# ГОСТ Р 50365-92 Завтраки сухие. Хлопья кукурузные и пшеничные. Общие технические условия

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 |
| ГОСТ 21-94 | 2.3.1 |
| ГОСТ 108-76 | 2.3.1 |
| ГОСТ 276-60 | 2.3.1 |
| ГОСТ 908-79 | 2.3.1 |
| ГОСТ 975-88 | 2.3.1 |
| ГОСТ 2226-88 | 2.4.1 |
| ГОСТ 4495-87 | 2.3.1 |
| ГОСТ 5194-91 | 2.3.1 |
| ГОСТ 6002-69 | 2.3.1 |
| ГОСТ 9353-90 | 2.3.1 |
| ГОСТ 13634-90 | 2.3.1 |
| ГОСТ 13830-91 | 2.3.1 |
| ГОСТ 15113.0-77 | 3.1; 4.1 |
| ГОСТ 15113.1-77 | 2.2.2; 4.2; 4.3 |
| ГОСТ 15113.2-77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 15113.3-77 | 2.2.1 |
| ГОСТ 15113.4-77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 15113.6-77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 15113.7-77 | 2.2.2 |
| ГОСТ 16599-71 | 2.3.1 |
| ГОСТ 24508-80 | 2.4.1; 2.5.1; 5.1 |
| ГОСТ 26927-86 | 4.3 |
| ГОСТ 26929-94 | 4.1 |
| ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86 | 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 расплющенных 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 изготовляют 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 | Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пузырчатые вздутия. | По ГОСТ 15113.3 |
|  | Глазированные хлопья имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь. |  |
|  | Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками. |  |
| Цвет | Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья. | По ГОСТ 15113.3 |
|  | Хлопьев глазированных - соответствующей шоколадной или сахарной глазури. |  |
|  | Хлопьев, глазированных с добавками, - соответствующий используемой глазури с добавками |  |
| Запах | Свойственный поджаренным хлопьям. | По ГОСТ 15113.3 |
|  | Хлопьев, глазированных с добавками, - свойственный применяемым добавкам. |  |
|  | Посторонний запах не допускается |  |
| Вкус | Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев глазированных, глазированных с добавками, соленых - соответствующий применяемым добавкам. Посторонний привкус не допускается | По ГОСТ 15113.3 |
| Консистенция | Хрупкая, не жесткая | По ГОСТ 15113.3 |

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: |  | 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 | 3·10 | 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 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;  
  
крупу 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;  
  
крупу 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 пергамента) 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 пергамента), 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 пергамента или целлофана) массой нетто 125 г | 91 9611 2883 |
| Хлопья пшеничные (в пачках из картона или бумаги с внутренним пакетом из пергамента) 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 пергамента), 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 пшеничные соленые | 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