менее 12 см толщиной.

ж) Для химического анализа штучного хлеба весом в 250 г и менее отбирают 2 шт.

з) Для определения всех прочих показателей из среднего образца выделяют 5 хлебов.

и) Выделенная для химического анализа часть среднего образца анализируется не ранее 3 и не позднее 12 часов после выпечки; в исключительных случаях, когда осмотр партии задерживается, допускается превышение указанного срока, но не позднее 30 часов. В последнем случае для анализа отбирается целый хлеб.

к) Данные об осмотре хлеба и выемке среднего образца с заключением о его качестве по внешним признакам и состоянию мякиша заносят в акт изъятия и осмотра образца.

Один экземпляр акта оставляют на предприятии, а другой прикладывают к части образца, предназначенной для производства химического анализа.

Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

I. Форма хлеба, окраска и состояние корок устанавливаются путем осмотра всего среднего образца.

II. Вкус, запах, толщина корок, состояние мякиша по промесу, пористости, эластичности, свежести и наличие или отсутствие хруста от минеральных примесей устанавливаются путем разрезания 5 хлебов (см. п. 3/II разд. А), взятых из среднего образца, и производства органолептической оценки отдельных выемок мякиша и промеров корки.

Примечание. Толщина корок выводится как среднее из 3 определений.

III. Определение влажности

а) Определение влажности в весовом хлебе и в штучном весом более 250 г.

1. Заготавливают просушенные и тарированные с точностью до 0,01 г стеклянные или металлические чашечки с крышками.

2. Во взятом для анализа образце срезают с одной стороны заветренную часть и делают сплошной срез толщиной около 0,5 см. После этого производят выемки в 4 местах около 5-6 г

в середине и по 2-3 г отступя от верхней, нижней и одной из боковых корок на 1 см. Вес всех выемок должен быть равен 12—15 г.

3. Произведенные выемки быстро и тщательно измельчают ножом, перемешивают и выделяют в закрытых чашечках (см. п. 1 этого раздела) 2 навески около 5 г в каждой.

Отвешивание производят на технических весах с точностью до 0,01 г.

4. Приготовленные навески в открытых чашечках—на снятых с них крышках—помещают в предварительно подогретый до 140—145°C шкаф Тринклера. Температура шкафа при этом быстро падает. После этого доводят температуру до 130°C, при которой и производят высушивание.

Примечание 1. Отклонение от указанной температуры не должно превышать $\pm 2^\circ\text{C}$.

Примечание 2. Температура в 130°C с момента постановки чашечек в шкаф должна быть достигнута в течение не более 10 мин.

5. По истечении 40 мин., считая с момента установления 130°C, чашечки вынимают тигельными щипцами, закрывают крышками и переносят в эксикатор для охлаждения, причем оставлять в эксикаторе охлажденные навески более 2 часов не допускается.

6. По охлаждении чашечки снова взвешивают и по разности между весом до и после высушивания определяют влажность и выражают ее в процентах по формуле:

$$x = \frac{(a-b)}{a} \cdot 100$$

где x —искомая влажность, a —вес навески в граммах до высушивания, b —вес навески в граммах после высушивания.

Примечание 1. Определение влажности ведут параллельно в 2 навесках и конечный результат выражают как среднее арифметическое из 2 определений.

Примечание 2. Допускается высушивание хлеба в электрических сушильных шкафах, однако при условии идентичности результатов сушки в них с результатами, получаемыми в шкафу Тринклера, и применения указанной методики.

б) Определение влажности в штучном хлебе весом 250 г и менее.

1. Разрезают хлеб поперек на 2 приблизительно равные части и из различных мест среза, но не ближе чем на расстоянии 1 см от корок, производят выемки мякиша весом около 12—15 г.

2. В остальном определение влажности производят аналогично весовому хлебу.

IV. Определение кислотности

1. Из части образца, выделенного для анализа, производят из возможно большего количества мест отдельные выемки и отвешивают с точностью до 0,01 г навеску мякиша в 25 г. Затем измельчают навеску ножом и переносят в сухую толстостенную коническую колбу (банку) емкостью в 500 см³ с хорошо пригнанной пробкой.

2. Мерную колбу емкостью в 250 см³ наполняют до метки дистиллированной водой комнатной температуры. Около $\frac{1}{4}$ взятой воды переливают в колбу с хлебом, который после этого быстро растирают роговым шпателем до получения однородной массы без заметных комочков нерастертого хлеба.

3. К полученной смеси приливают половину оставшейся в мерной колбе воды, закрывают последнюю пробкой и смесь энергично встряхивают в течение 1 мин.; затем приливают оставшуюся воду, смывая ею части хлеба, осевшие на пробке и на стенках колбы. Смесь оставляют стоять при комнатной температуре на 1 час в колбе с закрытой пробкой. В течение первых 30 мин. ее три раза тщательно взбалтывают через каждые 10 мин. Продолжительность каждого взбалтывания—1 мин.

4. Через час после окончания первоначального растирания оставшийся жидкий слой сливают (декантируют) в стакан и из него отбирают пипеткой 50 см³ жидкости, переносят в колбочку Эрленмейера на 100—150 см³ и титруют децинормальным раствором щелочи при индикаторе фенолфталеине (5 капель 1% раствора для ржаного хлеба и 2 капли для пшеничного хлеба) до получения ясно-розового окрашивания не исчезающего при спокойном стоянии колбы в течение 1 мин.

5. Кислотность выражают в градусах, т. е. числом кубических сантиметров нормального раствора едкой щелочи, требующейся для нейтрализации кислоты в 100 г мякиша хлеба.

При навеске хлеба в 25 г и количестве воды в 250 см³ для выражения кислотности в градусах следует число кубических сантиметров децинормального раствора едкой щелочи, ушедшей на нейтрализацию кислоты в 50 см³ отстоя, умножить на 2.

6. Конечный результат выводится как среднее арифметическое из 2 титрований.

V. Определение пористости

Пористостью называется общий объем пор, заключенных в данном объеме мякиша, выраженный в процентах.

а) Определение пористости в весовом хлебе в штучном весе более 250 г

1. Из мякиша в наиболее типичном для строения пористости месте делают 2 цилиндрических выемки объемом в 27 см³ каждая, при этом одну берут в середине ломтя, а другую—на расстоянии 1 см от нижней корки.

2. При наличии в хлебе закала у нижней корки вторую выемку на пористость берут выше его на 1 см. Выемку мякиша допускается делать специальными приборами или ножом по шаблону при условии получения куска строго определенного объема и избежания при этом деформации мякиша.

3. Изъятые кусочки мякиша сминают до полного удаления пор и затем закатывают в плотные шарики диаметром около 1 см.

4. Закатанные шарики опускают в градуированный с делениями до 0,5 см сосуд, наполненный до любого, но строго определенного деления маслом или керосином. По разности уровня масла в сосуде после опускания хлеба и до этого определяют объем хлеба без пор.

Вычитая этот объем, выраженный в кубических сантиметрах, из объема 2 вырезанных кусочков мякиша (54 см³), получают объем пор. Этот объем выражают в процентах по формуле:

$$x = \frac{54 - (b - a)}{54} \cdot 100$$

где x — искомая пористость мякиша в процентах, a — объем масла до опускания в него хлеба, b — объем того же количества вместе с опущенной в него беспористой массой мякиша.

Примечание. Для определения объема пор допускается применение прибора, состоящего из бунзенской колбы или иного сосуда с тубусом, закрытой плотно прижатой резиновой пробкой со вставленной в нее бюреткой. Бунзенская колба соединяется каучуковой трубкой с сосудом, наполненным маслом или керосином. Открывая зажим Мора на каучуковой трубке, соединяющей сосуд с бюреткой, устанавливают мениск на определенном уровне.

б) Определение пористости в штучном хлебе весом 250 г и менее

В штучном хлебе пористость определяют так же, как и в весовом, но выемки в мякише производят по одной в каждом из двух хлебов, в той части, которая является наиболее типичной по строению пористости.

VI. Определение присутствия солей тяжелых металлов (свинца, меди, цинка), присутствия квасцов, а также нерастворимого в слабой соляной кислоте остатка

а) Определение цинка в хлебе (по способу Halenke)

1. 25 г воздушносухого хлеба помещают в круглодонную колбу Кьельдаля и смешивают с небольшим количеством (около 0,5 г) окиси ртути и 30 см³ концентрированной серной кислоты. После тщательного взбалтывания вся масса в течение 10 мин. обугливается сама по себе, без применения пламени.

2. Затем колбу нагревают на очень слабом пламени при постепенном прибавлении каждый раз 10 см³ концентрированной серной кислоты. Эту обработку повторяют 3 раза с приближи-

тельным промежутком в 10 мин. таким образом, чтобы в общем было израсходовано 60 см³ серной кислоты. После получасового нагревания еще добавляют 65 см³ серной кислоты и, не боясь вспенивания, сильно нагревают. До полного окончания реакции просветления жидкости требуется около 5 часов. Общий остаток не должен превышать 20 см³. Если озоление наступит раньше, то выпаривают избыток кислоты в платиновой чашке, а при ее отсутствии—в фарфоровой, до указанного объема и остаток в колбе оставляют до дальнейшего употребления.

3. Общую массу после охлаждения разводят в дистиллированной воде до 250 см³; затем ртуть осаждают из раствора при помощи сероводорода.

4. После нагревания фильтрата до полного удаления сероводорода прибавляют для окисления возможных следов железа немного азотной кислоты. Оставляют жидкость остыть, пересыщают концентрированным аммиаком и отфильтровывают полученный желтоватый осадок после некоторого отстаивания. Фильтрат слабо подкисляют уксусной кислотой и испытывают сероводородом на цинк. Если получится белый осадок сернистого цинка, то наполняют колбу до краев и после 24 часов стояния осадок отфильтровывают, промывают его сероводородной и аммиачной водой, прокаливают и взвешивают окись цинка.

Найденная $Zn0.08034 = Zn$.

5. В целях проверки действительного получения в результате анализа окиси цинка можно произвести следующие качественные реакции на цинк: 1) раствор сульфидов или окисей в соляной кислоте смешивают с уксуснокислым натром и пробуют сероводородом—белый осадок указывает на сернистый цинк; 2) углекислым натром осаждают из раствора белый основной углекислый цинк, который, будучи увлажненным азотнокислым кобальтом, после прокаливания делается зеленым (Кенеманновская зелень).

6) Определение свинца и меди

1. Озоление вещества для открытия свинца и меди ведется, как в способе Halenke для цинка. Однако в этих случаях употребляют от 25 до 75 г воздушносухого хлеба и озоление ведут соответственно в 1—3 колбах без прибавления ртути к серной кислоте. Концентрированная серная кислота берется из расчета 5 см³ на 1 г. Разрушение в этом случае продолжается дольше и для ускорения последнего можно прибавлять постепенно небольшие количества чистого сернокислого калия.

2. Когда раствор делается бесцветным, то выпариванием в платиновой, а в случае ее отсутствия—в фарфоровой чашке, удаляют большую часть избыточной серной кислоты. При определении свинца его выпаривание производится еще в большей степени. Свинец осаждают в виде сернокислого свинца обычным способом при помощи прибавления алкоголя и собирают на фильтре или в тигле Гуча, который прокаливают с содержимым.

При пользовании фильтром сначала переносят осторожно осадок во взвешенный фарфоровый тигель, сжигают высушенный фильтр отдельно, вносят золу фильтра в тигель и выпаривают содержимое тигля с несколькими каплями азотной и серной кислот (открыто и на малом пламени). После испарения всей серной кислоты тигель прокалывают и взвешивают сернокислый свинец.

Найденное количество сернокислого свинца:

$$\text{PbSO}_4 \cdot 0,6829 = \text{Pb}$$

3. В фильтре, после отфильтровывания сернокислого свинца и удаления алкоголя, медь осаждают прибавлением натронной или калийной щелочи; полученный гидрат окиси меди промывают и прокалывают.

Найденная $\text{CuO} \cdot 0,799 = \text{Cu}$.

4. В целях проверки действительного получения в результате анализа сернокислого свинца можно произвести следующие качественные реакции на свинец:

1) Взвешенный сернокислый свинец растворяют в виннокислом аммонии. Из раствора сероводородом выделяют черный сернистый свинец, растворяющийся в азотной кислоте. После выпаривания и последующего растворения в воде жидкость делят на 3 части: первая часть дает с хромовокислым калием желтый осадок хромовокислого свинца, растворимый в калийной и натронной щелочах, другая часть дает с иодистым калием желтый осадок иодистого свинца, растворимый в холодной воде и кипящей уксусной кислоте, третья часть дает с серной кислотой белый осадок сернокислого свинца, растворимый в калийной и натронной щелочах и в виннокислом аммонии.

2) Раствор меди дает с аммиаком темноголубой, с железисто-синеродистым калием—красный цвет. Железная проволока, погруженная в слабокислый раствор меди, покрывается металлической медью.

в) Определение квасцов

Для определения примеси квасцов к хлебу погружают 10 г мякиша на 7 мин. в кампешевую тинктуру (отфильтрованный настой 5 г стружек кампешего дерева в 100 см³ 96% спирта). По выемке хлеба из тинктуры последний выжимают. Спустя 2-3 часа, в случае присутствия в нем квасцов, хлеб окрашивается в фиолетовый цвет.

г) Определение нерастворимого осадка

Для определения количества содержащегося в хлебе нерастворимого осадка (песка и т. п.) взвешивают в фарфоровом тигле 10 г испытуемого хлебного мякиша. Навеску подсушивают, обугливают на малом огне и озоляют. Золу обрабатывают в том же тигле слабой соляной кислотой (1:10), сливают кислоту через

фильтр с определенным весом воды, промывают дистиллированной водой и фильтр с частицами нерастворимого осадка сжигают в том же тигле, взвешивают и вычисляют процент нерастворимого в слабой соляной кислоте осадка.

д) Точность выражения результатов анализа

1. По влажности и кислотности: доли до 0,25 вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.
2. По пористости: доли до 0,5 включительно отбрасываются, доли свыше 0,5 приравниваются к единице.

П р а в и л а

маркировки, хранения, укладки и перевозки печеного хлеба

ОСТ
ВКС 5541

Взамен ОСТ 2476

Утвержден ВКС при СТО 21/IV 1933 г.
как обязательный с I/VII 1933 г.

А. МАРКИРОВКА

1. На каждом каравае весового хлеба должно ставиться клеймо с обозначением номера бригады, выпустившей хлеб.
2. Штучный хлеб не маркируется.

Б. ХРАНЕНИЕ

1. Помещение и его оборудование

1. Печеный хлеб должен храниться в особо отведенных для этого помещениях, которые должны быть:

- а) светлыми;
- б) оборудованы вентиляцией;
- в) не заражены вредителями;
- г) оборудованы стационарными или передвижными полками;
- д) изолированы от источников сильного нагрева или охлаждения и обеспечены возможностью поддержания равномерной температуры не ниже 6°C.

2. Полки должны:

- а) изготовляться из хорошо острюганного дерева;
- б) иметь окрашенные наружные и боковые стороны (кроме той, на которую укладывается хлеб) белой масляной краской;
- в) иметь такую ширину, чтобы хранящийся хлеб не выступал за края полок.

3. Помещения и все приспособления для укладки хлеба должны поддерживаться в чистоте, причем уборка должна производиться с предосторожностями, предохраняющими хлеб от пыли.

4. Не реже одного раза в год хранилища печеного хлеба должны подвергаться необходимому ремонту с побелкой стен и обновлением покраски оборудования.

5. Не реже одного раза в год помещения должны подвергаться дератизации и дезинфекции.

Примечание. При обнаружении зараженности хлеба картофельной болезнью необходимо немедленно производить дезинфекцию помещений.

44 Отм. 01.03.1957 Действует
ГОСТ 8224-56 (ИУС № 11-1956)

6. В помещениях предприятий, предназначенных для хранения печеного хлеба, не допускается держать иных продуктов и товаров.

II. Укладка

1. По выемке из печей хлеб помещается для остывания на полки в один ряд, причем формовый на нижнюю корку, а подовый на ребро.

2. Остывший хлеб укладывается следующим образом:

Вид укладки	Вид хлеба	Способ укладки
а) Укладка на полки	Формовый хлеб	Укладывается в 1 или 2 ряда на ребро или нижнюю корку
	Подовый хлеб	Укладывается в 1 или 2 ряда на ребро нижней корки с уклоном к боковой стенке полки
	Французские булки и батоны	Французские булки укладываются в вертикальном положении в 2 ряда в высоту с наклоном к задней стенке полки. Батоны устанавливаются вертикально в 1 ряд высотой с наклоном к задней стенке
б) Укладка в ящики и корзины	Все виды хлеба	Батоны, французские булки и прочий штучный хлеб должны укладываться в ящики или корзины в вертикальном положении так, чтобы хлеба не сминались от излишней плотности укладки

3. Укладка хлеба навалом для хранения на полках или в ящиках и корзинах не допускается.

4. Хлеб укладывается побригадно и разделяется на:

- стандартный;
- нестандартный, но могущий быть использованным по прямому назначению;
- нестандартный, не могущий быть использованным по прямому назначению.

В. ПЕРЕВОЗКА

1. Перевозка по железным дорогам и водным путям

1. Вагоны и суда, предназначенные к перевозке хлеба, должны быть предварительно очищены, не заражены вредителями и свободны от посторонних запахов.

2. Вагоны и суда приспособляются для перевозки хлеба путем устройства в них полок; при отсутствии последних хлеб должен перевозиться в ящиках или корзинах.

3. Весовой хлеб укладывается на полки рядами на ребро, не более 2 рядов в высоту.

4. Люки вагонов, загруженных хлебом, должны открываться и быть защищены от попадания осадков на хлеб.

5. Перевозка хлеба в вагонах или трюмах судов вместе с ядовитыми веществами или обладающими посторонним запахом воспрещается.

II. Перевозка автогужом

1. Перевозка хлеба должна производиться в специально приспособленных повозках, имеющих прочный кузов, с устроенными внутри их полками.

Примечание. Допускается перевозка на обычных повозках при условии укладки хлеба в ящики или корзины с покрытием их брезентом.

2. Использование транспортных средств, тары и брезентов, предназначенных для перевозки хлеба, для иных целей не допускается.

3. Повозки, тара и брезенты должны содержаться в чистоте, осматриваться и очищаться перед погрузкой и укладкой хлеба.

4. Хлеб укладывается на полки повозок на ребро или нижнюю корку не более чем в 2 ряда в высоту.

5. Ящики и корзины устанавливаются друг на друга так, чтобы при ходе повозки они не двигались с места и не сминали хлеб.

II. ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Сухари пшеничные

ОСТ 2838

Внесен НКВоеммором.

Утвержден ВКС при СТО 30/III 1931 г.

Срок введения 1/V 1931 г.

Настоящий стандарт распространяется на сухари, приготовленные из пшеничного хлеба, удовлетворяющего требованиям ОСТ 5139

Примечание. Для сушки сухарей допускается также к использованию хлеб с трещинами на поверхности и пригорелыми местами при условии удаления этих мест во время резки хлеба.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Сухари пшеничные по каждому из нижеперечисленных признаков должны удовлетворять следующим требованиям:

а) Внешний вид—сухари должны быть хорошо высушенными, без сквозных трещин в мякише, без признаков плесени и зараженности вредителями, без посторонних включений (угля, золы, сора и пр.). Они не должны быть подгорелыми и должны иметь равномерный светлокоричневый цвет как снаружи, так и в изломе.

б) Вкус—без горечи и посторонних привкусов.

в) Запах—свойственный здоровым сухарям, без затхлости и плесени.

г) Намокаемость в воде—при 15°C в течение 5 минут должна быть равномерной и полной. Намокший сухарь не должен на зубах хрустеть.

д) Ломкость—сухари должны разламываться в руках без особого усилия.

е) Влажность—по влажности в сухарях различают 3 состояния: 1) сухое—с влажностью до 8% включ., 2) ср. сухости—с влажностью св. 8 до 11% включ. и 3) влажное—с влажностью свыше 11%.

ж) Кислотность—на сухое вещество не должна превышать 11°.

з) Размер сухарей—1) для формового хлеба: толщина 20—25 мм., длина и ширина 100—125 мм.; 2) для подового хлеба: толщина 20—25 мм., ширина не менее 50 мм.

Лома, т. е. нецелых ломтей, а также горбушек допускается вместе не более 10% при выходе из производства и не более 25% при выдаче на потребление.

Мелочи допускается не более 0,5%.

Примечание. К мелочи относятся части сухарей, проходящие через проволочное сито с квадратными ячейками 1 см × 1 см.

Б. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов

1. При отборе образцов следует обращать внимание на однородность предъявленной партии.

2. Суждение о качестве сухарей производится по среднему образцу, составляемому из отдельных выемок, отбираемых от каждого десятого ящика. Общий вес среднего образца должен быть не менее 1 кг, но не более 0,1% веса всей партии, если последняя больше 1000 кг.

3. Все выемки смешиваются между собой только при наличии однородности партии. При неоднородности партии отбираемые образцы не смешиваются. В этом случае отдельные выемки смешиваются только в отношении каждой определенной части партии и полученные образцы подвергаются испытанию особо. Средний образец на всю партию в этом случае не составляется.

4. Средний образец делится на 3 части, одна из которых передается слатчику, другая предназначается для анализа и передается приемщику, а третья хранится у слатчика на случай арбитража.

Примечание. В случае инспектирования сухарей госуд. инспекцией по качеству НКСнаб СССР третий образец оставляется у инспекции.

5. Часть среднего образца, примерно в 100 г, предназначается для определения влажности. Она выделяется немедленно по составлении среднего образца и завертывается в 2 слоя чистой бумаги, причем внутренний слой должен состоять из восковой или пергаментной бумаги или, в случае отсутствия таковой, эта часть образца помещается в стеклянную банку с притертой пробкой. Остальная часть среднего образца может быть завернута в 2 слоя чистой оберточной бумаги или храниться в стеклянной банке.

6. На каждом образце обозначается наименование завода, размер партии, характеризуемый образцом, и дата выемки образца. Образец обвязывается бечевкой, концы которой запломбировываются или припечатываются печатью приемщика. В случае помещения образца в стеклянную банку допускается пробку заливать сургучем и запечатывать печатью приемщика.

б) Методы испытаний

1. Цвет, запах, вкус и внешний вид — определяют органолептически.

2. Намокаемость — определяется опусканием половины сухаря в стакан с водой (15°C). По истечении 5 мин. сухарь должен размокнуть настолько, чтобы при разжевывании его не требовалось особого усилия.

3. Определение влажности. — Части мякиша, взятые из середины сухарей, выделенных из середины образца (п. 5, раздел В) в количестве около 5 г, быстро измельчаются в порошок в ступке и помещаются в предварительно взвешенный чистый и высушенный стаканчик с притертой пробкой (бюкс) или в металлическую чашечку с крышкой. После взвешивания стаканчик (чашечку) ставят в сушильный шкаф Тринклера, где сушат при температуре 130° в течение 40 минут.

Расчет производится по формуле:

$$X = \frac{a - b}{a} \times 100$$

где a — вес взятого для сушки количества сухарей в граммах, b — вес сухарей после сушки.

4. Определение кислотности. — В стакане емкостью 200 см³, взвешенном со стеклянной палочкой, отвешивают около 10 г сахарного порошка с точностью до 0,01 г и записывают общий вес: стакан + палочка + порошок.

В отдельную колбочку наливают пипеткой 100 см³ дистиллированной воды. Прокипятив воду 5 минут, выливают ее тотчас же в стакан с навеской порошка. Затем оставляют стоять стакан в течение часа, причем в течение первых 30 мин. вытяжку помещивают стеклянной палочкой три раза через каждые 10 мин.

После этого, чтобы восполнить потерю воды от испарения, стакан с содержимым и палочкой ставят на весы. На другую чашечку весов кладут ранее записанный вес (стакан + палочка + порошок), прибавляя к нему 100 г. В стакан добавляют по каплям дистиллированную воду до равновесия. Снова перемешивают стеклянной палочкой и фильтруют через сухую ватку в сухой стакан. Из этого стакана отбирают пипеткой 25 см³ фильтрата в эрленмейеровскую колбу, прибавляют 0,5 см³ фенолфталеина (1:100) и титруют децинормальным раствором щелочи до появления ясно розового окрашивания. Кислотность выражается в градусах. Под градусом кислотности понимается количество кубических сантиметров нормального раствора едкой щелочи, потребное для нейтрализации кислоты в 100 г сухого вещества.

Кислотность определяется по формуле:

$$\frac{v (100 + b) \times 100}{(a - b) 25 \times 10} = \frac{v (100 + b)}{(a - b) : 2,5}$$

где a — навеска сахарного порошка, b — количество влаги в навеске в граммах, v — количество кубических сантиметров 0,1N раствора едкой щелочи, 10 — коэффициент перехода на нормальный раствор щелочи, 25 — объем пипетки.

Определение производится не менее чем в двух навесках.

Пример. Допустим, что при титровании 25 см³ фильтрата израсходовано 2 см³ 0,1N раствора щелочи, что навеска равна 10 г и что в навеске содержится влаги 0,7 или 7%, тогда

$$X = \frac{2 \cdot (100 + 0,7)}{(10 - 0,7) \cdot 2,5} = 8,66\%, \text{ или с округлением } 8,5\%.$$

а) Точность выражения результатов анализа

1. По влажности и кислотности.—Доли до 0,25 вкл. отбрасываются; доли свыше 0,25 до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

2. Пшеничные сухари, выпускаемые из производства, а также предназначенные для транспортировки и хранения, должны быть сухими.

3. Пшеничные сухари, выпускаемые для потребления, не должны быть выше средней сухости.

4. Пшеничные сухари, не удовлетворяющие хотя бы одному из требований технических условий или влажные, считаются бракованными.

5. Порядок использования бракованных сухарей устанавливается НКВоеммором или с НКСнабом СССР по принадлежности, причем в последнем случае по соглашению с НКЗдравами союзных республик.

В. УПАКОВКА и МАРКИРОВКА

а) Пшеничные сухари упаковываются в плотно сбитые ящики.

б) Ящики должны быть чистыми и без посторонних запахов.

в) Изнутри ящики выкладываются со всех сторон, а также снизу и сверху полупергаментом или плотной оберточной бумагой.

г) На каждом ящике четко обозначается вес брутто и нетто, наименование завода, месяц и год изготовления и ОСТ 2838.

Г. ХРАНЕНИЕ

а) Ящики с сухарями должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых, чистых и светлых помещениях в штабелях высотой не более 8 рядов.

б) Между каждыми двумя рядами ящиков должны оставаться промежутки для прохода воздуха.

в) Между стенами складочного помещения и штабелями должны быть оставлены проходы шириною не менее 0,7 м,

г) Под нижний ряд должны подкладываться стеллажи.

Сухари пшеничные должны быть хорошо высушенными, без признаков плесени и зараженности вредителями, без посторонних включений (угля, золы, сора и пр.).

Они не должны быть подгорелыми и должны иметь равномерный светлокориновый цвет как снаружи, так и в изломе.

Сухари не должны иметь горького или постороннего привкуса, а также запаха плесени и затхлости.

Сухари должны разламываться в руках без особого усилия, но не крошиться.

Намокший сухарь не должен на зубах хрустеть.

Галеты пищевые

ОСТ 6927
НКСнаб 202

Взамен ОСТ 4649, 5044, 5045, 5046

Внесен Управлением кондитерской промышленности. Утвер. 1/IV 1934 г.
Срок введения 25/IV 1934 г.

Настоящий стандарт распространяется на галеты пищевые, пригодные для длительного хранения, выпекаемые из разрыхленного, прокатанного и отштампованного теста, приготовленного или на дрожжах или совместно на дрожжах и химических разрыхлителях (комбинированный метод) из пшеничной муки и воды, с добавлением соли, сахара, а для высшего типа — и сливочного масла.

Примечание. Допускается прибавление тмина за исключением галет высшего типа.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Типы.—В зависимости от способа выработки и состава сырья галеты пищевые делятся на пять типов.

- 1) галеты простые на дрожжах, сушеные;
- 2) галеты простые на комбинированном брожении, сушеные;
- 3) галеты простые на комбинированном брожении, не требующие сушки;
- 4) галеты улучшенные;
- 5) галеты высшего типа — крекер.

Подтипы.—В зависимости от сорта или смесей муки галеты подразделяются на следующие подтипы с присвоением каждому из них следующих литерных обозначений:

Наименование типов	Номер подтипа	Сорт муки	Обозначение литеры
I, II и III	1	Пшеничная 96% выхода	„А“
I, II и III	2	Смесь пшеничной: семьдесят пять процентов муки 96% выхода с двадцатью пятью процентами муки 85% выхода	„Б“
I, II и III	3	Пшеничная 85% выхода	„В“
IV	—	Пшеничная 75% выхода	„УК“
V	1	Пшеничная 75% выхода	„К“
V	2	Пшеничная 30% выхода	„КК“

Сорта галет.—В зависимости от качественных показателей каждый из типов и подтипов разделяется на 3 сорта: I сорт, II сорт и III сорт (лом).

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Галеты пищевые должны удовлетворять следующим требованиям:

I. По рецептуре

Наименование сырья	Количество сырья в килограммах				
	Тип I	Тип II	Тип III	Тип IV	Тип V
Мука	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Сахар	1,20	1,20	1,20	2,00	0,50
Соль	1,25	1,50	1,50	1,50	2,00
Масло сливочное	—	—	—	—	12,50
Дрожжи	0,75—1,25	0,75—1,25	0,75—1,25	1,75—2,25	3,00—5,00
Сода	—	0,40—0,60	0,40—0,60	0,20—0,40	0,10—0,30
Аммоний углекислый	—	0,20—0,40	0,40—0,40	—	—
Молочная кислота из рас- чета 45%	—	0,10—0,30	0,10—0,30	—	—
Тмин (при наличии)	0,20	0,20	0,20	0,20	—

Примечание 1. Все сырье должно соответствовать требованиям действующих в момент изготовления галет ОСТ. Тмин, употребляемый в галеты, должен быть спелым, свежим, хорошо очищенным и без вредных примесей.

Примечание 2. Нормы дрожжей, соды, аммония углекислого и молочной кислоты устанавливаются в зависимости от сортов и свойств муки в пределах, предусмотренных рецептурой.

Примечание 3. При отсутствии молочной кислоты разрешается добавлять в эквивалентных количествах винокаменную, яблочную или лимонную кислоту.

Примечание 4. Допускается прибавление перемолотых галетных крошек в количестве до 5% от веса муки. Галетные крошки должны быть совершенно свежими, без малейших признаков порчи от хранения, плесени, подгорелости и посторонних примесей.

II. По форме, размерам и весу

Наименование	Тип I	Тип II	Тип III	Тип IV	Тип V
Форма	Прямоугольная				
Длина и ширина в мм	65×65	65×65	65×65	60×50	75×75
Толщина в мм	12	12	8	9	10
Вес одной штуки в г	22	20	15	12	25

Примечание. Допускаются отклонения в следующих пределах: по длине и ширине ± 3 мм, по толщине ± 1 мм, по весу ± 2 г.

III. По качественным показателям

Наименование показателей	I сорт	II сорт	III сорт (лом)
Тип I — галеты простые на дрожжах, сушеные			
Влажность	Не свыше 11%	Не свыше 11%	Не свыше 11%
Намокаемость в воде при 15°C	Не более 5 минут	Не более 12 мин.	Не более 12 мин.
Количество лома	Не выше 5%	Не выше 15%	Свыше 15%
Кислотность в пересчете на сухое вещество	Не более 6° для подтипов I и 2, не более 5° для подтипа 3		
Поверхность	Ровная, слегка выпуклая, без пузырей и подгорелых мест, с пробитыми отверстиями диаметром 1—1,5 мм, не менее одного отверстия на каждые 2 см ² поверхности	То же, что и для I сорта, но допускается небольшая искривленность галет	То же, что и для I и II сортов, но допускается искривленность и пузырчатость галет
Пористость	Равномерная, развитая, без пустот	То же, что и для I сорта, но пористость может быть развита неравномерно	Допускается наличие пустот
Вкус	Нормальный, приятный, без горечи и вообще какого-либо постороннего привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах от минеральной примеси		
Цвет снаружи	Коричневатый, различной интенсивности; с более светлым тоном для типа 3	Допускается бледный поджаристый, но не подгорелый	
Цвет снаружи в изломе	Однородный с темной полоской корки, толщиной не более 1 мм по краям	То же, что для I и II сортов, но толщина корки может быть более 1 мм — до 1,5 мм	
Запах	Нормальный, без затхлости и вообще какого-либо постороннего запаха		
Тип II — галеты простые комбинированные, сушеные			
Влажность	Не свыше 11%	Не свыше 11%	Не свыше 11%
Намокаемость в воде при 15°C	Не более 5 минут	Не более 15 мин.	Не более 15 мин.

Наименование показателя	I сорт	II сорт	III сорт (лом)
Количество лома	Не свыше 5%	Не свыше 15%	Свыше 15%
Щелочность в пересчете на сухое вещество	Не свыше 1,5°	Не свыше 1,5%	Не свыше 1,5°
Поверхность	Ровная, без пузырей и подгорелых мест, с пробитыми отверстиями диаметром 1 — 1,5 мм, не менее 1 отверстия на каждые 2 см ² поверхности	То же, что и для I сорта, но допускается небольшая искривленность галет	То же, что для I и II сортов, но допускается искривленность и пузырчатость галет
Пористость	Равномерно развитая, без пустот	То же, что и для I сорта, но пористость может быть развита неравномерно	Допускается наличие пустот
Вкус	Нормальный, приятный, без горечи и вообще какого-либо постороннего привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах от минеральной примеси		
Цвет снаружи	Коричневый, различной интенсивности; с более светлым тоном для подтипа 3		Допускается бледный или поджаристый, но не подгорелый
Цвет снаружи в изломе	Однородный, с несколько более темной полоской корки, толщиной не более 1 мм по краям		То же, что для I и II сортов, но толщина корки может быть более 1 мм — до 1,5 мм
Запах	Нормальный, без затхлости и вообще какого-либо постороннего запаха		

Примечание. Вместо щелочной реакции допускается кислая до 1° в пересчете на сухое вещество

Тип III — галеты простые комбинированные, несущенные

Влажность	Не свыше 11%	Не свыше 11%	Не свыше 11%
Намокаемость в воде при 15°С	Не более 5 минут	Не более 10 мин.	Не более 10 мин.
Количество лома	Не свыше 5%	Не свыше 10%	Свыше 10%
Щелочность в пересчете на сухое вещество	Не свыше 1,5°	Не свыше 1,5°	Не свыше 1,5°

Наименование показателей	I сорт	II сорт	III сорт (лом)
Поверхность	Ровная, без пузырей и подгорелых мест, с пробитыми отверстиями диаметром 1—1,5 мм, не менее одного отверстия на каждые 2 см ² поверхности	То же, что и для I сорта, но допускается небольшая искривленность галет	То же, что для I и II сортов, но допускается искривленность и пузырчатость галет
Пористость	Равномерно развитая, без пустот	То же, что и для I сорта, но пористость может быть развита неравномерно	Допускается наличие пустот
Вкус	Нормальный, приятный, без горечи и вообще постороннего привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах от минеральной примеси		
Цвет снаружи	Коричневатый, различной интенсивности; с более светлым тоном для подтипа 3		Допускается бледный цвет или поджаристый, но не подгорелый
Цвет снаружи в изломе	Однородный, с несколько более темной полоской корки, толщиной не более 1 мм по краям		То же, что для I и II сортов, но толщина корки может быть более 1 мм—до 1,5 мм
Запах	Нормальный, без затхлости и вообще какого-либо постороннего запаха		

Примечание. Вместо щелочной реакции допускается кислая до 1° в пересчете на сухое вещество

Тип IV — галеты улучшенные

Влажность	Не выше 11%	Не выше 11%	Не выше 11%
Намокаемость в воде при 15°С	Не более 5 минут	Не более 10 мин.	Не более 10 мин.
Количество лома	Не выше 5%	Не выше 10%	Свыше 10%
Кислотность в пересчете на сухое вещество	Не выше 4°	Не выше 4°	Не выше 4°
Поверхность	Ровная, слегка выпуклая, без пузырей и подгорелых мест, с пробитыми отверстиями диаметром 1—1,5 мм, не менее одного отверстия на каждые 2 см ² поверхности	То же, что и для I сорта, но допускается небольшая искривленность галет	То же, что и для I и II сортов, но допускается искривленность и пузырчатость галет

Наименование показателей	I сорт	II сорт	III сорт (лом)
Пористость	Равномерно развитая, без пустот	То же, что и для I сорта, но пористость может быть развита неравномерно	Допускается наличие пустот
Вкус	Нормальный, приятный, чуть сладковатый, без горечи и вообще какого-либо постороннего привкуса; при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах от минеральной примеси		
Цвет снаружи	Соломенно-желтый, различной интенсивности		Допускается бледный или поджаристый цвет, но не подгорелый
Цвет снаружи в разломе	Однородный, белый, с легким сероватым оттенком, с несколько более темной полоской корки, толщиной не более 1 мм по краям		То же, что для I и II сортов, но толщина корки может быть более 1 мм — до 1,5 мм
Запах	Нормальный, без затхлости и вообще какого-либо постороннего запаха		
Тип V — галеты высшего типа — крекер			
Влажность	Не свыше 10%	Не свыше 10%	Не свыше 10%
Намокаемость в воде при 15°C	Не более 3 мин.	Не более 5 мин.	Не более 5 мин.
Количество лома	Не свыше 5%	Не свыше 15%	Свыше 15%
Количество жира	Не менее 10%	Не менее 10%	Не менее 10%
Кислотность в пересчете на сухое вещество	Не более 4° для подтипа I и не более 3° для подтипа 2		
Поверхность	Ровная, слегка выпуклая, без подгорелых мест, с пробитыми отверстиями диаметром 1—1,5 мм, не менее одного отверстия на каждые 2 см ² поверхности. Допускается наличие на поверхности галет небольшого количества пузырей, покрытых крепкой, неопикушкой корочкой	То же, что и для I сорта, но допускается небольшая искривленность галет, а также наличие пузырей, не покрытых корочкой (лопнувших)	То же, что и для II сорта, но допускается значительная искривленность

Наименование показателей	I сорт	II сорт	III сорт (лом)
Пористость	Равномерно развитая, слоистая	То же, что и для I сорта, но допускается наличие пустот	
Вкус	Нормальный, приятный, чуть солоноватый, с привкусом слобы, без горечи и вообще какого-либо другого постороннего привкуса. При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах от минеральной примеси		
Цвет снаружи	Светлокоричневый, различной интенсивности: более темный для галет подтипа 1 и более светлый для галет подтипа 2, с блеском		Допускается бледный или поджаристый цвет, но не подгорелый
Цвет снаружи в разломе	Однородный, беловатый для подтипа 1 и ясно белый для подтипа 2, с несколько более темной полоской корки толщиной не более 1 мм по краям		То же, что для I и II сортов, но толщина корки может быть более 1 мм — до 1,5 мм
Запах	Нормальный, без затхлости и вообще какого-либо постороннего привкуса		

Примечание 1. Галеты всех типов и подтипов и сортов должны быть хорошо и полностью пропечены, не должны быть подгорелыми, содержать посторонних включений и комочков муки (следов непромеса) и не должны быть заражены плесенью или амбарными вредителями.

Примечание 2. Галеты, не удовлетворяющие по какому-либо признаку I сорту, переводятся во II сорт, а при несоответствии по какому-либо признаку II сорту — в III сорт; галеты, не удовлетворяющие требованиям III сорта, считаются браком. Брак может быть допущен к использованию для пищевых целей только с особого (каждый раз) разрешения органов здравоохранения или госинспекции по качеству.

Примечание 3. К лому относятся галеты, имеющие трещины, и части галет размером не менее четверти галеты. Части менее четверти относятся к крошке — браку.

В. УПАКОВКА

1. Галеты I и II сорта всех подтипов первых трех типов, предназначенные для длительного хранения, должны быть упакованы в пачки по 350 г нетто в каждой. Для галет, предназначенных для немедленного употребления, и для галет III сорта допускается упаковка укладкой в ящики с обязательной застилкой ящика обыкновенной оберточной бумагой.

Для упаковки употребляется альбомная (сахарная) или марсельская бумага, причем концы бумаги при упаковке подгибаются и заходят один за другой (двойной шов) не менее чем на 2 см.

Каждая пачка должна быть обвязана по длине крест-накрест завязочной тесьмой („бульдюком“) или шпагатом толщиной в 1 мм.

Пачки должны быть уложены в ящики емкостью нетто 31,5 кг.

Ящики для упаковки галет должны быть собраны из 6 листов трехслойной клееной березовой фанеры толщиной не менее 3 мм, не ниже сорта „ВВ“ (ОСТ 442).

Фанера должна быть прикреплена к прямоугольным рамам из планок толщиной в 19 мм и шириной не менее 83 мм.

Фанера прочно прибивается к планкам щитов толстыми гвоздями длиной в 30 мм (ОСТ 531), щиты собираются планками наружу и скрепляются между собой гвоздями в 50 мм (ОСТ 530).

Ящики по торцам должны быть обтянуты проволокой диаметром 1,2—1,4 мм (ОСТ 529) или, при отсутствии таковой, углы обиваются железом.

Ящики внутри должны быть выложены со всех сторон, а также сверху и снизу обыкновенной оберточной бумагой.

2. Галеты I и II сорта IV типа должны быть упакованы в альбомную (сахарную) или марсельскую бумагу пачками по 150 г нетто в каждой. Концы бумаги при упаковке загибаются и заходят один за другой (двойной шов) не менее чем на 2 см. Каждая пачка обвязывается по длине крест-накрест завязочной тесьмой („бульдюком“) или шпагатом толщиной в 1 мм.

Пачки должны быть уложены в фанерные ящики емкостью нетто 24 кг, удовлетворяющие требованиям п. 1 настоящего раздела.

Ящики внутри должны быть выложены со всех сторон, а также снизу и сверху обыкновенной оберточной бумагой.

III сорт галет упаковывается в ящики в укладку, с обязательной застилкой ящика оберточной бумагой.

3. Галеты I и II сорта обоих подтипов V типа должны быть упакованы в два слоя бумаги пачками по 300 г нетто в каждой. Внутренний слой бумаги — пергамент, а наружный — альбомная (сахарная) или марсельская бумага. Концы бумаги при упаковке подгибаются и заходят один за другой (двойной шов) не менее чем на 3 см. Каждая пачка обвязывается по длине крест-накрест завязочной тесьмой („бульдюком“).

Пачки должны быть уложены в фанерные ящики емкостью нетто 24 кг, удовлетворяющие требованиям п. 1 настоящего раздела.

Ящики внутри должны быть выложены со всех сторон, а также снизу и сверху обыкновенной оберточной бумагой.

II сорт галет упаковывается в ящики в укладку, с обязательной застилкой ящика подпергаментом и обыкновенной оберточной бумагой.

Г. МАРКИРОВКА

На каждом ящике должно быть четко черной краской обозначено: а) наименование продукта с обозначением номера типа и литеры подтипа (например галеты I А и III Б); б) номера сорта; в) время укладки (число, месяц, год); г) вес брутто; д) вес нетто

ОСТ 6927
НКСнаб 202

Д. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов

1. Суждение о качестве галет производится по среднему образцу, составляемому из отдельных выемок, отбираемых из каждого двадцатого ящика при партии до одного вагона и из каждого двадцатого ящика при партии более одного вагона. Из каждого ящика могут быть вынуты из разных мест 3—4 галеты.

2. Из каждой выемки для составления среднего образца берется одинаковое количество галет с таким расчетом, чтобы общий вес среднего образца не превышал 1000 г при партии до 1000 кг и не превышал бы 0,1% веса партии, если последняя — более 1000 кг.

3. При производстве выемок и составлении среднего образца следует обращать внимание на внешний вид галет и, в случае неоднородности партий, средний образец составляется на каждую однородную часть партии. Средний образец на всю партию в этом случае не составляется.

4. Средний образец делится на три части, одна из которых передается сдатчику, другая предназначается для анализа, а третья хранится у приемщика на случай арбитража.

5. Часть среднего образца, примерно в 100 г, предназначается для определения влажности. Она выделяется немедленно по составлении среднего образца из части, предназначенной для анализа, и помещается в стеклянную банку с притертой пробкой. Остальная часть среднего образца должна быть завернута в два слоя чистой оберточной бумаги или храниться в стеклянной банке с притертой пробкой.

6. На каждом образце обозначается наименование завода, наименование галет согласно маркировке, размер партии, характеризующей образцом, и дата выемки образца. Образец обвязывается бечевкой, концы которой запломбировываются или припечатываются печатью приемщика и сдатчика. В случае помещения образца в стеклянную банку пробка заливается сургучом и запечатывается печатью приемщика и сдатчика.

б) Методы испытаний

1. Цвет, вкус, запах и внешний вид определяются органолептически.

Определение хруста устанавливается в размоченной в воде галете.

2. Размеры устанавливаются измерением.

3. Количество лома определяется подсчетом при отборе образца.

4. Намокаемость определяется опусканием половины галеты, разломленной по диагонали, в стакан, налитый до половины водой (15°C). Галету опускают в воду изломом книзу, удерживая галету за один из концов у диагонали, без опускания

пальцев в воду. По истечении срока, указанного в разделе „Технические условия“ для каждого сорта и типа галет, галета должна быть мягкой настолько, чтобы легко разжевываться.

5. Определение влажности. — Из специально выделенной для определения влажности части образца (раздел „Д“, п. а-б) отбирается несколько половинок галет и быстро измельчается на кофейной мельнице до полного прохода через сито в 1,5 мм. Из этого количества с точностью до 0,01 г отвешивается около 5 г порошка и помещается в предварительно взвешенный чистый и высушенный стаканчик с притертой пробкой (бюкс) или металлическую чашечку с крышкой. После взвешивания стаканчик (чашечка) ставится в сушильный шкаф, где сушится при температуре 130°C в течение 40 минут.

Расчет производится по формуле:

$$x = \frac{a - \delta}{a} \times 100,$$

где a — вес порошка в граммах, взятого для сушки; δ — вес порошка после сушки.

Влажность определяется как среднее из двух определений, причем ни одно из определений не должно превышать установленной нормы влажности, т. е. 11% для первых четырех типов и 10% для пятого типа.

6. Определение кислотности. — В эрленмейеровскую колбу емкостью 500 см³ отвешивается с точностью до 0,01 г около 25 г галетного порошка, намельченного до такого размера, как и при определении влажности. В колбу приливают 250 см³ дистиллированной свежее прокипяченной остуженной до 15°C воды. Содержимое колбы энергично встряхивается так, чтобы галетный порошок хорошо перемешался с водой, и оставляется стоять при комнатной температуре в течение одного часа, причем в течение первых 30 минут вытяжка помешивается стеклянной палочкой три раза через каждые 10 минут. По истечении одного часа вытяжка фильтруется через сухую ватку в сухой стакан. Из этого стакана отбирается пипеткой 50 см³ фильтрата в эрленмейеровскую колбу, прибавляется 0,5 см³ фенолфталеина (2100) и титруется децинормальным раствором щелочи до появления ясно-розового окрашивания.

Кислотность выражается в градусах. Под градусом кислотности понимается количество кубических сантиметров нормального раствора едкой щелочи, потребное для нейтрализации свободной кислоты в 100 г сухого вещества.

Кислотность определяется по формуле:

$$x = \frac{s(100 + \delta)250}{(a - \delta) \times 50 \times 10} = \frac{s(100 + \delta)}{(a - \delta) \times 2}$$

где a — навеска галетного порошка в граммах, δ — количество влаги в навеске в граммах, s — количество кубических сантимет-

ров 0,1 N раствора едкой щелочи, 250—общее количество воды, 50—объем пипетки и 10—коэффициент перехода на нормальный раствор щелочи.

Определение производится не менее чем в двух навесках.

Пример. Допустим, что при титровании 50 см³ фильтрата израсходовано 4 см³ 0,1 N раствора щелочи, что навеска равна 25 г и что в навеске содержится влаги 2 г или 8%, тогда:

$$x = \frac{4(100 + 2)}{(25 - 2) \times 2} = 8,52 \text{ или с округлением } 8,5^\circ$$

7. **Определение щелочности.**— В эрленмейеровскую колбу емкостью 500 см³ отвешивается с точностью до 0,01 г около 25 г галетного порошка, измельченного до такого размера, как и при определении влажности. В колбу приливают 250 см³ дистиллированной воды. Содержимое колбы энергично встряхивается так, чтобы галетный порошок хорошо перемешался с водой, и оставляется стоять при комнатной температуре в течение одного часа, причем в течение первых 30 минут вытяжка помещается стеклянной палочкой три раза через каждые 10 минут. По истечении одного часа вытяжка фильтруется через сухую ватку в сухой стакан. Из этого стакана отбирается пипеткой 50 см³ фильтрата в эрленмейеровскую колбу, прибавляется 0,5 см³ бромтимолблау (1:100) и титруется децинормальным раствором соляной или серной кислоты до появления ясного желтого окрашивания.

Под градусом щелочности понимается количество кубических сантиметров нормального раствора кислоты, потребное для нейтрализации щелочи в 100 г сухого вещества.

Щелочность определяется по формуле:

$$x = \frac{v(100 + b) \times 250}{(a - b) \times 50 \times 10} = \frac{v(100 + b)}{(a - b) \times 2}$$

где a —навеска галетного порошка в граммах, b —количество влаги в навеске в граммах, v —количество кубических сантиметров 0,1 N раствора кислоты, 250—общее количество воды, 50—объем пипетки и 10—коэффициент перехода на нормальный раствор кислоты.

Определение производится не менее чем в двух навесках.

8. **Определение жира.**— Для определения количества жира применяется экстракционный прибор Сокслета. Отвешивается с точностью до 0,01 г около 10 г высушенного и измельченного, как при определении влажности, галетного порошка. Навеска помещается в предварительно приготовленную из фильтровальной бумаги гильзу. Поверх навески накладывается вырезанный из фильтровальной бумаги кружок, небольшое количество обезжиренной ваты, и края гильзы плотно загибаются, придавливая кружок и ватку к навеске. Гильза с навеской помещается в экстрактор

и заливается серным или петролейным эфиром с точкой кипения не выше 60°Н. Прибор соединяется и оставляется на ночь, а на следующий день ставится на водяную или электрическую баню и подвергается экстрагированию с нагреванием в течение 3 часов. По окончании экстракции от эфирной вытяжки через холодильник Либиха отгоняется эфир от жира. Колба с жиром помещается в сушильный шкаф и сушится при 100°С в течение одного часа. По истечении одного часа колба охлаждается в эксикаторе и взвешивается для определения количества жира. Колба до соединения перед началом определения должна быть тарирована. Процент содержания жира в навеске определяется по формуле:

$$x = \frac{a \times 100}{b}$$

где a —вес жира в граммах и b —вес галетного порошка в граммах.

Определение производится не менее чем в двух навесках.

9. Точность выражения результатов анализа. — По влажности, кислотности, щелочности и жиру доли до 0,25 включительно отбрасываются, доли свыше 0,25 до 0,75 включительно приравниваются к 0,5, доли свыше 0,75 приравниваются к единице.

В. В. ХРАНЕНИЕ

Галеты первых четырех типов должны выдерживать хранение до 3 лет, а галеты пятого типа—до 6 месяцев.

Хранение галет следует производить в помещениях складского типа, совершенно сухих, хорошо проветриваемых и чистых, по возможности в верхних этажах складских зданий.

В целях предохранения галет от амбарных вредителей, помещения до хранения в них галет должны быть тщательно очищены, побелены известью и, если необходимо, продезинфицированы. Не допускается хранения галет совместно с мукой, крупой и т. п. продуктами, которые могут служить причиной заражения галет вредителями, а также с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Ящики с галетами должны укладываться на подкладках (лагах) или стеллажах штабелями, высотой не более 8 и шириной не более 4 рядов. Между каждыми двумя рядами ящиков должны оставаться промежутки в 2-3 см для обтекания их воздухом. Между отдельными штабелями и штабелем и стеной оставляются проходы не менее 0,7 м.

Проветривание должно производиться по возможности чаще, но только в сухую, солнечную погоду.

Штабеля ящиков с галетами должны периодически, не реже одного раза в год (летом), перекладываться.

Особое внимание при хранении галет необходимо обратить на возможность появления плесени и заражения галет амбарными

вредителями. Подробный осмотр хранящихся на складах галет необходимо производить не реже одного раза в месяц в теплое время года при температуре выше нуля. В зимнее время при температуре ниже нуля осмотр галет не производится, если до наступления мороза галеты были тщательно осмотрены и ничего отрицательного не было установлено.

При осмотре галет, в зависимости от размера хранимой партии, вскрывается от 0,5 до 2% ящиков из разных мест штабеля. От каждого ящика отбирается для осмотра не менее 3 пачек галет с разных мест ящика, которые после осмотра и установления их кондиционности вкладываются обратно в ящики.

При обнаружении малейших признаков плесени необходимо галеты распаковать, отобрать галеты с плесенью, а остальные просушить.

При обнаружении первых признаков появления вредителей галеты следует подвергнуть дезинсекции, соблюдая установленные на этот счет санитарные правила, методами предусмотренными инструкцией государственной хлебной инспекции по борьбе с амбарными вредителями.

В помещении для хранения галет должна поддерживаться чистота, предохраняющая продукт от порчи и заражения вредителями.

С у щ к и

простые, маковые и розовые из пшеничной муки 1-го сорта
выхода 0—30% двухсортного 75% помола $\left(\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗСНК}} - \frac{8469}{267} \right)$

ОСТ	7977
Центросоюз	24

Внесен Правлением СДХ.
Утвержден 23/II 1935 г.
Срок введения 1/VII 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на сушки (простые, маковые и розовые), приготовляемые из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода, воды, соли, с добавлением 1% сахара, 0,5% патоки и 0,1% растительного масла. В маковые сушки дополнительно прибавляется 1,0% мака на посыпку их, а в розовые—0,01% кармина.

Примечание. Указанное количество сахара, маж, патоки, масла и мармина исчисляется по отношению к весу муки.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Сушки должны удовлетворять следующим требованиям:

а) Внешний вид:

1. Форма—круглая.

2. Поверхность—ровная, глянцевитая, без вздутий и расхождений в местах сгиба.

3. Окраска—равномерная в простых сушках и с маком золотистого цвета; в розовых—розового цвета.

б) Внутреннее строение и состояние — хорошо разрыхленные и пропеченные, без следов непомеса.

в) Вкус—приятный, без горького, кислого и постороннего привкуса.

г) Запах—нормальный, не затхлый, не плесневелый без какого-либо признака посторонних запахов.

д) Размер—толщина сушки не должна превышать 10 мм в диаметре, в 1 кг должно быть не менее 140 штук.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

а) Влажность не должна быть выше 11%.

б) Кислотность " " " " 2,5°.

в) Набухаемость в воде при $t^{\circ} + 20^{\circ}$ должна быть в течение 30 минут полной.

г) В сушках не допускается наличия:

1. Признаков болезней и плесени.

2. Посторонних включений.
3. Хруста от минеральных примесей.
4. Следов заражений хлебными вредителями.
5. Солей тяжелых металлов и квасцов.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—

см. $\frac{\text{СТ}}{\text{СПХ}}$ 4 и $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

Баранки сахарные

из муки 1-го сорта 0—30% выхода двухсортного 75% помола
с добавлением 3% жиров и 10% сахара

ОСТ 7973

Центросоюз 19

Внесен Правлением СПХ.
Утвержден 31/VII 1934 г.
Срок введения 1/VIII 1934 г.

Настоящий стандарт распространяется на баранки сахарные, представляющие собой пищевой продукт, получаемый пропеканием разрыхленного посредством притворки теста, приготовленного из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода, воды и соли с добавлением 10% сахара и 3% масла топленого или растительного.

Примечание. Расчет сахара и масла производится по отношению к муке.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Баранки должны удовлетворять следующим условиям:

а) Размер—толщина баранки допускается до 15 мм; в 1 кг должно быть не менее 50 штук.

б) Внешний вид

1. Форма—круглая или овальная.

2. Поверхность—ровная, глянцевитая, без трещин, вздутий, пузырей со стыком в одном месте.

3. Окраска—слегка коричневая, равномерная.

в) Внутренний вид и состояние—хорошо пропеченные, однородного цвета, равномерно-пористые, без признаков непромеса.

г) Вкус—сладкий, без горького, кислого или постороннего привкуса.

д) Запах—нормальный, не затхлый, не плесневелый, без каких-либо признаков постороннего запаха.

е) Хрупкость—баранки должны разламываться при сжатии в руках без особых усилий.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Влажность—не выше 12%.

Кислотность—не выше 2,5°.

Набухаемость—полная в воде с температурой 20° С в течение 10 мин.

В баранках не допускается наличия: а) признаков болезней; б) солей тяжелых металлов; в) посторонних включений и г) хруста.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

а) Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки —
см. $\frac{\text{СТ}}{\text{СПХ}}$ 4.

б) Хранение, маркировка и укладка — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

в) Баранки нанизываются на чистые мочальные вязки или шпагат по 250 г.

Баранки сдобные

из пшеничной муки 1 сорта выходом 0—30% двухсортного
75% помола

ОСТ	8225
Центросоюз	25

Внесен Правлением СПХ.
Утвержден 19/IV 1935 г.
Срок введения 15/VI 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на баранки сдобные, приготовляемые из пшеничной муки 1-го сорта 0—30% выхода, воды и соли, с добавлением 6% сахара, 1% патоки и 6% масла растительного.

Примечание. Указанное количество сахара, патоки и масла исчисляется по отношению к весу муки.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Баранки должны удовлетворять следующим условиям:

- а) Внешний вид:
 1. Форма—круглые.
 2. Поверхность—ровная, глянцевитая, без вздутий, не подгорелая.
 3. Окраска—равномерно коричневая.
- б) Внутреннее строение и состояние.—Хорошо разрыхленные и пропеченные, без следов непромеса.
- в) Вкус—приятный, без горького, кислого и постороннего привкуса.
- г) Запах—нормальный, не затхлый, не плесневелый, без какого-либо признака посторонних запахов.
- д) Хруст—при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.
- е) Размер—толщина баранки не должна превышать 22 мм; в 1 кг должно быть 22—25 баранок.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- а) Влажность—не должна быть выше 17%.
- б) Кислотность—не должна быть выше 1,5°.
- в) Намокаемость—в воде $t^{\circ} +60-70^{\circ}$ середина баранок в течение 7 минут должна быть полностью пропитана водой.
- г) В баранках не допускается наличия:
 - 1) признаков болезней и плесеней;
 - 2) посторонних включений;
 - 3) следов заражения хлебными вредителями;
 - 4) солей тяжелых металлов и квасцов.

а) Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки—см. СТ/СПХ 4 и $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540

б) Определение намокаемости.—Испытуемые баранки разрезают на 4 примерно равные части по двум перпендикулярным диаметрам. Полученные четвертинки помещают в воду $t^{\circ} 60-70^{\circ}$ так, чтобы они погрузились в нее полностью. По истечении указанного в ОСТ времени баранки вынимают и определяют степень намокания их внутренней части, не обращая внимания на состояние корок (наружных частей). Определение состояния внутренней части баранок производится по разрезанным вдоль по оси четвертинкам. У стандартных баранок она должна быть мягкой, пропитанной водой.

Сдобные изделия

из пшеничной муки 1 сорта 0—30% выхода, двухсортного
75% помола

ОСТ 8226

Центросоюз 26

Внесен Правлением СПХ.
Утвержден 19/V 1935 г.
Срок введения 15/VI 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на сдобные изделия, приготовляемые из пшеничной муки 1 сорта 0—30% выхода, с добавлением 10% сахара, 7% масла животного и яиц в количестве 90 штук на 100 кг муки.

Примечание. Количество прибавляемого сахара и масла исчисляется по отношению к весу муки.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Вес одной штуки сдобы устанавливается в 50, 100 и 200 г.

Примечание. Вес штуки определяется как среднее от взвешивания пяти штук изделий.

б) Внешний вид

1. Форма—правильная, соответствующая данному виду изделий, без притисков. При изготовлении сдобы под нож и скалку (пирожки, штолики, витушки, крендели, штрицельки и т. п.), изделия должны иметь ясно выраженную слоистость.

2. Поверхность—глянцевитая, смазанная яйцами; может быть посыпана сахарной пудрой, сахарным песком, крошкой или покрыта равномерно помадкой.

3. Состояние корок—цвет коричневый, равномерный, корки не должны быть бледными или подгорелыми.

в) Состояние мякиша

1. По пропеченности—хорошо пропеченный, без заминка.

2. По эластичности—эластичный; при легком сжатии хлеба пальцами между верхней и нижней коркой он должен быстро принимать первоначальную форму.

3. По пористости—пористость должна быть равномерно развитая, мелкая, тонкостенная.

4. По промесу—без комочков и следов непромеса.

5. По свежести—не черствый и не крошковатый.

г) Вкус—приятный, без привкуса прогорклого масла, несвежих яиц, не кислый; без постороннего привкуса.

д) Запах—нормальный, не затхлый, без посторонних запахов.

е) Хруст—при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.

Отм. с 01.09.1954. Действует
ГОСТ 7034-54 (свед. из документа)

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

а) Влажность мякиша не должна превышать:

Для изделий в	50 г	32%
"	" 100 "	35%
"	" 200 "	39%

Примечание. Влажность определяется по ОСТ 5540.

б) Кислотность мякиша не должна быть выше 2°.

Примечание. Кислотность определяется по методу, установленному для баранок (СТ/СПХ 4).

в) В слобе не допускается наличия:

- 1) признаков болезней, плесени,
- 2) посторонних включений,
- 3) солей тяжелых металлов и квасцов.

В. ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗКИ

Перевозка должна производиться в специальных лотках при свободной укладке в один ряд на ребро, обеспечивая сохранность правильной формы.

Баранки простые

из пшеничной муки 1 сорта 0—30% выхода двухсортного
75% помола

ОСТ 8227

Центросоюз 27

Внесен Правлением СПХ.

Утвержден 19/V 1935 г.

Срок введения 15/VI 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на баранки простые, приготовляемые из пшеничной муки 1 сорта 0—30% выхода, воды и соли, с добавлением 2% сахара, 1% патоки и 1% масла растительного.

Примечание. Количество сахара, патоки и масла исчисляется по отношению к весу муки.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Баранки должны удовлетворять следующим требованиям:

- а) Внешний вид
 1. Форма—круглые.
 2. Поверхность—ровная, глянцевитая, без вздутий, не подгорелая.
 3. Окраска—равномерно золотистая.
- б) Внутреннее строение и состояние.—Хорошо разрыхленные и пропеченные, без следов непромеса.
- в) Вкус—приятный, без горького, кислого и постороннего привкуса.
- г) Запах—нормальный, не затхлый, не плесневелый, без какого-либо признака посторонних запахов.
- д) Хруст—при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.
- е) Размер—толщина баранки не должна превышать 18 мм; в 1 кг должно быть 35—40 баранок.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

- а) Влажность—не должна быть выше 16%.
- б) Кислотность—не должна быть выше 1,6°.
- в) Намокаемость—в воде $t^{\circ} +60-70^{\circ}$ середина баранок должна быть в течение 5 минут полностью пропитана водой.
- г) В баранках не допускается наличия:
 - 1) признаков болезней и плесени,
 - 2) посторонних включений,
 - 3) следов заражения хлебными вредителями,
 - 4) солей тяжелых металлов и квасцов.

а) Отбор образцов, методы испытаний и правила приемки—см. СТ/СПХ 4 и $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

б) Определение намокаемости—испытываемые баражки разрезают на 4 примерно равные части по 2 перпендикулярным диаметрам. Полученные четвертинки помещают в воду $t^{\circ} 60-70^{\circ}$, так чтобы они погрузились в нее полностью. По истечении указанного в ОСТ времени баражки вынимают и определяют степень намокания их внутренней части, не обращая внимания на состояние корок (наружной части). Определение состояния внутренней части баражок производится по разрезанным вдоль оси четвертинкам. У стандартных баражок внутренняя часть должна быть мягкой, пропитанной водой.

Бублики простые, маковые и тминные
из пшеничной муки односортного 75% помола

ОСТ	8228
Центросоюз	28

Внесен Правлением СПХ.
Утвержден 19/V 1935 г.
Срок введения 15/VI 1935 г.

Настоящий стандарт распространяется на бублики простые, маковые и тминные, приготовляемые из пшеничной муки односортного 75% помола, воды и соли, с добавлением 1% сахара, 0,5% патоки, 0,1% масла растительного. В маковые бублики дополнительно прибавляется 1,5% мака, а в тминные—1,5% тмина.

Примечание 1. Указанное количество сахара, масла, патоки, мака и тмина исчисляется по отношению к весу муки.
Примечание 2. Обварка бубликов перед посадкой в печь обязательна.

А. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Бублики должны удовлетворять следующим требованиям:

- а) Внешний вид
 1. Форма—круглые.
 2. Поверхность—ровная, глянцевитая, без вздутий и не подгорелая.
У маковых и тминных бубликов поверхность должна быть посыпанной маком или тмином.
 3. Окраска—равномерно золотистая.
- б) Внутреннее строение и состояние—хорошо разрыхленные и пропеченные, без следов непромеса.
- в) Вкус—приятный, без горького, кислого и постороннего привкуса.
- г) Запах—нормальный, не затхлый, не плесневелый, без какого-либо признака посторонних запахов.
- д) Хруст—при разжевывании не должно ощущаться на зубах хруста.
- е) Размер—толщина бублика не должна превышать 32 мм; в 1 кг должно быть 16—20 бубликов.

Б. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

1. Влажность—не должна быть выше 20%.
2. Кислотность—не должна быть выше 1,8°.
3. Намокаемость—в воде $t^{\circ} + 60 - 70^{\circ}$ в течение 10 мин. внутренняя часть бубликов должна быть полностью пропитана водой.
4. В бубликах не допускается наличия:
 - а) признаков болезней и плесеней,

- б) посторонних включений,
- в) следов заражения хлебными вредителями,
- г) солей тяжелых металлов и квасцов.

В. ПРАВИЛА ОТБОРКИ ОБРАЗЦОВ и МЕТОДЫ АНАЛИЗА

а) Отбор образцов, методы испытания и правила приемки—см. СТ/СПХ 4 и $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

б) Определение намокаемости.—Испытуемые бублики разрезают на 4 примерно равные части по двум перпендикулярным диаметрам. Полученные четвертинки помещают в воду t° 60—70°, так чтобы они погрузились в нее полностью. По истечении указанного в ОСТ времени бублики вынимают и определяют степень намокания их внутренней части, не обращая внимания на состояние корок (наружных частей). Определение состояния внутренней части бубликов производится по разрезанному вдоль по оси четвертинкам. У стандартных бубликов внутренняя часть должна быть мягкой, пропитанной водой.

Баранки и сухки

Правила приемки и методы испытания

СТ
СПХ 4

Утвержден решением „Союзпром-
жебопеченне“ XIV 1932 г.

А. ОТБОР ПРОБ

Для изъятия образца и заключения о качестве партии баранки тщательно осматриваются.

После осмотра каждого ящика и т. д. из них берется указанный ниже процент баранок (сушек), характеризующий качество баранок, которые и выкладываются на стол.

Взятые образцы представляют собой среднюю пробу партии. Пробные баранки для составления средней пробы берутся в количестве не менее 1%, по весу от всего количества. Среднюю пробу осматривают и в случае ее однородности по ней дают заключение по признакам внешнего вида, указанного в технических условиях, и от нее отбираются образцы для анализа.

Взятие средней пробы и составление одного образца допускается на партию не более 1 т баранок. Партия менее 1 т считается за целую партию.

При разнородности баранок по наружному виду пробу рассортировывают и в том случае, когда неоднородность баранок имеется более 25%, от них отбирают отдельный образец для анализа: при меньшем проценте делают пометку в документе о неоднородности.

Для характеристики внутреннего вида из отобранных баранок или сушек разламывают не менее 5 и устанавливают признаки, указанные в технических условиях.

Для анализа отбирают, по усмотрению приемщика или представителя контролирующего органа, нужное количество образцов.

Данные их осмотра и о выемке пробы заносят в соответствующий документ.

Б. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Отобранный образец подвергается внешнему осмотру и прежде всего устанавливают качество по признакам внешнего вида и внутреннего вида, указанных в технических условиях.

Потом производится нижеуказанные определения с обязательным определением контрольного опыта.

а) Определение кислотности

Кислотность определяется в градусах, т. е. числом куб. сантиметров нормального раствора едкой щелочи, требующейся для нейтрализации кислоты в 100 г баранки.

Отвешивают 10 г средней пробы баранок, помещают в фарфоровую ступку небольших размеров (около 200 см³ емкость), измельчают в куски, сбивают небольшим количеством дистиллированной воды комнатной температуры, около 20°, предварительно отмеренной в количестве 100 см³ (в мерной колбе) и растирают пестиком до получения однородной массы. Постепенно добавляя воду из колбы и продолжая растирать, получают однородную массу, после чего выливают оставшуюся воду, хорошо размешивают содержимое ступки в чистую, сухую коническую колбу на 200 см³ и оставляют стоять в течение 15 мин. Если при этом в ступке останется часть крошек, то, влив из колбы обратно немного жидкости, сливают их в колбу. Если в ступке и после этого остаются следы крошек, то этим смущаться не следует, так как отстаивание в течение 15 минут преследует только просветление жидкости.

Из отстоявшегося верхнего слоя отбирают пипеткой, стараясь не замутить жидкость, 50 см³, переливают в коническую колбу на 180—200 см³ и титруют децинормальным раствором едкой щелочи с индикатором фенолфталеином до получения заметного розового окрашивания, при взбалтывании не исчезающего в течение 1 минуты, беря индикатора 5 капель. Количество куб. сантиметров щелочи, пошедшей на нейтрализацию, умножается на 2 и получается кислотность баранок в градусах.

б) Определение влажности

Влажность баранок определяется высушиванием навески в количестве 5 г. Навеска отбирается следующим образом: из выделенных баранок средней пробы нарезаются (из различных частей) кружочки в количестве около 20 г, тщательно промешиваются и отвешиваются в стаканчики для высушивания навески около 5 г с точностью до 0,01 г.

Высушивание производят в шкафу Тринклера при 130°С в течение 40 минут по методике ГХИ. Расчет производится по формуле

$$x = \frac{(a - b) \cdot 100}{a}$$

где a — общий вес в граммах взятой навески баранок, b — вес в граммах той же навески баранок, но высушенной, x — определяемая влажность в процентах

Примечание. При отсутствии в лаборатории аппарата Тринклера допускается производить высушивание в обыкновенном сушильном шкафу при температуре 105°С до постоянного веса.

в) Характеристика набухаемости

Характеристика набухаемости производится погружением разломленной на 4 равные части баранки в воду при температуре 20°C на 10 минут. Набухаемость может быть полная или частичная.

г) Определение среднего веса баранок

Средний вес баранки характеризуется количеством их, приходящимся на 1 кг.

д) Толщина баранок

У выделенных из средней пробы 3 баранок определяется в миллиметрах диаметр поперечного разреза.

е) Время анализа

Анализ образцов, взятых на предприятии, производится не ранее 6—8 часов после выпечки.

Примечание. Все качественные показатели выводятся как средние арифметические двух контрольных определений.

ж) Методы определения квасцов и солей тяжелых металлов — см. $\frac{\text{ОСТ}}{\text{ВКС}}$ 5540.

В. ТОЧНОСТЬ ВЫРАЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ АНАЛИЗА

По влажности и кислотности доли до 0,25% вкл. отбрасываются, доли свыше 0,25% до 0,75 вкл. приравниваются к 0,5; доли выше 0,75 приравниваются к единице.

Вступает в силу с момента утверждения правлением „Союзпромхлебобөчение“ и действует до особого распоряжения.

Все утвержденные правлением „Союзпромхлебобөчение“ стандарты являются обязательными для всей системы потребительской кооперации (востановление Центросоюза СССР и РСФСР от 25/VI 1932 г. № 495).

PLS1



0000000261721

Цена 1 р. 50 к.



ЗАКАЗЫ НАПРАВЛЯТЬ

Государственному издательству по стандартизации

„СТАНДАРТИЗ“

Москва, ул. Куйбышева, Рыбный пер., 2, пом. 28

Ленинград, ул. Герцена, 11; тел. А 5-30-64