

## Изменение № 3 ГОСТ 15810—80 Изделия кондитерские пряничные. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 25.01.91 № 59

Дата введения 01.06.91

Пункт 1.6. Заменить ссылки: ГОСТ 5903—77 на ГОСТ 5903—89, ГОСТ 5899—63 на ГОСТ 5899—85, ГОСТ 5898—74 на ГОСТ 5898—87, ГОСТ 5901—58 на ГОСТ 5901—87.

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.10, 1.11:

«1.10. Содержание токсичных элементов в пряничных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР.

1.11. По микробиологическим показателям пряничные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для пряничных изделий	
	без начинки	с фруктовой начинкой
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г		0,1
Микроскопические (плесневые грибы), КОЕ в 1 г продукта, не более	—	$5,0 \times 10$

(Продолжение см. с. 190)

**Примечание.** Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3—2.5:

«2.3. Контроль содержания токсичных элементов осуществляется в установленном порядке.

2.4. Микробиологические показатели пряничных изделий предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в квартал по каждому виду.

2.5. Патогенные микроорганизмы в пряничных изделиях определяют в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологические станции».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

### **«3. Методы анализа**

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

3.2. Методы анализа — в соответствии с требованиями табл. 2 настоящего стандарта и ГОСТ 5897—70.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.4. Определение микроорганизмов — по ГОСТ 14031—68».

Пункты 4.2, 4.3. Заменить ссылку: ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89.

Пункт 4.3. Заменить ссылки: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84, ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86, ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87.

Пункт 4.6. Заменить ссылки: ГОСТ 10161—78 на ГОСТ 10131—87, ГОСТ 13357—81 на ГОСТ 13357—87.

Пункт 4.13 дополнить абзацем (после восьмого): «информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта».

(ИУС № 5 1991 г.)