

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ЗАВТРАКИ СУХИЕ.
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ**

**ГОСТ Р
50365—92**

Общие технические условия

Breakfast cereals. Corn und wheat flakes.
General specifications

ОКС 67.060
ОКП 91 9611, 91 9612

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на сухие завтраки — кукурузные и пшеничные хлопья, полностью готовые к употреблению в пищу, представляющие собой изделия, получаемые при обжарке предварительно сваренных и расплюснутых зерен или круп кукурузы и пшеницы с вкусовыми добавками.

Требования к кукурузным и пшеничным хлопьям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пункте 2.2.3.

1 Ассортимент

1.1 В зависимости от применяемого сырья и рецептуры хлопья вырабатывают следующих наименований:

- кукурузные;
- кукурузные, глазированные сахарной глазурью;
- кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками;
- кукурузные, глазированные шоколадной глазурью;
- кукурузные соленые;
- пшеничные;
- пшеничные, глазированные сахарной глазурью;
- пшеничные, глазированные шоколадной глазурью;
- пшеничные соленые.

1.2 Коды ОКП на продукцию представлены в приложении 1.

2 Технические требования

2.1. Хлопья кукурузные и пшеничные изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1. Органолептические показатели хлопьев должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пузырчатые вздутия. Глазированные хлопья, имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь. Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками.	По ГОСТ 15113.3
Цвет	Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья. Хлопьев, глазированных — соответствующей шоколадной или сахарной глазури. Хлопьев, глазированных с добавками — соответствующий используемой глазури с добавками	По ГОСТ 15113.3
Запах	Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев, глазированных с добавками — свойственный применяемым добавкам.	По ГОСТ 15113.3
Вкус	Посторонний запах не допускается Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев глазированных, глазированных с добавками, соленых — соответствующий применяемым добавкам. Посторонний привкус не допускается	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Хрустящая, не жесткая	По ГОСТ 15113.3

2.2.2. Физико-химические показатели хлопьев должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
кукурузные и пшеничные	5,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	7,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	7,5	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	5,0	
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля сахарозы, %, не менее:		По ГОСТ 15113.6
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	26,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	25,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	20,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		По ГОСТ 15113.7
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля мелочи, %, не более:		По ГОСТ 15113.1
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной и шоколадной глазурью	12,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	12,0	
остальные	10,0	
Массовая доля стекловидных хлопьев, %, не более	12,0	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Примечание — Массовая доля влаги при хранении и реализации хлопьев в торговой сети — не более 8 %.		

2.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлопьях не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89 № 5061.

2.3 Требования к сырью

2.3.1 Для изготовления хлопьев применяют следующее сырье:

кукурузу в зерне I—VI — типов по ГОСТ 13634;

крупку кукурузную по ГОСТ 6002, продукт, сходящий с сита с отверстиями диаметром 4,0 мм;

пшеницу по ГОСТ 9353, типа II яровую твердую, подтипа 2, классов 1 и 2;

крупку пшеничную по ГОСТ 276, Полтавскую № 1, крупную;

ванилин по ГОСТ 16599;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

патоку крахмальную по ГОСТ 5194, карамельную;

сахар-песок по ГОСТ 21;

соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта;

глазурь шоколадную;

молоко цельное сухое коровье по ГОСТ 4495, распылительной сушки, высшего сорта (упакованное в транспортную тару с мешками-вкладышами из пленочного материала и сроком хранения не более 2 мес со дня выработки);

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

эссенцию лимонную по ГОСТ 18—103;

витамин С (аскорбиновая кислота) по ГФ СССР X, статья 6;

какао-порошок по ГОСТ 108.

2.4 Упаковка

2.4.1 Упаковка хлопьев — по ГОСТ 24508.

Для промышленной переработки кукурузные хлопья упаковывают в бумажные непропитанные четырехслойные мешки по ГОСТ 2226 массой нетто не более 10 кг.

2.5 Маркировка

2.5.1 Маркировка хлопьев — по ГОСТ 24508.

2.5.2 На этикетку или потребительскую тару наносят дополнительную надпись: «Полностью готовы к употреблению в пищу. В случае ослабления хрустящих свойств хлопья перед употреблением следует подсушить».

2.5.3 Данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

3 Приемка

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

3.2 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.

4 Методы анализа

4.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

4.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

4.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в пунктах 2.2.1, 2.2.2.

4.4 Содержание пестицидов и микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508.

5.2 Срок хранения кукурузных хлопьев, глазированных сахарной глазурью, с вкусовыми добавками на основе сухого молока — 4 мес, остальных — 6 мес со дня выработки.