ГОСТ 8494-96

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

Технические условия

Wheat rusks.
Specifications

ОКП 91 1801
МКС 67.060

Дата введения 1991-08-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-производственным объединением хлебопекарной промышленности

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 9-96 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт

Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 5 ноября 1996 г. N 609 межгосударственный стандарт ГОСТ 8494-96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 августа 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 8494-73

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на сдобные пшеничные сухари, вырабатываемые из муки высшего, первого и второго сортов.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.2.5; 1.2.6; 1.2.7; 1.4 (срок годности, информация о сертификации); 2.6; 3.12.

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341-97	1.3.6
ГОСТ 1760-86	1.3.6
ГОСТ 2874-82	3.11.1
ГОСТ 5667-65	3.2
ГОСТ 5668-68	3.10
ГОСТ 5670-96	3.8
ГОСТ 5672-68	3.9
ГОСТ 7730-89	1.3.6
ГОСТ 8273-75	1.3.4
ГОСТ 10131-93	1.3.2
ГОСТ 10354-82	1.3.6
ГОСТ 11354-93	1.3.2
ГОСТ 12301-81	1.3.6
ГОСТ 12303-80	1.3.6

ГОСТ 13511-91	1.3.2
ГОСТ 13512-91	1.3.2
ГОСТ 14192-96	1.4.1
ГОСТ 15846-79	1.3.3
ГОСТ 18321-73	2.2, 3.1
ГОСТ 24831-81	1.3.2
ГОСТ 25336-82	3.7.1
ГОСТ 26927-86	3.12
ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26934-86	3.12
ГОСТ 28498-90	3.11.1

1 Технические требования

1.1 Сдобные пшеничные сухари должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Характеристики

1.2.1 Ассортимент, коды ОКП и количество сухарей в 1 кг указаны в табл. 1.

Таблица 1

Ассортимент сухарей	Коды ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0,05	0,1	0,2	
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта							
Детские	91 1862 0030	91 1867 0031	91 1867 0032	-	-	-	180-200
Любительские	91 1862 0060	-	91 1867 0051	-	-	-	90-105
Ванильные	91 1862 0010	-	91 1867 0011	-	-	-	90-105
Юбилейные	91 1862 0180	-	91 1867 0141	-	-	-	90-105
Лимонные	91 1862 0050	-	91 1867 0041	-	-	-	80-90
Особые	91 1862	-	-	-	-	-	80-90

	0110						
Ореховые	91 1862 0090	-	91 1867 0071	-	-	-	70-80
Молочные	91 1862 0070	-	91 1867 0061	-	-	-	70-80
Школьные	91 1862 0150	-	91 1867 0131	-	-	-	70-80
С маком	91 1862 0140	-	91 1867 0101	-	-	-	50-60
Украинские	91 1862 0170	-	91 1867 0121	-	-	-	50-60
Сливочные	91 1862 0130	-	91 1867 0091	-	-	-	40-55
Осенние	91 1862 0100	-	91 1867 0431	-	-	-	40-55
С изюмом	91 1862 0120	-	91 1867 0081	-	-	-	40-55
Киевские	91 1862 0160	-	91 1867 0111	-	-	-	40-55
Горчичные	91 1862 0020	-	91 1867 0021	-	-	-	40-55
Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта							

Пионерские	91 1872 0050	-	91 1877 0041	-	-	-	100-120
Кофейные	91 1872 0030	-	91 1877 0021	-	-	-	55-65
Барнаульские	91 1872 0010	-	-	-	-	-	55-60
Московские	91 1872 0040	-	91 1877 0031	-	-	-	50-60
Туристические	91 1872 0070	-	91 1877 0061	-	-	-	45-60
Юбилейные	91 1872 0080	-	-	-	-	-	45-55
Дорожные	91 1872 0020	-	91 1877 0011	-	-	-	35-40
Рязанские	91 1872 0060	-	-	91 1877 0051	91 1877 0052	91 1877 0053	Прямоугольных не менее 28; квадратных не менее 55
Из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта							
Городские	91 1882 0010	-	-	-	-	-	40-45

1.2.2 По органолептическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Полуовальная, соответствующая виду сухарей; у детских - полуцилиндрическая, молочных - продолговатая, рязанских - прямоугольная или квадратная
поверхность	Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса
	Верхняя корка глянцевитая; у сухарей рязанских - матовая; в зависимости от способа разделки и формовки сухарей - гладкая или с рельефами, допускаются наколы; у городских, кофейных и любительских сухарей - отделана дробленой крошкой; у сухарей с маком, с изюмом и ореховых - с включением мака, ореха, изюма; у сухарей молочных и особых может быть с поперечными рельефами, по линии рельефов допускаются разрывы.
	У сухарей осенних и с изюмом одна сторона отделана сахарным песком
Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера	Количество сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушке, не должно превышать 8 %. Количество лома в весовых сухарях допускается не более 5%, для сухарей из муки высшего сорта, кроме детских, не более 7% к общей массе изделий. В фасованных массой 0,1 кг - 1 сухарь-лом, в остальных - 1-2 сухаря-лома в единице упаковки. При фасовании на автоматах в полиэтиленовые пакеты допускается 2-3 сухаря-лома в единице упаковки. При механизированной упаковке допускается количество лома в весовых сухарях - не более 7%.
	Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки

Цвет	От светло-коричневого до коричневого. У сухарей горчичных в изломе желтоватый, характерный для изделий с горчичным маслом
Вкус	Сладковатый, свойственный данному сорту сухарей, с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. У сухарей особых - солоноватый
Запах	Свойственный данному сорту сухарей, у лимонных и ванильных - лимона и ванилина. Без постороннего запаха
Хрупкость	Сухари должны быть хрупкими

1.2.3 По физико-химическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование сухарей	Норма			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля в пере-расчете на сухое вещество, %	
			сахара	жира
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта				
Детские	11,0	3,5	14,5±3,0	-
Любительские	9,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0

Ванильные	8,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0
Юбилейные	8,0	4,0	21,0±2,5	8,0±1,0
Лимонные	9,0	3,5	13,5±2,5	7,5±1,0
Особые	10,0	3,5	-	9,0±1,0
Ореховые	8,0	4,0	17,0±2.5	-
Молочные	10,0	3,5	16,0±2,5	7,0±1,0
Школьные	10,0	3,5	18,5±2,5	-
С маком	10,0	3,5	18,0±2,5	9,0±1,0
Украинские	10,0	3,5	17,0±2,5	7,0±1,0
Сливочные	10,0	3,5	16,5±2,5	10,0±1,0
Осенние	10,0	3,5	14,5±2,5	10,5±1,0
С изюмом	10,0	3,5	14,5±2,5	10,5±1,0
Киевские	10,5	3,5	16,2±2,5	3,5±1,0
Горчичные	11,0	4,0	13,5±2,5	9,0±1,0

Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта				
Пионерские	10,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Кофейные	12,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Барнаульские	11,0	4,0	9,5±2,0	9,0±0,5
Московские	11,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Туристические	11,0	4,0	4,5±2,0	11,0±0,5
Юбилейные	11,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Дорожные	12,0	4,0	5,5±2,0	-
Рязанские	12,0	3,5	9,0±2,0	11,0±0,5
Из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта				
Городские	12,0	4,0	12,5±2,0	4,0±0,5
Примечание - Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.				

1.2.4 Сухари должны иметь полную набухаемость в воде при температуре 60 °С в течение следующего времени с момента погружения, в минутах:

1 - сухари из пшеничной хлебопекарной муки высшего, первого и второго сортов (кроме детских, школьных и дорожных);

2 - сухари детские, школьные и дорожные.

1.2.5 В сдобных пшеничных сухарях не допускаются признаки плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

1.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобных пшеничных сухарях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденных Минздравом СССР N 5061 от 01.08.89.

_____

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560-96.

1.2.7 Сырье, применяемое при изготовлении сдобных пшеничных сухарей, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденных Минздравом СССР N 5061 от 01.08.89 г.

_____

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560-96.

1.3 Упаковка

1.3.1 Сдобные пшеничные сухари выпускают весовыми и фасованными в упаковке массой от 0,1 до 0,5 кг.

Допускаемые отклонения от номинальной массы в меньшую сторону в фасованных сухарях не должны превышать в процентах:

5 - при массе нетто до 0,25 кг;

3 - при массе нетто 0,25 кг и выше.

1.3.2 Сдобные пшеничные сухари, весовые и фасованные, упаковывают в дощатые или фанерные ящики с крышками по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 вместимостью не более 15 кг. Фасованные сухари допускается укладывать в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

1.3.3 Сдобные пшеничные сухари, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и отдаленные районы, должны быть упакованы по ГОСТ 15846.

1.3.4 Перед упаковыванием весовых сухарей каждый ящик внутри со всех сторон должен быть выложен чистой бумагой по ГОСТ 8273.

1.3.5 Сухари укладывают в ящики “на ребро”, сухари с отделкой - “плашмя”, детские - насыпью.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывание сдобных пшеничных сухарей, кроме сухарей с отделкой, в ящики насыпью.

1.3.6 Сухари фасуют в пачки по ГОСТ 12303, в один слой пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, пергамина по нормативному документу, целлофана по ГОСТ 7730 с последующей оклейкой этикеткой; в коробки - по ГОСТ 12301, полиэтиленовые пакеты по ГОСТ 10354. При фасовании сухари вначале заворачивают в бумагу, подпергамент или целлофан, затем укладывают в коробки, пачки. Допускается укладывание сухарей в коробки, пачки, предварительно выстланные указанными материалами.

Полиэтиленовый пакет, заполненный сухарями, сваривают. Фасование в полиэтиленовые пакеты производят только полностью остывших сухарей. При фасовании сухарей в художественно оформленные упаковочные материалы оклейка этикеткой исключается.

1.4 Маркировка

1.4.1 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков “Хрупкое. Осторожно”, “Беречь от влаги”. На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

наименование продукции;

масса брутто;

масса нетто (для весовой продукции);

количество единиц фасовки (для фасованной продукции);

дата выпуска и срок хранения;

срок годности;

обозначение настоящего стандарта;

информацию о сертификации*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

1.4.2 При фасовании сухарей непосредственно на коробку, пачку, пакет наносят маркировку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;

наименования продукции;

состав изделия;

массы нетто;

номера или фамилии укладчика;

даты выпуска и срока хранения;

срок годности*;

---

* Действует на территории Российской Федерации.

обозначения настоящего стандарта;

информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира, углеводов в 100 г изделий (см. приложение 1), сертификации*.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

При фасовании сухарей в пакеты без нанесенной маркировки данные указывают на ярлыке, вложенном в пакет.

2 Приемка

2.1 Сдобные пшеничные сухари принимают партиями. Партией считают: на предприятии-изготовителе - сухари одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену, в количестве не более 2 т; в розничной торговой сети - сухари одного наименования, выработанные одним предприятием и полученные по одной товарно-транспортной накладной. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям НД и дату выработки.

2.2 Для контроля качества сухарей, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом “россыпью” по ГОСТ 18321.

Объем представительной выборки определяют следующим образом: при массе партии до 1 т включительно - 5 упаковочных единиц;

при массе партии свыше 1 т - 10 упаковочных единиц.

2.3 Для определения количества сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера отбирают по требованию потребителей 1-2 упаковочных единицы от каждой партии изделий.

2.4 Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.5 При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному из показателей проводят повторный анализ удвоенного количества сухарей, взятых из той же партии.

Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

2.6 Выборочный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сухарях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3 Методы анализа

3.1 Отбор проб для определения качества сухарей проводят от выборки, отобранной по п.2.2 методом “вслепую” по ГОСТ 18321, не ранее чем через 24 ч после изготовления.

Из каждой, отобранной по п.2.2 упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Для физико-химических анализов из объединенной пробы выделяют лабораторный образец в количестве 10-15 шт. сухарей.

От лабораторного образца отбирают по два сухаря для определения хрупкости и набухаемости. Остальные сухари измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе типа электрической кофемолки, получают крошку массой около 40-50 г. В сухарях с включениями и отделкой лабораторный образец подготавливают после удаления включений и отделки, кроме сухарей с маком и ореховых. Измельченный лабораторный образец перемешивается и из него тотчас же берут навески для определения влажности и кислотности.

3.2 Правила упаковки проб для отправки в лабораторию на анализ - по ГОСТ 5667.

3.3 Определение количества сухарей в 1 кг.

Количество штук сухарей в 1 кг подсчитывают по объединенной пробе.

3.4 Внешний вид, цвет, вкус и запах определяют органолептически.

3.5 Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух сухарей от лабораторного образца.

3.6 Определение количества сухарей - лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера.

3.6.1 Проведение анализа

Сухари всех наименований, отобранные по п.2.3, кроме ванильных, сливочных, любительских, молочных, особых, туристических, украинских, юбилейных и горчичных, высыпают из ящика на стол, а сухари перечисленных наименований перекладывают из ящика на стол вручную. Отбирают отдельно: сухари уменьшенного размера, прилегающие к горбушкам, горбушки и сухари-лом.

Отобранные сухари-лом, горбушки и сухари уменьшенного размера взвешивают отдельно.

3.6.2 Обработка результатов

Количество сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где m - масса сухарей в ящике, кг;

m_1 - масса сухарей-лома, горбушек или масса сухарей уменьшенного размера, кг.

3.7 Определение влажности

3.7.1 Аппаратура и материалы

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания ±0,01 г.

Шкаф сушильный, обеспечивающий температуру нагрева (130±2) °С.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Терка, ступка или механический измельчитель.

Чашечки металлические с крышками с внутренними размерами:

диаметр - 45 мм, высота - 20 мм.

Часы.

Допускается применение аналогичного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

3.7.2 Подготовка к анализу

Температуру сушильного шкафа доводят до (130±2) °С, чашечки просушивают и тарируют с погрешностью ±0,01 г.

3.7.3 Проведение анализа

Из измельченного образца тотчас же взвешивают с погрешностью не более 0,01 г две навески по 5 г каждая, в заранее просушенных и тарированных металлических чашечках с крышками. Подготовленные навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в сушильный шкаф.

В шкафах СЭШ-1 и СЭШ-3М навески высушивают при температуре (130±2) °С в течение 45 мин с момента загрузки до момента выгрузки чашечек. Продолжительность понижения и повышения температуры после загрузки шкафа должна быть не более 20 мин. После высушивания чашечки вынимают, тотчас закрывают крышками и переносят в эксикатор для охлаждения не менее 20 мин и не более 2 ч.

Для более ровного просушивания навесок в шкафу СЭШ-1 допускается в процессе сушки двух-, трехкратный поворот диска с чашечками. В шкафу СЭШ-3М вращение диска осуществляется автоматически с включением основного нагрева.

При высушивании в электрошкафах других марок навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно подогретый шкаф и сушат в течение 40 мин при температуре (130±2) °С.

Температура (130±2) °С с момента постановки чашечек в шкаф должна быть достигнута в течение не более 10 мин.

Через 40 мин, считая с момента достижения (130±2) °С, чашечки вынимают и переносят в эксикатор. После охлаждения чашечки взвешивают.

3.7.4 Обработка результатов

Массовую долю влаги (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m},$$

где m - масса навески до высушивания, г;

m_1 - масса навески после высушивания, г.

За окончательный результат анализа принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

Допускаемые расхождения между результатами параллельных определений влажности в одной лаборатории не должны превышать 0,5%, а расхождение между результатами одновременных определений влажности одной и той же пробы в разных лабораториях не должно превышать 1%.

Поставщик и потребитель должны определять влажность сдобных сухарей в электрических шкафах одной и той же марки.

Влажность вычисляют с точностью до 0,5%.

3.8 Определение кислотности по ГОСТ 5670.

3.9 Массовую долю сахара определяют по ГОСТ 5672.

3.10 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 5668.

3.11 Определение набухаемости

3.11.1 Аппаратура и материалы

Термометр ртутный стеклянный лабораторный с пределами измерения 0-100 °С с погрешностью ±1 °С по ГОСТ 28498.

Стакан вместимостью 1000 $см^3$ диаметром 100-120, высотой 140-160 мм.

Щипцы тигельные, спицы или шило.

Часы сигнальные или секундомер.

Вода питьевая по ГОСТ 2874*.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98.

Допускается применение аналогичного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

3.11.2 Проведение анализа

Из лабораторного образца, отобранного для физико-химического анализа в соответствии с требованиями п.3.1, выделяют два сухаря. Стакан наполняют водой, температура которой 60 °С в продолжении всего опыта. Оба сухаря слегка накалывают длинным шилом или спицей с торцевой части на глубину, обеспечивающую удержание сухарей в воде в вертикальном положении, или придерживают сухари в этом положении тигельными щипцами. Оба сухаря опускают в стакан с водой одновременно.

По истечении времени с момента погружения, указанного в п.1.6, сухари вынимают из стакана.

3.11.3 Обработка результатов

Сухари, не имеющие на ощупь уплотненных участков, за исключением участков возле накола спицей или места, зажатого тигельными щипцами, считают набухшими.

3.12 Определение содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934; микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

4 Транспортирование и хранение

4.1 Сухари транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.2 Во избежание лома сухарей укладка ящиков на транспорт должна производиться плотными рядами.

4.3 Сухари должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%.

Не допускается хранить сухари вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.4 Ящики с сухарями должны быть установлены на стеллажи или подтоварники штабелями высотой не более 8 ящиков. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания ящиков воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

4.5 Срок хранения сдобных пшеничных сухарей со дня изготовления, в сутках:

- упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 - для особых; 45 - для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 - для сухарей всех остальных наименований;

30 - для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований.

4.6 Реализация весовых сдобных пшеничных сухарей в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (обязательное). ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
(обязательное)

Химический состав и энергетическая ценность 100 г сухарей сдобных пшеничных

Таблица 4

Наименование изделия	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Энергетическая ценность, ккал
Сухари из муки высшего сорта					
Детские	11,0	9,6	2,5	71,0	349
Любительские	9,0	8,6	10,7	66,5	399
Ванильные	8,0	8,6	11,4	66,7	406
Юбилейные	8,0	10,5	11,7	64,6	407
Лимонные	9,0	9,4	8,5	67,4	387
Особые	10,0	10,0	10,6	62,6	392
Ореховые	8,0	11,5	14,7	60,5	422
Молочные	10,0	9,3	8,4	66,9	383

Школьные	10,0	9,3	1,2	74,6	349
С маком	10,0	9,4	12,9	62,0	403
Украинские	10,0	9,2	8,9	66,3	385
Сливочные	10,0	8,5	10,9	65,7	398
Осенние	10,0	7,8	9,9	67,5	391
С изюмом	10,0	7,2	8,8	69,5	385
Киевские	10,5	9,2	4,2	69,9	355
Горчичные	11,0	9,0	9,5	65,0	385
Сухари из муки первого сорта					
Пионерские	10,0	9,8	4,6	68,9	361
Кофейные	12,0	9,6	4,5	67,4	353
Барнаульские	11,0	9,6	8,5	64,3	377
Московские	11,0	9,7	5,0	67,7	360
Туристические	11,0	10,0	11,6	59,9	390
Юбилейные	11,0	9,8	5,0	67,5	359

Дорожные	11,0	10,9	1,5	69,2	340
Рязанские	12,0	9,0	10,1	62,8	310
Сухари из муки второго сорта					
Городские	12,0	10,6	5,0	64,2	348

Текст документа сверен по:
официальное издание
Хлебобулочные изделия. Технические условия: Сб. ГОСТов. -
М.: ИПК Издательство стандартов, 2000