

**Изменение № 1 ГОСТ 13657—68 Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом**

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.03.83 № 1143 срок введения установлен**

**с 01.09.83**

Наименование стандарта дополнить словами: «Технические условия»; «Specifications».

Под наименованием стандарта проставить коды: ОКП 91 1333 1268, 91 1333 1368, 91 1343 1168, 91 1343 1268.

По всему тексту стандарта заменить слово: «вес» на «масса».

Пункты 1.2 (таблица 1), 1.4 (таблица 2), 1.5 (таблица 3). Заменить наименование графы: «Показатели» на «Наименование показателя».

Пункт 1.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Заменить слова: «не менее 1 кг» на «1 кг и 0,92 кг».

Пункты 1.4, 1.5. Исключить слово: «гарантийного».

Пункт 1.5. Таблица 3. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «в %» на «% (2 раза)», «кислотность в градусах» на «кислотность, град».

Пункт 1.7 изложить в новой редакции: «1.7. Перед употреблением в пищу освобожденный от упаковки хлеб нужно пропреть при 180 °С в течение 30 мин и затем охладить или за 2—3 ч до еды нарезать на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта».

Пункт 1.8 исключить.

Стандарт дополнить разделом — 1а:

**«1а. Правила приемки**

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество».

Раздел 2 изложить в новой редакции:

*(Продолжение см. стр. 276)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 13657—68)*

**«2. Методы анализа**

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 5667—65.

2.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094—75, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5669—51».

Пункты 3.1, 3.2 изложить в новой редакции: «3.1. Хлеб упаковывают в ящики из гофрированного картона № 10 по ГОСТ 13511—79 или № 22, 23 по ГОСТ 13512—81 с вкладышами, которые должны закрывать металлические скрепки, или в металлические (алюминиевые) фляги по ГОСТ 5037—78.

По согласованию с заказчиком указанные ящики могут быть с обечайками вместо вкладышей. Крышки (клапаны) ящиков и внутренняя сторона, где расположены металлические скрепки, должны быть заклеены лентой из оберточной бумаги поверхностной плотностью 70 г/м<sup>2</sup> по ГОСТ 8273—75 или клеевой лентой шириной не менее 100 мм по ГОСТ 18251—72. Фляги должны быть опломбированы.

3.2. Хлеб, упакованный в ящики, рассчитан на 2,4 и 6-недельное хранение в зависимости от их герметичности.

При сроке хранения в течение двух недель ящики выстилают одним слоем парафинированной бумаги по ГОСТ 9569—79, при сроке хранения в течение четырех недель — двумя слоями. При сроке хранения хлеба в течение шести недель ящики выстилают одним слоем парафинированной бумаги или пергаментом по ГОСТ 1341—74 и снаружи (после оклейки лентами из оберточной бумаги) пропитывают влагозащитной смесью (80 % парафина по ГОСТ 7914—75 и 20 % медицинского вазелина по ГОСТ 3582—52) или одним слоем полиэтиленовой пленки толщиной 0,04—0,01 мм по ГОСТ 10354—82».

Пункт 3.4. Заменить слова: «На таре с хлебом» на «На транспортной таре»;

подпункт е. Исключить слово: «гарантийный».

Пункт 3.6. Исключить слово: «гарантийный»; после слов «2, 4 и 6 недель» дополнить словами: «с момента стерилизации».