

ГОСТ 9846—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ



Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ

Технические условия

ГОСТ
9846—88

Crispbread. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1837, 91 1857

Дата введения 01.01.89

Хрустящие хлебцы должны выпускаться в виде сухих хрупких легких плиток, приготовленных из ржаной обойной или обдирной муки обычного или специального помола, отрубей, пшеничной муки или смеси их с добавлением соли, прессованных дрожжей и другого сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Хрустящие хлебцы должны изготавливаться с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

В зависимости от рецептуры и назначения хрустящие хлебцы должны изготавливаться следующих наименований: десертные, столовые, любительские, ржаные простые и ржаные, посыпанные солью, к чаю, с корицей, московские, спортивные, домашние, к пиву.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.1.2. По органолептическим показателям хрустящие хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Прямоугольной плитки, допускаются отдельные плитки с надломленными уголками или трещинами в количестве не более 4 в одной пачке для любительских хлебцев и не более 3 в одной пачке для хлебцев всех других наименований
поверхность	Верхняя: шероховатая с наколами и рельефом, допускаются незначительная мучнистость, наличие бороздок, небольших вздутий и отдельных вкраплений крошек, а также соли у хлебцев ржаных, посыпанных солью, к пиву; отрубей у хлебцев спортивных, корицы у хлебцев с корицей Нижняя: шероховатая, мучнистая с вкраплениями крошек и отрубей, с рельефом и следами от сетки печи
цвет	От светло-серого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для ржаных хлебцев и от светло-желтого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для хлебцев из пшеничной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки
Хрупкость	Изделия должны быть хрупкими, слегка ломающимися
Вид в изломе	Хорошо разрыхленные, с развитой пористостью, пропеченные и просушенные, без признаков непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.1.3. По физико-химическим показателям хрустящие хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	для хлебцев из ржаной муки	для хлебцев из пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки
Влажность, %, не более	9,0	8,5
Кислотность, град., не более	8,0	6,0
Хрупкость, кг/см ² , не более:		
для хлебцев столовых, десертных, с корицей	—	3,5
для хлебцев любительских, к чаю, домашних, к пиву	—	3,0
для хлебцев ржаных простых, ржаных посыпанных солью, московских, спортивных	4,0	—
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев десертных	—	8,5±1,5
для хлебцев к чаю, домашних	—	7,5±1,5
для хлебцев с корицей	—	9,0±1,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев любительских, к чаю	—	8,5±1,0
для хлебцев домашних, к пиву	—	5,5±1,0
для хлебцев с корицей	—	7,0±1,0

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

Определение массовой доли сахара в любительских, к пиву и столовых хрустящих хлебцах проводится контрольными проверками при закладке сырья в тесто.

Определение массовой доли жира в десертных и столовых хрустящих хлебцах проводится контрольными закладками сырья в тесто.

1.1.4. В хрустящих хлебцах не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

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

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

1.1.5, 1.1.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.2. Упаковка

1.2.1. Хлебцы выпускаются упакованными в пачки массой нетто от 60 до 340 г. По согласованию с потребителем допускается отгрузка хрустящих хлебцев в виде плиток, упакованных в пачки массой 0,5 и 1,0 кг.

Допускаемые отклонения в массе нетто для пачек с хрустящими хлебцами не должны превышать ±5 % при взвешивании их по 10 шт. Допускаемые отклонения в массе нетто для каждой отдельной пачки в меньшую сторону не должны превышать 6 % для ржаных, с корицей, к чаю, московских, спортивных, домашних, к пиву хлебцев и 8 % — для любительских, десертных и столовых хлебцев. При отгрузке хлебцев в виде плиток в пачках по 0,5 и 1,0 кг допускаемые отклонения в массе нетто каждой пачки в меньшую сторону не должны превышать 5 %.

1.2.2. Пачки с хрустящими хлебцами массой нетто от 60 до 340 г укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 массой не более 12 кг.

Допускается упаковывание ржаных, ржаных посыпанных солью, московских и спортивных хлебцев массой до 8 кг в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 марки А массой 1 м² 100—120 г. Пачки завертывают в два слоя бумаги: первый слой (внутренний) должен быть из подпергаменты, пара-

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.