

ГОСТ Р 50365-92

Группа Н33

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАВТРАКИ СУХИЕ.  
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ

Общие технические условия

Breakfast cereals. Corn und wheat flakes.  
General specifications

ОКП 91 9611, 91 9612

Дата введения 1994-01-01

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом  
пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии  
РАЗРАБОТЧИКИ

С.С.Хованская, канд. техн. наук; А.В.Демешкина, Т.И.Родионова,  
С.В.Санина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта  
России от 21.10.92 N 1426

3. Срок проверки - 1998 г.; периодичность проверки - 5 лет

4. ВЗАМЕН ОСТ 10-64-87

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
<a href="#">ГОСТ 21-94</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 108-76</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 276-60</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 908-79</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 975-88</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 2226-88</a>	2.4.1
<a href="#">ГОСТ 4495-87</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 5194-91</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 6002-69</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 9353-90</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 13634-90</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 13830-91</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 15113.0-77</a>	3.1; 4.1

<a href="#">ГОСТ 15113.1-77</a>	2.2.2; 4.2; 4.3
<a href="#">ГОСТ 15113.2-77</a>	2.2.2
<a href="#">ГОСТ 15113.3-77</a>	2.2.1
<a href="#">ГОСТ 15113.4-77</a>	2.2.2
<a href="#">ГОСТ 15113.6-77</a>	2.2.2
<a href="#">ГОСТ 15113.7-77</a>	2.2.2
<a href="#">ГОСТ 16599-71</a>	2.3.1
<a href="#">ГОСТ 24508-80</a>	2.4.1; 2.5.1; 5.1
<a href="#">ГОСТ 26927-86</a>	4.3
<a href="#">ГОСТ 26929-94</a>	4.1
<a href="#">ГОСТ 26930-86</a> - <a href="#">ГОСТ 26934-86</a>	4.3
ОСТ 18-103-84	2.3.1

## 6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

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 п.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 табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	<p>Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пузырчатые вздутия.</p> <p>Глазированные хлопья имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь.</p> <p>Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками.</p>	<p>П о <a href="#">ГОСТ 15113.3</a></p>
Цвет	<p>Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья.</p> <p>Хлопьев глазированных - соответствующей шоколадной или сахарной глазури.</p> <p>Хлопьев, глазированных с добавками, - соответствующий используемой глазури с добавками</p>	<p>П о <a href="#">ГОСТ 15113.3</a></p>
Запах	<p>Свойственный поджаренным хлопьям.</p> <p>Хлопьев, глазированных с добавками, - свойственный применяемым добавкам.</p>	<p>П о <a href="#">ГОСТ 15113.3</a></p>

Вкус	<p>Посторонний запах не допускается</p> <p>Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев глазированных, глазированных с добавками, соленых - соответствующий применяемым добавкам. Посторонний привкус не допускается</p>	<p>П о <a href="#">ГОСТ 15113.3</a></p>
Консистенция	Хрупкая, не жесткая	<p>П о <a href="#">ГОСТ 15113.3</a></p>

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		П о <a href="#">ГОСТ 15113.4</a>
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:		П о <a href="#">ГОСТ 15113.6</a>
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:		П о <a href="#">ГОСТ 15113.7</a>
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля мелочи, %, не более:		П о <a href="#">ГОСТ 15113.1</a>
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	П о <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	П о <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>
Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	П о <a href="#">ГОСТ 15113.2</a>

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 N 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 N 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 13830](#), 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 ОСТ 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 пп.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.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (обязательное). КОДЫ ОКП НА КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ ХЛОПЬЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1  
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Хлопья кукурузные (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамент) массой нетто:	
50 г	91 9611 1113
75 г	91 9611 1123
100 г	91 9611 1133
125 г	91 9611 1153
300 г	91 9611 1173
400 г	91 9611 1193
Массой нетто 10 кг в мешки бумажные непропитанные четырехслойные	91 9611 1456
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамент), массой нетто:	
100 г	91 9611 1553
125 г	91 9611 1563

Хлопья кукурузные, глазированные шоколадной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента), массой нетто:	
100 г	91 9611 1973
125 г	91 9611 1993
Хлопья кукурузные соленые (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента), массой нетто:	
100 г	91 9611 2393
125 г	91 9611 2403
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками, "Лакомка" (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто	
125 г	91 9611 2803
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками, "Молочные" (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2823
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками, "Новинка" (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергамента или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2853

Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками, "Лимонные" (в пачках из картона коробочного с внутренним пакетом из пергаменты или целлофана) массой нетто 125 г	91 9611 2883
Хлопья пшеничные (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергаменты) массой нетто:	
50 г	91 9612 1213
75 г	91 9612 1223
100 г	91 9612 1233
125 г	91 9612 1253
350 г	91 9612 1293
400 г	91 9612 1293
Хлопья пшеничные, глазированные сахарной глазурью (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергаменты), массой нетто:	
100 г	91 9612 1653
125 г	91 9612 1673
Хлопья пшеничные, глазированные шоколадной глазурью (в пачках из картона или бумаги), массой нетто:	

100 г	91 9612 2003
125 г	91 9612 2013
Хлопья пшеничные соленые (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) массой нетто:	
100 г	91 9612 2403
125 г	91 9612 2413

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (справочное). ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ПШЕНИЧНЫХ И КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2  
Справочное

Наименование продукта	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Хлопья кукурузные без добавок	7,87	1,14	73,69	318,08
Хлопья кукурузные, глазированные сахарной глазурью	5,19	0,75	71,77	296,65
Хлопья кукурузные с вкусовыми добавками:				
"Лимонные"	5,66	0,82	74,21	308,31
"Молочные"	6,59	2,02	73,19	319,00
"Лакомка"	6,55	1,80	72,85	315,60
"Новинка"	5,72	0,83	75,28	312,65
Хлопья кукурузные соленые	7,80	1,10	70,50	305,50
Хлопья пшеничные	11,90	1,00	69,90	318,70
Хлопья пшеничные, глазированные сахарной глазурью	7,90	0,65	69,25	297,10

Хлопья соленые	пшеничные	11,20	0,94	65,70	299,60
-------------------	-----------	-------	------	-------	--------

Текст документа сверен по:

официальное издание

Крупяные продукты.

Технические условия и методы анализа:

Сб. ГОСТов. -

М.: ИПК Издательство стандартов, 1998