

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СОЛОМКА

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
СОЛОМКА

Общие технические условия

ГОСТ
11270—88

Bakery products. Solomka. General specifications

МКС 67.060

ОКП 91 1775, 91 1777, 91 1765, 91 1767

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на соломку, изготавливаемую из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира и другого сырья.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1.4, 1.1.5, 1.1.7, 2.7, 3.10.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Соломка должна изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

Соломка выпускается следующих видов: сладкая, соленая, киевская и ванильная.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1.2. По органолептическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|--------------------------------|---|
| Внешний вид: | |
| форма | Палочки округленной формы. Допускается наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду; слабая изогнутость палочек; наличие слипшихся палочек в количестве не более 2 % по массе в ящике и не более 4 % в коробке, пачке |
| размеры | Толщина не более 8 мм, длина от 10 до 28 см. Соломка длиной менее 10 см считается ломом, менее 2 см — крошкой |
| поверхность | Глянцевитая, без вздутий и трещин, допускается слегка шероховатая и рифленая. Для соленой соломки — посыпана солью, для киевской соломки — с включением мака |
| Цвет | От светло-желтого до светло-коричневого |
| Массовая доля лома и крошки | Массовая доля лома в ящиках — не более 10 %, в коробках и пачках — не более 7 %, для киевской соломки допускается до 8 %; массовая доля крошки в ящиках — не более 5 %, в коробках и пачках — не более 2 %, для ванильной соломки допускается до 3 %, для киевской — до 5 % |
| Внутреннее состояние | Хорошо пропеченная, без признаков непромеса |
| Хрупкость | Хрупкая, легко разламываемая |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса; для соломки сладкой — сладковатый, киевской — сладкий, соленой — солоноватый, ванильной — сладкий, сдобный |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, для киевской и ванильной соломки — с легким запахом ванилина |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.1.3 По физико-химическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для соломки | | | |
|---|-------------------|-----------|------------|------------|
| | сладкой | соленой | киевской | ванильной |
| Влажность, %, не более | 10,0 | 11,0 | 7,0 | 8,0 |
| Кислотность, град., не более | 2,5 | 2,0 | 2,5 | 2,5 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 14,0 ± 1,0 | 3,0 ± 1,0 | 17,5 ± 1,0 | 12,5 ± 1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 5,0 ± 0,5 | 3,0 ± 0,5 | 5,0 ± 0,5 | 10,0 ± 0,5 |

Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

1.1.4. В соломке не допускаются признаки плесени, посторонние включения, хруст от минеральной примеси.

1.1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в соломке не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹ органов Госкомсанэпиднадзора № 5061 от 01.08.89.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.1.6. Сырье, применяемое при производстве соломки, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора № 5061 от 01.08.89.

1.1.7. Каждая партия сырья, поступающая для производства соломки, должна сопровождаться документом о качестве с указанием в нем соответствия нормативам безопасности.

1.1.6, 1.1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

1.2. Упаковка

1.2.1. Соломку должны выработывать весовой и фасованной в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг.

Допускаемое отклонение от установленной массы в фасованной соломке не должно быть более ± 2 %.

Примечание. Соломка сладкая и киевская может выработываться весовой только по требованию потребителя.

1.2.2. Весовую соломку должны упаковывать в дощатые фанерные ящики по ГОСТ 10131 и ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512.

Соломка должна фасоваться в картонные или бумажные коробки по ГОСТ 12301 или пачки по ГОСТ 12303 массой нетто до 0,5 кг и укладываться в ящики или контейнеры открытого или закрытого типа.

Допускается использовать для упаковывания весовой и фасованной соломки возвратную тару.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.3. Перед упаковыванием весовой соломки фанерные и дощатые ящики внутри со всех сторон должны быть выложены чистой бумагой по ГОСТ 8273.

1.3. Маркировка

1.3.1. В каждый ящик должен быть вложен или наклеен ярлык, на котором указывается: наименование изделия и предприятия, дата выработки, номер смены, номер или фамилия укладчика.

1.3.2. Ящики, коробки и пачки, в которые укладывают соломку, должны иметь следующую маркировку:

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

товарный знак;

наименование продукции;

массу нетто (для фасованной соломки);

дату и смену выпуска продукции;

обозначение настоящего стандарта;

срок хранения;

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.