**ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3)**

ГОСТ 5667-65

Группа Н39

       
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

Bread and bakery products. Rules of acceptance, methods of sampling, methods for determination of organoleptic characteristics and mass

Дата введения 1966-01-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом по пищевой промышленности при Госплане СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Государственным Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов СССР 28.05.65

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5667-51

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| ГОСТ 7328-82 | 6.1 |
| ГОСТ 18321-73 | 1.3; 2.1 |
| ГОСТ 29329-92 | 6.1 |

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 27.11.91 N 1811

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 1997 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1980 г., июле 1985 г., ноябре 1991 г. (ИУС 12-80, 10-85, 3-92)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на хлеб, булочные, сдобные и диетические изделия и устанавливает правила приемки продукции, методы отбора образцов для контроля органолептических и физико-химических показателей и методы определения органолептических показателей и массы.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Продукцию принимают партиями. Партией считают:  
  
в экспедиции предприятия - при непрерывном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену; при порционном процессе тестоприготовления хлеб или хлебобулочные изделия, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста;  
  
в торговой сети - хлеб или хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

1.2. Показатели: форму, поверхность, цвет и массу контролируют на 2-3 лотках от каждой вагонетки, контейнера или стеллажа; 10% изделий от каждой полки.  
  
Результаты контроля распространяют на вагонетку, контейнер, стеллаж, полку, от которых отбиралась продукция. При получении неудовлетворительных результатов производят сплошной контроль (разбраковывание).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1.3. Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химических показателей составляют предварительную выборку способом "россыпью" в соответствии с ГОСТ 18321.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.4. Объем представительной выборки определяют следующим образом. В процессе выработки партии изделий на предприятии или партии, поступившей в торговую сеть, из вагонеток, контейнеров, стеллажей, полок, корзин, лотков или ящиков отбирают отдельные изделия в количестве 0,2% всей партии, но не менее 5 шт. - при массе отдельного изделия от 1 до 3 кг; 0,3% всей партии, но не менее 10 шт. - при массе отдельного изделия менее 1 кг.  
  
Результаты анализа представительной выборки распространяют на всю партию.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ И ПОДГОТОВКА ИХ К АНАЛИЗУ

2.1. Для контроля органолептических и физико-химических показателей отбор образцов производят от представительной выборки методом "вслепую" в соответствии с ГОСТ 18321.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

2.2. Для контроля органолептических показателей (кроме формы, поверхности и цвета), а также наличия посторонних включений, хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени от представительной выборки отбирают пять единиц продукции.

2.3. Для контроля физико-химических показателей от представительной выборки отбирают лабораторный образец в количестве:

1 шт. - для весовых и штучных изделий массой более 400 г;  
  
не менее 2 шт. - для штучных изделий массой от 400 до 200 г включительно;  
  
не менее 3 шт. - для штучных изделий массой менее 200 до 100 г включительно;  
  
не менее 6 шт. - для штучных изделий массой менее 100 г.  
  
При проверке качества изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца.  
  
При проверке, на хлебопекарном предприятии два из них упаковывают в бумагу, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают и отправляют в лабораторию контролирующей организации; третий анализируют в лаборатории предприятия-изготовителя.  
  
При проверке в торговой сети упаковывают аналогично все три лабораторных образца, два из них отправляют в лабораторию контролирующей организации, третий - в лабораторию предприятия-изготовителя продукции.  
  
В лаборатории контролирующей организации анализируют один образец, второй, упакованный, хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества и анализируют совместно с представителем предприятия-изготовителя.

2.2; 2.3. (Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

2.4. Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают:  
  
наименование изделия;  
  
наименование предприятия-изготовителя;  
  
дату и место отбора образцов;  
  
объем и номер партии;  
  
время выемки изделий из печи или время начала и конца выпечки партии;  
  
показатели, по которым анализируют образцы;  
  
фамилии и должности лиц, отобравших образцы.

2.5. Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков реализации продукции, но не ранее чем через час для мелкоштучных изделий массой 200 г и менее, и не ранее чем через три часа для остальных изделий.

2.4; 2.5. (Измененная редакция, Изм. N 2).  
  
Разд.3-5. (Исключены, Изм. N 2).

5а. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

5а.1. Показатели: форму, поверхность и цвет контролируют осмотром всего хлеба или хлебобулочных изделий, отобранных в соответствии с требованием п.1.2.

5а.2. Органолептические показатели (кроме формы, поверхности и цвета) контролируют в изделиях, отобранных в соответствии с требованием п.2.2, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).  
  
Разд.5а. (Введен дополнительно, Изм. N 3).

6. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ

6.1. При определении массы изделия применяют:  
  
весы среднего класса точности по ГОСТ 29329 с ценой деления не более 2 г для массы до 200 г включительно; не более 5 г для массы более 200 г;  
  
гири 5 класса точности по ГОСТ 7328\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 7328-2001. - Примечание "КОДЕКС". 

6.2. Перед выполнением измерений проверяют правильность установки весов.

6.3. Определение массы отдельного изделия производят взвешиванием не менее 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованием п.1.2.  
  
Среднюю массу изделия определяют как среднеарифметическую величину одновременного взвешивания 10 шт. изделий без упаковки из отобранных в соответствии с требованием п.1.2.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

6.4. При отсутствии возможности одновременного размещения 10 шт. изделий на платформе весов, а также при общей массе изделий, превышающей наибольший предел взвешивания весов, допускается взвешивать изделия поштучно или по несколько штук на одних и тех же весах с суммированием результатов отдельных взвешиваний.

6.5. Отклонения массы отдельного изделия и средней массы определяют как разность между результатами измерений и установленной массой, отнесенную к установленной массе и выраженную в процентах. Отклонения массы не должны превышать отклонений, допускаемых нормативными документами на хлеб и хлебобулочные изделия.  
  
Разд.6. (Введен дополнительно, Изм. N 2).