

**Изменение № 2 ГОСТ 14121—69 Батончики к чаю. Технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 01.06.89 № 1402

Дата введения 01.01.90

Пункт 1.1 после слова «вырабатываться» дополнить словами: «из пшеничной муки первого сорта и другого сырья».

Пункт 1.2 исключить.

Пункт 1.4. Заменить слова: «через 6 ч» на «в конце срока максимальной выдержки на предприятии».

Пункт 1.5. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность	Продолговатая, с округленными концами Гладкая, без трещин, подрывов и при- тисков, с четко выраженными косыми над- резами
цвет	От светло-желтого до светло-коричнево- го
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, при легком надавливании пальцами мякиш должен принимать перво- начальную форму
промес пористость	Без комочков и следов непромеса Развитая, тонкостенная, без пустот и уп- лотнений
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса, сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

(Продолжение см. с. 242)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 14121—69)*

Пункт 1.6. Таблица 2. Графу «Наименование показателя» после слова «Пористость» дополнить словом: «мякиша».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи 6 ч — для изделий массой 0,15 кг и 10 ч — для изделий массой 0,3 кг. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи: 16 ч — для изделий массой 0,15 кг и 24 ч — для изделий массой 0,3 кг».

Пункт 1а.1. Заменить слова: «удостоверяющим ее качество» на «о качестве»; дополнить словами: «В документе о качестве должно быть указано время выемки изделий из печи».

Пункт 2.1. Заменить слово: «проб» на «образцов».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.2: «3.2. Реализация батончиков в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержания белка, жира и углеводов в 100 г изделий».

(ИУС № 8 1989 г.)