

# СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

## Технические условия



Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным объединением хлебопекарной промышленности

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 ВЗАМЕН ГОСТ 8494—73

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2010 г.

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

## СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

## Технические условия

Wheat rusks.  
SpecificationsГОСТ  
8494—96МКС 67.060  
ОКП 91 1801

Дата введения 1997—08—01

Настоящий стандарт распространяется на сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.5; 1.2.6; 1.2.7; 1.4 (срок годности, информация о сертификации); 2,6; 3.12.

**1 Технические требования**

1.1 Сдобные пшеничные сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

**1.2 Характеристики**

1.2.1 Ассортимент, коды ОКП и количество сухарей в 1 кг указаны в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Ассортимент сухарей	Коды ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0,05	0,1	0,2	
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта							
Детские	91 1862 0030	91 1867 0031	91 1867 0032	—	—	—	180—200
Любительские	91 1862 0060	—	91 1867 0051	—	—	—	90—105
Ванильные	91 1862 0010	—	91 1867 0011	—	—	—	90—105
Юбилейные	91 1862 0180	—	91 1867 0141	—	—	—	90—105
Лимонные	91 1862 0050	—	91 1867 0041	—	—	—	80—90
Особые	91 1862 0110	—	—	—	—	—	80—90
Ореховые	91 1862 0090	—	91 1867 0071	—	—	—	70—80
Молочные	91 1862 0070	—	91 1867 0061	—	—	—	70—80
Школьные	91 1862 0150	—	91 1867 0131	—	—	—	70—80
С маком	91 1862 0140	—	91 1867 0101	—	—	—	50—60
Украинские	91 1862 0170	—	91 1867 0121	—	—	—	50—60
Сливочные	91 1862 0130	—	91 1867 0091	—	—	—	40—55
Осенние	91 1862 0100	—	91 1867 0431	—	—	—	40—55
С изюмом	91 1862 0120	—	91 1867 0081	—	—	—	40—55
Киевские	91 1862 0160	—	91 1867 0111	—	—	—	40—55
Горчичные	91 1862 0020	—	91 1867 0021	—	—	—	40—55

Ассортимент сухарей	Коды ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0,05	0,1	0,2	
Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта							
Пионерские	91 1872 0050	—	91 1877 0041	—	—	—	100—120
Кофейные	91 1872 0030	—	91 1877 0021	—	—	—	55—65
Барнаульские	91 1872 0010	—	—	—	—	—	55—60
Московские	91 1872 0040	—	91 1877 0031	—	—	—	50—60
Туристические	91 1872 0070	—	91 1877 0061	—	—	—	45—60
Юбилейные	91 1872 0080	—	—	—	—	—	45—55
Дорожные	91 1872 0020	—	91 1877 0011	—	—	—	35—40
Рязанские	91 1872 0060	—	—	91 1877 0051	91 1877 0052	91 1877 0053	Прямоугольных не менее 28; квадратных не менее 55
Из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта							
Городские	91 1882 0010	—	—	—	—	—	40—45

1.2.2 По органолептическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Полуовальная, соответствующая виду сухарей; у детских — полуцилиндрическая, молочных — продолговатая, рязанских — прямоугольная или квадратная
поверхность	Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса Верхняя корка глянцевиная; у сухарей рязанских — матовая; в зависимости от способа разделки и формовки сухарей — гладкая или с рельефами, допускаются наколы; у городских, кофейных и любительских сухарей — отделана дробленой крошкой; у сухарей с маком, с изюмом и ореховых — с включением мака, ореха, изюма; у сухарей молочных и особых может быть с поперечными рельефами, по линии рельефов допускаются разрывы.
Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	У сухарей осенних и с изюмом одна сторона отделана сахарным песком Количество сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушке, не должно превышать 8 %. Количество лома в весовых сухарях допускается не более 5 %, для сухарей из муки высшего сорта, кроме детских, не более 7 % к общей массе изделий. В фасованных массой 0,1 кг — 1 сухарь-лом, в остальных — 1—2 сухаря-лома в единице упаковки. При фасовании на автоматах в полиэтиленовые пакеты допускается 2—3 сухаря-лома в единице упаковки. При механизированной упаковке допускается количество лома в весовых сухарях — не более 7 %.
Цвет	Количество горбушек не должно превышать 2 % в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки От светло-коричневого до коричневого. У сухарей горчичных в изломе желтоватый, характерный для изделий с горчичным маслом
Вкус	Сладковатый, свойственный данному сорту сухарей, с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. У сухарей особых — солоноватый
Запах	Свойственный данному сорту сухарей, у лимонных и ванильных — лимона и ванилина. Без постороннего запаха
Хрупкость	Сухари должны быть хрупкими