

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАВТРАКИ СУХИЕ.  
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ

## Общие технические условия

ГОСТ Р  
50365—92Breakfast cereals. Corn und wheat flakes.  
General specificationsОКС 67.060  
ОКП 91 9611, 91 9612

Дата введения 1995—01—01

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 расплюснутых 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 пункте 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 изготавливают 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 таблице 1.

---

Издание официальное

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                    | Метод анализа   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Внешний вид             | Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пузырчатые вздутия.<br>Глазированные хлопья, имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь.<br>Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками. | По ГОСТ 15113.3 |
| Цвет                    | Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья.<br>Хлопьев, глазированных — соответствующей шоколадной или сахарной глазури.                                                                                                                             | По ГОСТ 15113.3 |
| Запах                   | Хлопьев, глазированных с добавками — соответствующий используемой глазури с добавками.<br>Свойственный поджаренным хлопьям.<br>Хлопьев, глазированных с добавками — свойственный применяемым добавкам.                                                                            | По ГОСТ 15113.3 |
| Вкус                    | Посторонний запах не допускается.<br>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 таблице 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 | $3 \cdot 10^{-4}$ | 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 № 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 I и 2;  
 крупу пшеничную по ГОСТ 276, Полтавскую № 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 Р 51574, 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 ГОСТ 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 пунктах 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**

| 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 соленные (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 |              |
| 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 2823 |
| 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 2853 |
| 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 соленные (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**

| Наименование продукта                                 | Пищевая ценность, г |      |          | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|-------------------------------------------------------|---------------------|------|----------|----------------------------------|
|                                                       | Белки               | Жиры | Углеводы |                                  |
| Хлопья кукурузные без добавок                         | 7,87                | 1,14 | 73,69    | 318,08                           |
| Хлопья кукурузные, глазированные<br>сахарной глазурью | 5,19                | 0,75 | 71,77    | 296,65                           |
| Хлопья кукурузные с вкусовыми<br>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<br>сахарной глазурью  | 7,90                | 0,65 | 69,25    | 297,10                           |
| Хлопья пшеничные соленые                              | 11,20               | 0,94 | 65,70    | 299,60                           |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21 октября 1992 г. № 1426
- 3 Срок проверки — 1998 г., периодичность проверки — 5 лет
- 4 ВЗАМЕН ОСТ 10—64—87
- 5 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта    | Обозначение НТД,<br>на который дана ссылка | Номер пункта      |
|--------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|-------------------|
| ГОСТ 21—94                                 | 2.3.1           | ГОСТ 15113.2—77                            | 2.2.2             |
| ГОСТ 108—76                                | 2.3.1           | ГОСТ 15113.3—77                            | 2.2.1             |
| ГОСТ 276—60                                | 2.3.1           | ГОСТ 15113.4—77                            | 2.2.2             |
| ГОСТ 908—79                                | 2.3.1           | ГОСТ 15113.6—77                            | 2.2.2             |
| ГОСТ 975—88                                | 2.3.1           | ГОСТ 15113.7—77                            | 2.2.2             |
| ГОСТ 2226—88                               | 2.4.1           | ГОСТ 16599—71                              | 2.3.1             |
| ГОСТ 4495—87                               | 2.3.1           | ГОСТ 24508—80                              | 2.4.1, 2.5.1, 5.1 |
| ГОСТ 5194—91                               | 2.3.1           | ГОСТ 26927—86                              | 4.3               |
| ГОСТ 6002—69                               | 2.3.1           | ГОСТ 26929—94                              | 4.1               |
| ГОСТ 9353—90                               | 2.3.1           | ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86              | 4.3               |
| ГОСТ 13634—90                              | 2.3.1           | ГОСТ Р 51574—2000                          | 2.3.1             |
| ГОСТ 15113.0—77                            | 3.1, 4.1        | ОСТ 18—103—84                              | 2.3.1             |
| ГОСТ 15113.1—77                            | 2.2.2, 4.2, 4.3 |                                            |                   |

## 6 ПЕРЕИЗДАНИЕ