

ГОСТ 14621-78

Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

Технические условия

Sponge rolls. Specifications

МКС 67.060

ОКП 91 3630 0000

Дата введения 1979-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 10.04.78 N 964
3. ВЗАМЕН [ГОСТ 14621-69](#)
4. Стандарт унифицирован со стандартом МНР УСТ 1031-69
5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
<a href="#">ГОСТ 1341-97</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 1760-86</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 5897-90</a>	1.5; 3.2
<a href="#">ГОСТ 5899-85</a>	1.5
<a href="#">ГОСТ 5900-73</a>	1.5
<a href="#">ГОСТ 5901-87</a>	1.5
<a href="#">ГОСТ 5903-89</a>	1.5
<a href="#">ГОСТ 5904-82</a>	2.1; 3.1
<a href="#">ГОСТ 7730-89</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 7933-89</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 9569-79</a>	4.2
<a href="#">ГОСТ 10444.2-94</a>	1.6
<a href="#">ГОСТ 11354-93</a>	4.3

<a href="#">ГОСТ 24831-81</a>	4.3
<a href="#">ГОСТ 26668-85</a>	3.3.1
<a href="#">ГОСТ 26669-85</a>	3.3.1
<a href="#">ГОСТ 26927-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26930-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26931-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26932-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26933-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26934-86</a>	3.1
<a href="#">ГОСТ 26972-86</a>	1.6; 3.3.3
<a href="#">ГОСТ 27543-87</a>	3.3.2

6. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

7. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в июне 1984 г., апреле 1988 г., декабре 1988 г. (ИУС 9-84, 7-88, 4-89)

Настоящий стандарт распространяется на бисквитные рулеты, представляющие собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Рулеты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2. (Исключен, Изм. N 1).

1.3. Ароматические и красящие вещества должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По органолептическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименования показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию изделия без повреждений, с ровным обрезом
Поверхность	Обсыпана или отделана в соответствии с рецептурой. Начинка не должна быть на поверхности и выступать за края рулета. Не допускается подгорелость
Вид в разрезе	Свернутый спиралью некрошащийся полуфабрикат, равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с развитой пористостью, без закала и следов непромеса, равномерно прослоенный начинкой
Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию изделия без посторонних запаха и вкуса. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салостого или прогорклого привкуса

1.5. По физико-химическим показателям рулеты должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма		Метод анализа
	для выпеченного полуфабриката	для начинки	
Влажность, %	В соответствии с рецептурами с учетом допустимых отклонений		П о <a href="#">ГОСТ 5900</a>
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допустимыми отклонениями:		П о <a href="#">ГОСТ 5903</a>
	-2,5	-1,5	
	+3,0	+2,0	
Массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептурам с допустимыми отклонениями:		П о <a href="#">ГОСТ 5899</a>
	-2,5	-1,5	
	+3,0	+2,0	
Толщина пласта выпеченного полуфабриката, мм	6,0-9,0	-	П о <a href="#">ГОСТ 5897</a>

Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более	0,1	0,1	П о <a href="#">ГОСТ 5901</a>
--	-----	-----	-------------------------------

Примечание. Физико-химические показатели начинок, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (типа джем, повидло и т.п.), должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на эту продукцию.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

1.6. По микробиологическим показателям бисквитные рулеты со сливочным кремом должны соответствовать требованиям, указанным в табл.3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, единиц в 1 г продукта, не более	$5,0 \times 10^4$	П о <a href="#">ГОСТ 26972</a>
Колиформные бактерии (БГКП)	Не допускаются	П о <a href="#">ГОСТ 26972</a>
Коагулазоположительные стафилококки	То же	П о <a href="#">ГОСТ 10444.2</a>

Примечания:

1. Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта не допускаются.

2. В рулетах со сливочным кремом, изготовленным из кисломолочного масла, мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы не определяют.

1.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.6, 1.7. (Введены дополнительно, Изм. N 3).

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5904](#).

2.2. Физико-химические показатели рулетов определяют в полуфабрикатах.

2.1; 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в полугодие.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

2.4. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб - по [ГОСТ 5904](#), в части определения содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26934](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

3.2. Методы испытаний - в соответствии с табл.2 и [ГОСТ 5897](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

### 3.3. Определение микробиологических показателей

3.3.1. Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26668](#) и [ГОСТ 26669](#).

3.3.2. Аппаратура и реактивы

Аппаратура, реактивы и питательные среды по [ГОСТ 27543](#).

3.3.3. Методы микробиологических анализов - по стандартам, указанным в табл.3.

Обработка результатов анализов - по [ГОСТ 26972](#).



3.3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.3-3.3.4. (Введены дополнительно, Изм. N 3).

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Рулеты выпускают штучными массой нетто не более 500 г и весовыми.

4.2. Штучные рулеты завертывают в парафинированную бумагу по [ГОСТ 9569](#), пергамент по [ГОСТ 1341](#), подпергамент по [ГОСТ 1760](#), пергамин или целлофан по [ГОСТ 7730](#). Завернутые рулеты оклеивают этикеткой в виде бандероли.

Допускается укладывание штучных незавернутых рулетов в художественно оформленные коробки из коробочного картона по [ГОСТ 7933](#). Дно коробки застилают салфеткой из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги или целлофана.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

4.3. Рулеты штучные завернутые и весовые без завертки укладывают в лотки в один ряд, массой нетто не более 10 кг.

Лотки должны быть алюминиевые, металлические с антикоррозионным покрытием или деревянные, покрытые пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР. Лотки должны быть снабжены плотно прилегающими алюминиевыми, металлическими с антикоррозионным покрытием или деревянными крышками, покрытыми пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения СССР.

При укладывании весовых рулетов лотки должны быть выстланы внутри одним из материалов, указанных в п.4.2, так, чтобы материал закрывал верхнюю поверхность изделий.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать бисквитные рулеты в ящики-лотки без крышек по [ГОСТ 11354](#) или другому нормативному документу ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а фасованные рулеты - в тару-оборудование по [ГОСТ 24831](#) или по другому нормативному документу.

При упаковывании рулетов в ящики-лотки выстилают дно и накрывают поверхность рулетов пергаментом, подпергаментом, пергамином или парафинированной бумагой.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

4.4. Допускаются следующие отклонения массы штучного рулета в процентах, не более:

минус 6 - для массы до 125 г;

минус 4 - для массы св. 125 до 300 г;

минус 2,5 - для массы св. 300 до 500 г.

Отклонение по массе весового рулета допускается  $\pm 0,5\%$ .

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

4.5. На бандеролях штучных рулетов и коробках должна быть сделана следующая маркировка:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя;

его местонахождение;

наименование изделия;

масса нетто г;

дата изготовления, для рулетов с кремом и творогом - час изготовления;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

4.6. В лотки с рулетом должен быть вложен или наклеен ярлык с указанием предприятия-изготовителя, наименования изделия, массы нетто, даты изготовления (и часа изготовления для рулетов с кремом и творогом), срока хранения, смены или бригады, изготовившей продукцию, и обозначения настоящего стандарта.

4.7. Транспортирование рулетов должно производиться в чистых, сухих, не зараженных вредителями хлебных запасов крытых автомашинах или повозках с соблюдением санитарных правил.

Не допускается перевозить рулеты вместе с продуктами, обладающими резким, специфическим запахом или свежесвепеченным хлебом.

Транспортирование, погрузка и выгрузка рулетов должны производиться осторожно, без ударов и резких сотрясений. Рулеты при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

4.6, 4.7. (Измененная редакция, Изм. N 1).

4.8. Рулеты должны храниться в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре 6-18 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха 70-75%.

Рулеты с кремом и творогом должны храниться в холодильных шкафах и камерах при температуре  $(4\pm 2)$  °С.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

4.9. Не допускается хранить рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

4.10. Срок хранения рулетов со времени изготовления устанавливается не более:

с кремом - 36 ч;

с творогом - 24 ч;

с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых - 7 сут;

с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых - 5 сут.

Текст документа сверен по:

официальное издание

Мучные кондитерские изделия: Сб. ГОСТов. -

М.: ИПК Издательство стандартов, 2003