

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т**

**БАТОНЫ НАРЕЗНЫЕ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО  
ХРАНЕНИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПИРТОМ**

**Технические условия**

**ГОСТ  
12584—67**

Long loaves sterilized by spirit  
for prolonged storage  
Specifications

МКС 67.060  
ОКП 91 1573

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на батоны нарезные из пшеничной муки первого сорта, стерилизованные 96 %-ным этиловым ректификованным спиртом, упакованные в пакеты из полиэтиленовой пленки и предназначенные для длительного хранения.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.  
**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Батоны должны выработываться по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.2. Качество батонов, предназначенных для длительного хранения, должно соответствовать требованиям ГОСТ 27844.

1.2а. Масса одного изделия должна быть 0,4 кг с допускаемыми отклонениями по ГОСТ 27844.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.3. Консервирование батонов должно производиться по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.4. По органолептическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Поверхность	Гладкая, без трещин и подрывов; допускаются небольшое отслоение верхней корки и морщинистость корок
Состояние мякиша	Плотный, несколько крошащийся, допускаются небольшие трещины, достаточно легко режется ножом; пористость достаточно равномерная
Вкус и запах	Свойственные данному сорту изделий после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

1.5. По физико-химическим показателям батоны в конце гарантийного срока хранения должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не менее	36,0
Кислотность, град, не более	4,0
Пористость, %, не менее	58,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	4,2±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	3,0±0,5

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.6. В батонах не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения.

1.7. Перед употреблением в пищу батоны, освобожденные от упаковки, рекомендуется прогреть при температуре 180 °С в течение 15 мин, а затем охладить или за 2—3 ч до еды освободить от упаковки и нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батонах не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

1.9. Сырье, используемое при производстве батонов, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

1.8, 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

### 1а. ПРИЕМКА

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

1а.2. Продукцию принимают партиями. Партией считают батоны, выработанные 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.

1а.4. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

### 2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

### 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Батоны по две штуки должны быть упакованы в пакеты из полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пленки «пищевой» марки Н толщиной 0,08—0,10 мм по ГОСТ 10354.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.2. Батоны в пакетах укладывают в ящики из гофрированного картона № 10 и 11 по ГОСТ 13511, № 17, 22 и 23 по ГОСТ 13512 с вкладышами, закрывающими металлические скрепки. Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 80 мм или клеевой лентой на полимерной основе. Допускается вместо вкладышей использовать обечайки.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3.3. В каждый ящик с изделиями вкладывают этикетку со следующими обозначениями:

- а) наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель;
- б) наименование изделия;
- в) наименование предприятия-изготовителя;
- г) **(Исключен, Изм. № 4)**;
- д) масса изделия, использованного для консервирования;
- е) дата выработки продукции и номер партии;
- ж) гарантийный срок хранения изделия;
- з) обозначение настоящего стандарта.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

3.4. На ящике с батонами должна быть этикетка с обозначениями в соответствии с п. 3.3, а также указанием количества изделий в единице упаковки.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3.5. Ящики с батонами должны укладываться на стеллажи штабелями не более восьми рядов по высоте и храниться в сухих, чистых помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.6. Запрещается открывать ящики и перекладывать пакеты с батонами в другую тару до момента потребления батончиков.

3.7. Батончики должны храниться при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %. Допускается повышение температуры до 38 °С в течение не более 30 сут.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.8. Транспортирование батончиков должно осуществляться на машинах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, в особых условиях допускается использование других автотранспортных средств и брезентов после их санитарно-гигиенической обработки.

При перевозке в открытых машинах ящики с батонами должны покрываться брезентом.

3.9. **(Исключен, Изм. № 4).**

#### 4. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

4.2. Гарантийный срок хранения батончиков с момента выработки — 4 мес.

4.3. При хранении батончиков при температуре выше 30 до 38 °С более 30 сут гарантийный срок хранения — не более 2 мес.

Разд. 4. **(Введен дополнительно, Изм. № 4).**