

# БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## БАТОНЧИКИ К ЧАЮ

Технические условия

Buns for tea. Specifications

ГОСТ  
14121—69МКС 67.060  
ОКП 91 1672

Дата введения 01.07.69

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Батончики к чаю должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4. Масса батончиков к чаю должна быть 0,15 и 0,3 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4,0 и 2,5 % установленной массы одного изделия для батончиков массой 0,15, 3,0 и 2,5 % для батончиков массой 0,3 кг.

Коды ОКП приведены в приложении.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.5. По органолептическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговатая, с округленными концами
поверхность	Гладкая, без трещин, подрывов и притисков, с четко выраженными косыми надрезами
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, тонкостенная, без пустот и уплотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.6. По физико-химическим показателям батончики к чаю должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Наименование показателя	Норма для батончиков массой, кг	
	0,15	0,3
Влажность мякиша, %, не более	40,0	40,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	—	68,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5	6,0±0,5

**Примечания:**

1. В батончиках к чаю, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках, допускается повышение кислотности на 0,5 град.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.7. В батончиках к чаю не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

**1.8. (Исключен, Изм. № 1).**

1.9. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — 6 ч для изделий массой 0,15 кг и 10 ч для изделий массой 0,3 кг.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.10. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в батончиках не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

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

1.12. Батончики вырабатываются упакованными и без упаковки.

Остывшие батончики упаковывают по одной штуке в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

1.13. Укладывание батончиков — по ГОСТ 8227.

1.10—1.13. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

**1а. ПРИЕМКА**

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие качества партии батончиков требованиям настоящего стандарта и дату выемки их из печи.

1а.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

**2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

2.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

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