

Изменение № 2 ГОСТ 13657—68 Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 09.09.91 № 1435

Дата введения 01.01.92

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования настоящего стандарта являются обязательными».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Качество хлеба, предназначенного для консервирования, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2077—84».

Пункт 1.2. Таблица 1. Графу «Характеристика» для показателя «Масса» изложить в новой редакции: «1 кг и 0,92 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 2077—84»;

графа «Наименование показателя». Исключить нумерацию.

Пункт 1.4. Первый абзац. Заменить слова: «срока хранения» на «гарантийного срока хранения»;

таблица 2. Графа «Наименование показателя». Исключить нумерацию; заменить слово: «аромат» на «запах».

Пункт 1.5. Заменить слова: «срока хранения» на «гарантийного срока хранения»;

таблица 3. Головка. Заменить слова: «Нормы» на «Норма» (2 раза), «картонные ящики» на «ящики из гофрированного картона» (4 раза); графа «Наименование показателя». Заменить слова: «кислотность» на «кислотность мякиша», «Пористость» на «Пористость мякиша».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.8, 1.9: «1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными

(Продолжение см. с. 144)

нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

1.9. Сырье, используемое при изготовлении хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Разделы 1а, 2 изложить в новой редакции:

«1а. Приемка

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65 (кроме п. 1.1).

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают хлеб одного наименования, изготовленный по заявке заказчика. Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортной накладной с указанием соответствия качества изделий требованиям настоящего стандарта.

1а.3. Выборочный контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

2. Методы анализа

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667—65.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094—75, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5669—51, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции: «3.1. Хлеб укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511—84, № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512—81 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки или в металлические (алюминиевые) фляги по ГОСТ 5037—78.

(Продолжение см. с. 145)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13657—68)

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251—87 шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки. Фляги должны быть опломбированы».

Пункт 3.2. Первый абзац исключить;
второй абзац. Исключить слова: «из оберточной бумаги»; заменить ссылки: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84; ГОСТ 3582—52 на ГОСТ 3582—84.

Пункт 3.3 исключить.

Пункт 3.4 изложить в новой редакции: «3.4. На транспортной таре должна быть этикетка со следующими обозначениями:

наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;

наименование предприятия-изготовителя;

наименование хлеба;

масса хлеба, использованного для консервирования;

дата выработки продукции и номер партии;

количество штук хлеба в единице упаковки;

гарантийный срок хранения хлеба;

обозначение настоящего стандарта».

(Продолжение см. с. 146)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13657—68)

Пункт 3.5. Заменить слова: «не более 5» на «не более 8».

Пункт 3.6 изложить в новой редакции: «3.6. Ящики и фляги с хлебом должны храниться в сухих и чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов, при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С».

Стандарт дополнить разделом — 4:

«4. Гарантии изготовителя

4.1. Изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий укладки, хранения и транспортирования.

4.2. Гарантийный срок хранения с момента выработки хлеба в ящиках в зависимости от их герметичности — 2, 4 и 6 недель, во флягах — 6 недель.

4.3. При хранении хлеба при температуре выше 30 °С гарантийный срок хранения сокращается наполовину».

(ИУС № 12 1991 г.)