

A-18765
EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON

EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

ÜLELIIDULISTE RIIKLIKE
STANDARDIDE KOGUMIK

PAGARITOOTED

RK

RAKENDUSTRÜKISTE KIRJASTUS
TALLINN 1949. A.

ARH

СЕРВАТЕЛЬНЫЙ СРЕМПЛЯ
tasuline

A-48066

N S V L Töö ja Kaitse Nõukogu Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT BKC 5540
	KÜPSETATUD LEIVA PROOVIMISMEETODID	Asendab OCT 519
		Toiduainete tööstus

Käesolev standard hõlmab küpsetatud leiva kvaliteedi määramisel kasutatavate proovide võtmise korda, näitajate määramise meetodeid ja analüüsitulemuste väljendamise täpsust.

A. PROOVIDE VÕTMINE.

I. Partii ja keskmine proov.

- a) Küpsetatud leiva kvaliteet määratakse kindlaks iga üksiku partii kohta viimases eraldatud keskmise proovi alusel.
- b) Üksiku partii all mõistetakse ükskõik missuguse kehtiva standardiga ette nähtud ja ühe brigaadi poolt toodetud leivakogust, mis kaalult ei ületa 30 tonni.
- c) Keskmise proovi all mõistetakse partiist vastaval viisil võetud osa, mille põhjal iseloomustatakse kogu partiid.

II. Keskmise proovi koostamise juhendid ja sellest osa eraldamine analüüsiks.

- a) Enne partiist proovi võtmist vaadeldakse leibu hoolikalt riulitel, kastides, korvides, vagonettides ja teistes leiva paigutuskohtades ning määratakse kindlaks partii üldine seisukord.
- b) Pärast ülevaatust võetakse igalt riulilt, vagonetilt või igast 10 kastist või korvist leibu ja laotakse lauale järgmisel hulgal:

Üksiku leiva kaal kg	Võetud leibade hulk
1—3	0,5%, kuid mitte alla 10 tk.
alla 1	0,4% " " " 15 "

Kinnitatud TKN juures asuva ÜSK poolt 21. V 1933. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1933. a.
---	--



ARHIIVKOGU

15141

c) Eelmisele punktile vastavalt võetud leiva kogus moodustab keskmise proovi.

d) Keskmist proovi vaadeldakse väliselt. Kui see osutub ühtlaseks, siis tehakse analüüs vastavalt standardide näitajatele.

e) Kui leiva keskmine proov sisaldab välistunnuste poolest standardidele mittevastavaid leibu, siis need eraldatakse ja nende kohta tehakse analüüs eraldi.

f) Kaaluleiva ja üle 250 g raskuste tükileibade keemiliseks analüüsiks võetakse terve leib, mis on keskmises proovis tüüpilisem ja lõigatakse selle keskelt kogu laiuses välja vähemalt 12 cm paksune tükk.

g) 250 g ja väiksema kaaluga tükileibade keemiliseks analüüsimiseks võetakse 2 leiba.

h) Kõigi muude näitajate määramiseks eraldatakse keskmisest proovist 5 leiba.

i) Keskmisest proovist keemiliseks analüüsiks eraldatud osa ei analüüsita mitte varem kui 3 tundi ja mitte hiljem kui 12 tundi pärast küpsetamist. Erakordsetel juhtudel, kui partii vaatlus on takistatud, lubatakse antud tähtsuga ületada, kuid mitte üle 30 tunni. Viimasel juhul võetakse analüüsiks terve leib.

j) Andmeid leibade vaatluse ja keskmise proovi võtmise kohta, koos otsusega selle kvaliteedi üle välistunnuste ja sisu seisukorra järgi, kantakse proovivõtmise ja vaatluse akti.

Akti üks eksemplar jääb ettevõttesse ja teine eksemplar lisatakse juurde keemiliseks analüüsimiseks määratud proovi osale.

B. PROOVIMISMEETODID.

I. Leiva kuju, värvus ja kooriku seisukord määratakse kindlaks kogu keskmise proovi vaatlemisega.

II. Maitset, lõhna, kooriku paksust, sisu seisukorda sõtkumise, poorsuse, elastsuse ja värskuse suhtes ning mineraallisanditest tingitud krigina esinemist või puudumist määratakse keskmisest proovist võetud 5 leiva lahtilõikamisel (vt. peatükk A II osa p. h), teostades üksikute sisu väljavõtete organoleptilist hindamist ja kooriku mõõtmist.

Märkus. Kooriku paksust väljendatakse kolme määramise keskmisena.

III. Niiskusesisalduse määramine.

a) Kaaluleiva ja üle 250 g tükileiva niiskusesisalduse määramine.

1. Valmistatakse ette kuivatatud ja kuni 0,01 g täpsusega tareeritud kaantega varustatud klaas- või metallkaasid.

2. Analüüsiks võetud proovi ühest otsast lõigatakse tuuldunud osa maha ja tehakse ligikaudu 0,5 cm paksune tasane ärälõige. Pärast seda võetakse neljast kohast — keskelt, ligikaudu 5–6 g, ülemisest, alumisest ja ühest külgmisest koorikust 1 cm kauguselt igast ühest 2–3 g leiva sisu. Välja võetud sisu kogukaal peab olema 12–15 g.

3. Välja võetud sisu peenendatakse kiiresti ja hoolikalt noaga, segatakse läbi ja sellest võetakse kaks ligikaudu 5 g-list kaalutist, mis pannakse suletavatesse kausikestesse (vt. peatükk III p. 1).

Kaalumisi teostatakse tehniliste kaaludega täpsusega kuni 0,01 g.

4. Lahtised kausikesed ettevalmistatud kaalutisega asetatakse (kausikestelt maha võetud kaantel) eelnevalt kuni 140–145°C soojendatud Trinkleri kappi. Temperatuur kapis langeb seejuures kiiresti. Pärast seda tuleb temperatuur kapis viia 130°C, mille juures teostatakse kuivatamist.

Märkused.

1. Kõrvalekaldumised määratud temperatuurist ei või olla üle $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

2. Arvates kausi kappi asetamise hetkest tuleb 130°C temperatuur saavutada mitte rohkem kui 10 minuti jooksul.

Pärast 40 minuti möödumist püsiva 130°C temperatuuri saavutamise hetkest võetakse kausid kapist tiigeltangidega välja, kaetakse kaanega ja asetatakse eksikaatorisse jahtuma. Jahtunud kaalutisi ei ole lubatud jätta eksikaatorisse üle 2 tunni.

6. Pärast jahtumist kaalutakse kausid uuesti ja kaalu vahede põhjal enne ja pärast kuivatamist määratakse kindlaks niiskusesisaldus. Niiskusesisaldus väljendatakse protsentides ja arvutatakse järgmise valemiga:

$$X = \frac{(a-b)}{a} \cdot 100,$$

kus:

- x — määratav niiskusesisaldus,
- a — kaalutise kaal g-des enne kuivatamist,
- b — kaalutise kaal g-deš pärast kuivatamist.

Märkused.

1. Niiskusesisaldust määratakse paralleelselt kahe kaalutise juures ja lõpptulemuseks võetakse kahe määramise aritmeetiline keskmine.

2. Leiba lubatakse kuivatada elektrikuivatuskappides tingimusega, et kuivatustulemused neis oleksid identsed Trinkleri kapis saadavate tulemustega ja näidatud meetodite kasutamisega.

b) 250 g-liste ja väiksema kaaluga tükileibade niiskusesisalduse määramine.

1. Leib lõigatakse risti pooleks, kaheks ligikaudu võrdseks osaks. Lõike erinevatest kohtadest, koorukesest vähemalt 1 cm kauguselt, võetakse välja ligikaudu 12—15 g leiva sisu.

2. Niiskusesisalduse edaspidine määramine toimub analoogselt kaaluleiva niiskusesisalduse määramisele.

IV. Happesuse määramine.

1. Analüüsiks eraldatud proovi osast võetakse võimalikult mitmest kohast üksikuid sisu tükikesi ja kaalutakse neist kuni 0,01 g täpsusega 25 g-line sisu kaalutis. Pärast seda peenendatakse kaalutis noaga ja asetatakse kuiva, paksuseinalisse, 500 ml-lise mahutusega ja hästisobitatud korgiga koonilisse kolbi (purki).

2. 250 ml-lise mahutusega mõõtkolb täidetakse kuni määrgini toatemperatuuri omava destilleeritud veega. Ligikaudu $\frac{1}{4}$ sellest veest valatakse kolbi, millesse on asetatud leiva sisu. Nüüd hõõrutakse leiba kolvis kiiresti sarvpahtliga kuni ühetaolise massi saamiseni, milles ei ole märgatavaid läbihõõrumata leiva-tombukesi.

3. Saadud segule valatakse juurde pool mõõtkolbi jäänud veest. Seguga kolb suletakse korgiga ja loksutatakse energiliselt 1 minut. Pärast seda valatakse kolbi juurde ülejäänud osa veest, uhtudes sellega korgile ja kolvi seintele jäänud leivaosakesed. Segu lastakse seista korgiga suletud kolvis toatemperatuuril juures 1 tund. Esimese 30 minuti kestel loksutatakse seda hoolikalt kolm korda iga 10 minuti järel. Iga loksutamise kestus on 1 minut.

4. Tunni aja möödumisel esialgsest hõõrumise lõpetamisest valatakse (dekanteeritakse) järgijäänud vedel kiht klaasi ja siit võetakse pipetiga 50 ml vedelikku, mis pannakse 100—150 ml mahutusega Erlenmeyeri kolbi ja tiitritakse kümnendik-normaalse leelilahusega, kasutades indikaatorina fenoolftaleiini (rukkileiva puhul 5 tilka 1%-list lahust ja nisuleiva puhul 2 tilka), kuni saadakse kolvi rahulikul seismisel 1 minuti jooksul mittekaduv selge roosa värvus.

5. Happesust väljendatakse kraadides, s. o. 100 g leiva sisus oleva happe neutraliseerimiseks vajalik sööbeleelise normaal-lahuse milliliitrite arv.

25 g leivakaalutise ja 250 ml veehulga puhul tuleb happesuse kraadides väljendamiseks 50 ml sette hapete neutraliseerimiseks läinud sööbeleelise kümnendik-normaallahuse milliliitrite hulk korutada 2-ga.

6. Lõplikuks tulemuseks võetakse 2 tiitrimise aritmeetiline keskmine.

V. Poorsuse määramine.

Poorsuseks nimetatakse pooride kogumahtu, mida sisaldab antud sisu maht ja seda väljendatakse protsentides.

a) Kaaluleibade ja üle 250 g raskuste tüki-leibade poorsuse määramine.

1. Leiva sisust võetakse poorsuse ehituselt kõige tüüpilisemast kohast 2 silindrilist väljavõtet, kumbki 27 ml mahuga. Selle juures võetakse üks väljavõte leivaviilu keskelt ja teine 1 cm kauguselt alumisest koorikust.

2. Kui leiva alumise kooriku juures esineb viirg, siis teine väljavõte poorsuse määramiseks võetakse sellest 1 cm kõrgemal. Sisu väljavõtteid lubatakse teha eriseadistega või lõigata noaga šablooni järgi tingimusel, et välja lõigatud tükk oleks täpselt kindlaks määratud mahuga ja et oleks seejuures välditud sisu deformeerumine.

3. Väljavõetud sisu tükid muljutakse kokku nii, et poorid oleksid neis täielikult eemaldatud ja siis rullitakse neist tihedad, ligikaudu 1 cm-lise läbimõõduga kerakesed.

4. Kokkurullitud kerakesed lästakse kuni 0,5 cm jaotustega gradupeeritud nõusse, mis on täidetud õliga või petrooleumiga

täpselt ühe vabalt võetud jaotuseni. Poorideta leiva maht määratakse nõus oleva õli taseme vahede järgi enne ja pärast sellesse leiva sisse laskmist.

Maha arvates selle kuupsentimeetrites väljendatud mahu kahest välja lõigatud sisu (54 ml) tüki mahust saadakse pooride maht. Seda mahtu väljendatakse protsentides järgmise valemiga:

$$X = \frac{54 - (b - a)}{54} 100,$$

kus:

- X — määratav sisu poorsus, protsentides,
- a — õli maht enne leiva asetamist sellesse,
- b — sama õli hulga maht koos sellesse asetatud poorideta leiva sisuga.

Märkus. Pooride mahu määramiseks lubatakse kasutada seadeldist, mis koosneb Bunseni kolvist või muust toruga nõust, mis on suletud tihedalt sobitatud kummist korgiga, mille sisse on asetatud bürett. Bunseni kolb ühendatakse kummivooliku abil õliga või petrooleumiga täidetud nõuga. Avades Moori sulguri nõud büretiga ühendaval kummivoolikul, seatakse menisk kindlale tasemele.

b) 250 g ja vähema kaaluga tükileiva poorsuse määramine.

Tükileiva poorsust määratakse samuti nagu kaaluleiva poorsust, kuid selle vahega, et mõlemast leivast võetakse kummastki üks sisu väljavõte sellest osast, mis poorsuse ehituselt näib kõige tüüpilisemana.

VI. Raskemetalli-soolade (plii-, vase-, tsingi-), maarjase olemasolu ja nõrgas soolhappes mittelahustuva jäägi määramine.

a) Tsingi määramine leivas (Halenke meetodi järgi).

1. 25 g õhukuiva leiba asetatakse ümarapõhjalisse Keldali kolbi ja segatakse segi vähese hulga (umbes 0,5 g) elavhõbedaksoosüüdiga ja 30 ml kontsentreeritud väävelhappega. Pärast hoolikat loksutamist sõestub kogu mass 10 minuti jooksul iseendast ilma leeki kasutamata.

2. Pärast seda soojendatakse kolbi väga nõrgal leegil, lisandades järk-järgult igakordselt juurde 10 ml kontsentreeritud

väavelhapet. Sellist toimingut korratakse 3 korda ligikaudu 10-minutiliste vaheaegade järel ja nii, et üldse oleks lisandatud 60 ml väavelhapet. Pooletunnise soojendamise järel lisandatakse veel 65 ml väavelhapet ning, kartmata vahutamist, soojendatakse tugevasti. Reaktsiooni täieliku lõppemiseni ja vedeliku selgine miseni kulub umbes 5 tundi. Üldine jäägi hulk ei või ületada 20 ml. Kui rohelustumine esineb varem, siis aurutatakse üleliigne hape plaatinaokausis, selle puudumisel — portselanokausis, välja kuni nimetatud mahuni ning jääk jäetakse kolbi seisma kuni edaspidise kasutamiseni.

3. Pärast jahtumist lahjendatakse kogu massi destilleeritud vees kuni 250 ml-ni, mille järel sadestatakse elavhõbe lahusest väavelvesiniku abil.

4. Pärast filtraadi soojenemist kuni väavelvesiniku täieliku eraldamiseni lisandatakse võimalike rauajälgede hapendamiseks natuke lämmastikhapet. Vedelikku lastakse jahtuda, puistatakse üle kontsentreeritud ammoniaagiga ja saadud kollakas sade filtritakse pärast vähest settimist. Filtraati hapustatakse nõrgalt äädikhappega ja proovitakse väavelvesinikuga tsingi peale. Kui saadakse tsinksulfiidi valge sade, siis täidetakse kolb kuni ääreni ja pärast 24-tunnist seismist filtritakse sade, uhutakse seda väavelvesinik-ammoniaakaalse veega, kuumutatakse ja kaalutakse tsinkoksüüdi.

Leitud $ZnO \cdot 0,08034 = Zn$.

5. Analüüsi tulemusena tõelise tsinkoksüüdi saamise kontrollimise eesmärgil võib teostada järgmisi kvalitatiivseid reaktsioone tsingile:

1) Sulfiidide või oksüüdide lahust soolhappes segatakse äädikhapunaatriumiga ja proovitakse väavelvesinikuga; valge sade näitab seejuures tsinksulfiidi olemasolu, 2) söehapunaatriumiga sadestatakse lahusest valge aluseline tsinkkarbonaat, milline niisutatult koobaltnitraadiga muutub pärast kuumutamist roheliseks (Kenemanni roheline).

b) Plii- ja vasesisalduse määramine.

1. Aine tuhastamist plii- ja vasesisalduse avastamiseks teostatakse samuti nagu Halenke meetodil tsingi juures. Kuid neil juhtudel kasutatakse 25 kuni 75 g õhukuiva leiba ja tuhastamine

viiakse läbi vastavalt 1—3 kolvis ilma väävelhappele elavhõbedat lisandamata. Kontsentreeritud väävelhapet võetakse 5 ml 1 g leiva kohta. Sel juhul kestab lagunemine kauem ja selle kiirendamiseks võib järkjärgult juurde lisada vähesel hulgal puhast kaaliumsulfaati.

2. Kui lahus muutub värvituks, siis eemaldatakse aurutamise teel platinakaasis või selle puudumisel, portselankaasis suurem osa üleliigset väävelhapet. Plii sisalduse määramisel teostatakse sellist aurutamist veelgi suuremal määral. Pliid sadestatakse harilikul viisil, alkoholi lisandamisega, pliisulfaadina ja korjatakse filtrile või Gutš-tiiglisse, mida koos sisuga kuumutatakse. Filtri kasutamisel asetatakse ettevaatlikult esmalt sade kaalutud portselantiiglisse, põletatakse kuivatatud filter eraldi ja filtri tuhk asetatakse tiiglisse. Tiigli sisu aurutatakse mõne tilga lämmastik- ja väävelhappega välja (lahtiselt ja väikesel leegil). Pärast kogu väävelhappe väljaauramist kuumutatakse tiiglit ja kaalutakse pliisulfaati.

Leitud pliisulfaadi hulk:

$$PbSO_4 \cdot 0,6829 = Pb$$

3. Pärast pliisulfaadi filtrimist ja alkoholi eemaldamist sadestatakse vaske filtris naatrium- või kaaliumhüdrosüüdi lisandamisega, saadud vasehüdrosüüdi pestakse ja kuumutatakse.

Leitud CuO . 0,799 = Cu

4. Analüüsi tulemusena tõelise pliisulfaadi saamise kontrollimise eesmärgil võib teostada järgmisi kvalitatiivseid reaktsioone pliile:

1) Kaalutud pliisulfaat lahustatakse ammooniumnitraadis. Lahusest eraldatakse väävelvesiniku kaasabil must pliisulfiid, mis lämmastikhappes lahustub. Pärast aurutamist ja järgnevat vees lahustumist jaotatakse vedelik kolmeks osaks: esimene osa annab kaaliumkromaadiga pliikromaadiga kollase sademe, mis lahustub kaalium- ja naatriumhüdrosüüdis; teine osa annab kaaliumjodiidiga plijodiidi kollase sademe, mis lahustub külmas vees ja keevas äädikhappes; kolmas osa annab väävelhappega pliisulfaadi valge sademe, mis lahustub kaalium- ja naatriumhüdrosüüdis ja ammooniumnitraadis.

2) Vase lahuse annab ammoniaagiga sinise värvuse, kuid kaaliumferrotsüaniidiga — punase värvuse. Nõrgalt hapukasse vaselahusesse lastud raudtraat kattub metallilise vasega.

c) **Maarjase määramine.**

Maarjase lisandite määramiseks leivas lastakse 10 g leiva sisu 7 minutiks kampešitinktuuri (5 g kampešipuu laastude filtiritud leotis 100 ml 96%-lises alkoholis). Pärast leiva tinktuurist välja võtmist pigistatakse tinktuur leivast välja. Juhul, kui leivas esineb maarjast, omab leib pärast 2—3 tunni möödumist violetse värvuse.

d) **Mittelahustuva sademe määramine.**

Leivas sisalduvate mittelahustuva sademete (liiva jt.) hulga määramiseks kaalutakse portselantiiglisse 10 g proovitava leiva sisu. Kaalutis kuivatatakse, söestatakse väikesel tulel ja tuhastatakse. Tuhka töötletakse samas tiiglis nõrga soolhappega (1:10), valades hapet läbi filtri, milles asub kindel kaalutud hulk tuhka, pestakse destilleeritud veega ja filter koos mittelahustuva sademete osakestega põletatakse samas tiiglis, kaalutakse ja arvutatakse nõrgas soolhappes mittelahustuva sademe protsent.

e) **Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.**

1. Niiskusesisalduse ja happesuse kohta: murdarvud kuni 0,25 (kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks ja murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse kohta: murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) — jäetakse ära ja murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

Muudatus.

Peatükk B — „Proovimismeetodid” Alapeatükk III — „Niiskusesisalduse määramine” p. 6 märkus 1 on täiendatud sõnadega:

„Lahkumine paralleelsete analüüside tulemuste vahel ei või olla üle 1%”.

Alapeatükk IV — „Happesuse määramine” punkt 6 on täiendatud sõnadega:

„Lahkumine paralleelsete tiitrimiste vahel ei või olla üle 0,5%”.

(NSVL RKN juures asuva ÜSK määrus nr. 13, 3. I 1941. a.)

N S V L Töö ja Kaitse Nõukogu Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT BKC 5541
	KÜPSETATUD LEIVA MAR- KEERIMISE, SÄILITAMISE, LADUMISE JA TRANSPORTI- MISE JUHENDID	Asendab OCT 2476 Toiduainete tööstus

A. MARKEERIMINE.

1. Igale kaaluleiva pätsile vajutatakse surumärgis leiba tootnud brigaadi numbriga.

2. Tükileibu ei markeerita.

B. SÄILITAMINE.

I. Ruumid ja nende sisseseaded.

1. Küpsetatud leibu tuleb säilitada eriti selleks eraldatud ruumides, milised peavad olema:

- a) valged,
- b) ventilatsiooniga varustatud,
- c) kahjuritest nakatamatud,
- d) varustatud kohtkindlate või liikuvate riiulitega,
- e) isoleeritud tugevatest kuumuse- või jahutusallikatest ning kindlustama ühtlase, mitte alla 6°C temperatuuri hoidmist.

2. Riulid peavad olema:

- a) valmistatud hästihööveldatud puidust,
- b) valge õlivärviga väljastpoolt ja külgedelt värvitud (välja arvatud see külg, millele laotakse leibu),
- c) sellise laiusega, et säilitatavad leivad ei ulatuks üle riiuli serva.

3. Ruumid ja kõik leivaladumise seadeldised tuleb hoida puhtad, kusjuures puhastamist tuleb teostada ettevaatlikult, kaitses leibu tolmu eest.

4. Vähemalt kord aastas tuleb küpsetatud leiva hoidlates läbi viia vajalik remont seinte valgendamise ja sisseseadete värvi uuendamiseks.

5. Ruume tuleb vähemalt kord aastas deratiseerida ja desinfitseerida.

Märkus. Kui avastatakse, et leivad on nakatunud kartulihaigusest, siis tuleb ruum viivitamatult desinfitseerida.

Kinnitatud TKN juures asuva ÜSK poolt 21. V 1933. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1933. a.
---	--

6. Küpsetatud leiva hoidmiseks määratud ettevõtete ruumides ei lubata hoida teisi saadusi ja kaupu.

II. Ladumine.

1. Pärast leibade ahjust välja võtmist laotakse nad riiulitele ühte ritta jahtuma, kusjuures vormileivad asetatakse alumisele koorukesele ja põrandaleivad küljele.

2. Jahtunud leivad laotakse järgmiselt:

Ladumise liik	Leiva liik	Ladumisviis
a) Ladumine riiulitele	Vormileib	Laotakse 1 või 2 ritta küljeli või alumisele koorukesele
	Põrandaleib	Laotakse 1 või 2 ritta alumise koorukese servale, kallakuga riiuli küljeseina poole
	Prantssaiad ja lauasaiad (batoonid)	Prantssaiad laotakse püstasendisse 2 ritta üksteise peale, kallakuga riiuli tagaseina poole. Lauasaiad (batoonid) paigutatakse püsti 1 ritta, kallakuga tagaseina poole
b) Ladumine kastidesse ja korvidesse	Kõik leivaliigid	Lauasaiu, prantssaiu ja teisi tüki-leibu tuleb laduda kastidesse või korvidesse püsti ja nii, et leib ei saaks liigest ladumise tihedusest muljutud

3. Leibade hoidmisel riiulitel või kastides ja korvides ei lubata leibu laduda hunnikusse.

4. Leivad laotakse brigaadide järgi ja jagatakse:

- standardseteks,
- mittestandardseteks, kuid mida võidakse kasutada vahetult tarbimiseks,
- mittestandardseteks, mida ei või kasutada vahetult tarbimiseks.

C. TRANSPORTIMINE.

I. Transportimine raudteel ja veeteel.

1. Leibade transportimiseks määratud vagunid ja laevad peavad olema eelnevalt puhastatud, ei tohi olla kahjuritest nakatatud ega tohi omada kõrvalõhnu.

2. Leibade veoks kasutatavaid vaguneid ja laevu tuleb vastavalt kohandada, ehitades neisse riiulid; kui viimased puuduvad, siis tuleb leibu transportida kastides või korvides.
3. Kaaluleivad laotakse riiulitele ridadesse küljeli ja mitte üle 2 rea üksteise peale.
4. Leibaga laaditud vagunite luugid peavad olema avatavad ja leibu tuleb kaitsta neile peale langeda võivate sademete eest.
5. Leibu on keelatud transportida vagunites või laevatrümmides koos mürgiste või kõrvallõhnu omavate ainetega.

II. Autodega transportimine.

1. Leibu tuleb transportida spetsiaalselt selleks kohandatud veokitega, mis omavad vastupidavat keret sisse ehitatud riiulitega.

Märkus. Leibu lubatakse transportida harilike veokitega tingimusel, et leivad oleksid paigutatud kastidesse või korvidesse ja pealt presendiga kaetud.

2. Leibade transportimiseks määratud transpordivahendeid, taarat ja presente ei lubata kasutada teisteks otstarveteks.
3. Veokid, taara ja presendid tuleb hoida puhtad ja need tuleb enne leibade laadimist ja ladumist üle vaadata ja puhastada.
4. Veoki riiulitele laotakse leivad küljeli või alumisele kookrukesele, mitte üle 2 rea üksteise peale.
5. Kastid ja korvid asetatakse üksteise peale selliselt, et transportimisel need ei liiguks paigalt ega muljuks leibu.

Muudatus.

Standardi nimetusele on antud uus redaktsioon:

„Küpsetatud leiva säilitamise, ladumise ja transportimise juhendid“.

Peatükk A — „Markeerimine“ — on ära jäetud.

Peatükk B — „Säilitamine“, alapeatükk II „Ladumine“, punktile 4 on antud uus redaktsioon:

„4. Leivad laotakse neid valmistanud brigaadide järgi. Leibade saatmisel kaubandusvõrku antakse iga partiiga kaasa dokument, milles näidatakse leiva tootmise kuupäev ja aeg“.

Alapunktid a, b ja c on ära jäetud.

(NSVL RKN juures asuva ÜSK.määrus nr. 75, 16. I 1941. a.)

<p style="text-align: center;">N S V L</p> <p>NSVL Rahvakomis- saride Nõukogu juures asuv Üleliiduline Standardide Komitee</p>	<p style="text-align: center;">ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD</p>	<p style="text-align: center;">ГОСТ 2077 — 43</p>
	<p style="text-align: center;">99%-LISEST RUKKI- JAHUST KÜPSETATUD LEIB</p>	<p style="text-align: center;">Toiduainete tööstus H30</p>
<p>1. Käesolev standard hõlmab 99%-lisest rukkijahust hapu-juuretise ja vedelpärmiga ja soola lisandamisega valmistatud leiba.</p> <p>Leibade tootmisel lubatakse neile lisandada kuni 15% odra- või kaerajahu või nende segu.</p> <p>Tainale lubatakse lisandada kuni 10% (jahu kaalust) kuiva leiba (leotatud kujul) või kuni 7% kuivikute raasmeid. Kuiv leib ja kuivikute raasmed ei tohi omada riknemise tunnuseid.</p> <p>2. Kõpsetamisviisilt jagatakse leibu:</p> <p>a) vormileivad ja b) põrandaleivad.</p> <p>3. Leiva kaal — mitte üle 4 kg.</p> <p>4. Välimus — leib ei tohi olla kõrbenud, kooruke ei või olla liiga kahvatu värvusega. Ülemises koorukeses ei tohi olla suuri lõhesid. Kooruke ei tohi olla sisust eraldunud.</p> <p>Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, mis läbivad leiva kogu ülemise koorukese ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.</p> <p>5. Kuju — mitte laiali valgunud, mitte muljutud, ilma pakkadeta (väljalõõnud kohtadeta) külgedel.</p> <p>6. Sisuseisukord — hästi läbikõpsetatud, mitte kleepuv, küllaldaselt elastne, ilma jahutompudeta ja ilma läbisõtkumatuse jälgedeta, ilma viirgudeta.</p> <p>7. Maitse — mõõdukalt hapu, mitte ülesoolatud, ilma kibeda ja võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.</p> <p>8. Lõhn — meeldiv, antud leivaliigile omane, ilma läppunud ja võõraste kõrvallõhnadeta.</p>		
<p>Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi poolt</p>	<p>Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt 22. IV 1943. a.</p>	<p>Rakendamise tähtaeg 1. V 1943. a.</p>

Standardist mittekinnipidamine on seadusega jäätatav

Järeletrükk keelatud

9. Leiva sisu niiskusesisaldus %%-des — mitte üle 51.
10. Leiva happesus kraadides — mitte üle 12.
11. Leiva poorsus %%-des — mitte alla 42.
12. Leiva vastuvõtmist ja kvaliteedi kontrollimist teostatakse OCT BKC 5540 kohaselt.
13. Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:
 - a) niiskusesisalduse ja happesuse puhul murdarvud kuni 0,25 (kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks;
 - b) poorsuse puhul murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

Muudatus nr. 1.

Standardi nimetusele on antud uus redaktsioon:
„99%-lisest või 98%-lisest rukkijahust küpsetatud leib”.

Punktile 1 on antud uus redaktsioon:

„1. Käesolev standard hõlmab 99%-lisest või 98%-lisest rukkijahust hapujuuretisega või vedelpärmiga ja soola lisandamisega valmistatud leiba”.

(NSVL RKN juures asuva ÜSK määrus nr. 5606, 27. XI 1945. a.)

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5107
TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	95%-LISEST RUKKIJAHUST KÜPSETA- TUD HARILIK LEIB	Asendab OCT 517

Käesolev standard hõlmab 95%-lisest rukkijahust (OCT 2147) hapujuuretisega ja soola lisandamisega ning pärmil lisandamisega või ilma valmistatud leiba.

Märkus. Leiva valmistamisel lubatakse tainale lisandada kuni 10% leiba (leotatud) jahu kaalust, mis ei oma riknemise tunnuseid ja mis ei ole tööstuslikust ettevõttest väljastatud.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

- a) vormileib — vormides küpsetatav.
- b) põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

- a) Leiva pätsi kaal peab olema:
 1. Põrandaleival — mitte enam kui 3 kg.
 2. Vormileival „ 2,5 kg.
- b) Välimus.

1. Pealispind	Sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta
2. Värvus	Ühtlane, pruunikas-ruuge, vähese läikega ülemisel ja külgmistel koorikutel — põrandaleival ja ülemisel koorikul — vormileival. Ei lubata alt kõrbenud ja liiga kahvatut leiba
3. Üleminek koorikult sisule	Kooruke ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma pahkadeta külgedel ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, mis läbivad leiva kogu pealmise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.

**Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt**

**Kinnitatud
20. VII 1932. a.**

**Rakendamise tähtaeg
1. IX 1932. a.**

- c) Kooriku paksus.
1. Põranda- ja vormileival — ülemine, mitte üle 4 mm.
 2. Põrandaleival — alumine, mitte üle 5 mm.
 3. Vormileival — " " " 3 mm.
- d) Sisuseisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne; ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. tihedate, vesiste, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mitte murenev. Sõrme-ga kergel pealesurumisel peab sisu kiiresti tagasi võtma esialgse kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) Maitse — mõõdukalt hapu, mitte ülesoolatud, ilma kibeda või võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja kõrvallõhnadeta.

Füüsikalise-keemilised näitajad.

- a) Leiva sisu niiskusesisaldus ei tohi olla üle 49%.
- b) Leiva poorsus ei tohi olla alla 42%.
- c) Leiva happesus ei tohi olla üle 12°.

Leivas ei tohi esineda: 1) haiguse tunnuseid, 2) raskemetallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära;

murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse osas. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Enne 4 tundi pärast leiva küpsetamist ei lubata leibu leivatööstusest või pagaritööstusest müügikohtadesse väljastada.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Muudatus.

Leibu lubatakse väljastada 1% võrra suurema niiskusesisaldusega kui standardis on ette nähtud.

(NSVL RKN juures asuva Majandusnõukogu määrus nr. 1519,
5. IX 1940. a.)

Asendus.

OCT 2147 on asendatud OCT K3 CHK 8457/270.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5108
TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	95%-LISEST RUKKIJAHUST KÜPSETA- TUD KEEVAVEELEIB	Asendab OCT 517

Käesolev standard hõlmab leiba, mis on valmistatud 95%-lisest rukkijahust (OCT 2147) linnaste ja jahu keeduga hapujuuretise kasutamisega ning soola lisandamisega ja köömnete ning pärimi lisandamisega või ilma.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

- vormileib — vormides küpsetatav;
- põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

- Leivapätsi kaal peab olema:
 - Põrandaleival — mitte üle 3 kg.
 - Vormileival — mitte üle 2,5 kg.
- Välimus.

1. Pealispind	Sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta
2. Värvus	Ühtlane, pruunikas-ruuge, vähese läikega ülemisel ja külgmistel koorikutel — põrandaleival, ja ülemisel koorikul — vormileival. Ei lubata kõrbenud ja liiga kahvatut leiba
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma pahkadeta külgedel ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, mis läbivad leiva kogu pealmise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.

**Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt**

**Kinnitatud
20. VII 1932. a.**

**Rakendamise tähtaeg
1. IX 1932. a.**

c) Kooriku paksus.

1. Põranda- ja vormileival — ülemine, mitte üle 4 mm.
 2. Põrandaleival — alumine mitte üle 5 mm.
 3. Vormileival — alumine „ „ 3 mm.
- d) Sisu seisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta ja ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesisete, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mitte murenev. Sõrmedega kergel pealesurumisel peab sisu kiiresti tagasi võtma esialgse kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) Maitse — mõõdukalt hapu, mitte ülesoolatud, ilma kibeda maitseta või võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja kõrvallõhnata.

Füüsikalise-keemilised näitajad.

- a) Leivasisu niiskusesisaldus ei tohi ületada 49%.
- b) Leiva poorsus ei tohi olla alla 42%.
- c) Leiva happesus ei tohi olla üle 11°.
- d) Leivas ei tohi esineda: 1) haiguse tunnuseid, 2) raske-metallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse osas. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Enne 4 tundi pärast leiva küpsetamist ei lubata leibu leiva- või pagaritööstusest müügikohtadesse väljastada.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Muudatus.

Leiba lubatakse toota 1% võrra suurema niiskusesisaldusega kui on standardis ette nähtud.

(NSVL RKN juures asuva Majandusnõukogu määrus nr. 1519, 5. IX 1940. a.)

Asendus.

OCT 2147 on asendatud OCT K3 CHK 8457/270.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L <hr/> TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5137
	87%-LISEST KROOVITUD RUKKIJAHUST KÜPSETA- TUD LEIB	Asendab OCT 2473

Käesolev standard hõlmab 87%-lisest kroovitud rukkijahust (OCT 2131) hapujuuretisega, pärmilisandamisega või ilma ja keedusoola kohusliku lisandamisega valmistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

- a) vormileib — vormides küpsetatav;
- b) põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

- a) **Leivapätsi kaal** peab olema:
 1. Põrandaleival — mitte üle 3 kg.
 2. Vormileival — mitte üle 2,5 kg.
- b) **Välimus**.

1. Pealispind	Sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta
2. Värvus	Ühtlane, pruun või tumepruun; vähese läikega ülemisel ja külgmistel koorikutel — põrandaleival, ja ülemisel koorikul — vormileival; ei lubata kõrbenud ja liiga kahvatut leiba
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma pahkadeta külgedel ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, mis läbivad kogu ülemise kooriku ja ei ole üle 1 cm laiad.

Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt

Kinnitatud
14. VIII 1932. a.

Rakendamise tähtaeg
1. X 1932. a.

- c) Kooriku paksus.
1. Põranda- ja vormileival — ülemine mitte üle 4 mm.
 2. Põrandaleival — alumine mitte üle 4 mm.
 3. Vormileival — alumine mitte üle 3 mm.
- d) Sisu seisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta ja ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesiste, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mitte murenev. Sõrmelega kergel pealesurumisel peab sisu kiiresti tagasi võtma esialgse kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) Maitse — ilma liigse happesuseta, mitte mäge, mitte ülesoolatud, ilma kibeda maitseta või võõraste kõrvalmaitseteta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja kõrvallõhnadeta.

Füüsikalised-keemilised näitajad.

- a) Leivasisu niiskusesisaldus ei või olla üle 48%
- b) Leivasisu happesus " " " " 11°
- c) Leivasisu poorsus " " " " alla 48%

Leivas ei tohi esineda: 1) haiguse tunnuseid, 2) raskemetallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse kohta. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Enne 4 tundi pärast leiva küpsetamist ei lubata leiba leivatehasest või pagaritööstusest müügikohtadesse väljastada.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Asendus.

OCT 2131 on asendatud OCT K3 CHK 8897/336.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L —	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2079 — 43
NSVL Rahvakomis- sariide Nõukogu juures asuv Standardide Komitee	55—65% 99%-LISEST RUKKI- JAHU JA 45—35% 99%-LISEST NISUJAHU SEGUST KÜPSE- TATUD LEIB	Toiduainete tööstus H30

1. Käesolev standard hõlmab 55—65% 99%-lisest rukki-
jahu ja 45—35% 99%-lisest nisujahu segust, hapujuuretisega
või vedelpärmiga ja soola lisandamisega valmistatud leiba.

Leiva tootmisel lubatakse lisandada kuni 15% odra-, kaera-
või nisujahu või nende segu.

Tainale lubatakse lisandada kuni 10% (jahu kaalust) kuiva
leiba (leotatud kujul) või kuni 7% kuivikute raasmeid. Kuiv leib
ja kuivikute raasmed ei tohi omada riknemise tunnuseid.

2. Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

a) vormileivaks ja

b) põrandaleivaks.

3. Leiva kaal — mitte üle 4 kg.

4. V ä l i m u s. — Leib ei või olla kõrbenud, kooriku värvus
ei või olla liigselt kahvatu. Ülemisel koorikul ei tohi olla suuri
lõhesid. Koorik ei või olla sisust eraldunud.

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad
kogu leiva ülemise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm
laiad.

5. Kujult — ei ole laialivalgunud ega muljutud ja on ilma
külgmiste pahkadeta.

6. S i s u s e i s u k o r d — hästi läbiküpsetatud, mitte kleep-
pav, küllaldaselt elastne, ilma jahutumpudeta ja läbisõtkumatus
jälgedeta ning ilma nätskete kohtadeta.

7. M a i t s e — mõõdukalt hapu, mitte ülesoolatud, ilma
kibeda maitseta ja võõra kõrvalmaitseta ning ilma mineraalisan-
ditest tingitud kriginata hammaste all.

8. L õ h n — meeldiv, antud leivaliigile omane, ilma läppu-
nud ja võõraste kõrvalõhnadeta.

9. Leiva sisu niiskusesisaldus %%-des — mitte üle 50.

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi poolt

Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt
22. IV 1943. a.

Rakendamise tähtaeg
1. V 1943. a.

10. Leiva happesus kraadides, mitte üle 11.
11. Leiva poorsus %%-des — mitte alla 49.
12. Leiva vastuvõtmist ja kvaliteedi kontrollimist teostatakse OCT BKC 5540 kohaselt.
13. Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:
 - a) niiskusesisalduse ja happesuse juures murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.
 - b) poorsuse juures murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära, murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

Muudatus nr. 1.

Standardi nimetusele on omistatud uus redaktsioon:
„99%-lisest või 98%-lisest rukki- ja nisujahu segust küpsetatud leib”.

Punktile 1 on antud uus redaktsioon:

„1. Käesolev standard hõlmab 55—65% 99%-lisest või 98%-lisest rukkijahu ja 45—35% 99%-lisest või 98%-lisest nisujahu segust hapujuuretisega või vedelpärmiga ja soola lisandamisega valmistatud leiba”.

(NSVL RKN juures asuva ÜSK määrus nr. 5608, 17. XI 1945. a.).

N S V L — TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5138
	80% KUNI 85% 95%-LISE RUKKIJAHU JA 15% KUNI 20% 85%-LISE ÜHESORDILI- SE NISUJAHU SEGUST KÜP- SETATUD UKRAINA LEIB	Asendab OCT 3040

Käesolev standard hõlmab leiba, mis on valmistatud hapujuuretisega või kombineeritud meetodil pärmiga ja hapujuuretisega 80% kuni 85% 95%-lise rukkijahu (OCT 2147) ja 15% kuni 20% 85%-lise ühesordilise nisujahu (OCT 2129) segust ning on ahju põrandal küpsetatud ja ettevõttest väljastatud ukraina leiva nime all.

A. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

- a) Leiva kaal — mitte üle 3 kg.
- b) Välimus.

1. Pealispind	Sile, ilma lõhedeta ja rebestusteta
2. Värvus	Ühtlane, pruun või tumepruun, läikega. Ei lubata kõrbenud ega liiga kahvatuid leibu
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma külgmiste pahkadeta ja teiste defektideta)

- c) Kooriku paksus: 1) ülemine — mitte üle 4 mm;
- 2) alumine — mitte üle 5 mm.

d) Sisuseisukord:

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta

Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt

Kinnitatud
14. VIII 1932. a.

Rakendamise tähtaeg
1. X 1932. a.

Järg

3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. tihedate, vesiste, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mittemurenev. Sõrmedega sisule kergel peale surumisel peab see kiiresti tagasi võtma esialgse kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) *Maitse* — ilma liigse happesusega, mitte mage, mitte ülesoolatud, ilma kibeda maitseta ja võõra kõrvalmaitseta ning ilma mineraalilisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) *Lõhn* — ilma läppunud ja kõrvallõhnata.

Füüsikalis-keemilised näitajad.

a) Sisu niiskusesisaldus ei või olla üle 48,5%.

b) Sisu happesus — mitte üle 10,5°.

c) Sisu poorsus — mitte alla 50%.

Leivas ei tohi esineda: 1) haiguse tunnuseid, 2) raskemetallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

B. VASTUVOTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse kohta. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Enne 4 tundi pärast leiva küpsetamist ei lubata leibu leivatehasest või pagaritööstusest müügikohtadesse väljastada.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Asendus.

OCT 2147 on asendatud OCT K3 CHK 8457/270.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT HKПП 483
Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	MITMESUGUSTES VAHEKOR- DADES KROOVITUD RUKKI- JAHU JA NISUJAHU SEGUST VALMISTATUD UKRAINA LEIB	Leivaküpsetamise tööstus

Käesolev standard hõlmab nisujahu ja kroovitud rukkijahu segust valmistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

- vormileib — vormides küpsetatav,
- põrandaleib — ahjupõrandal küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

- Leivapätsi kaal** — mitte üle 3 kg.
- Välimus**:
 - Pealispind — sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta.
 - Värvus — ühtlaselt pruunikas-ruuge. Ei lubata kõrbenud ja liiga kahvatut värvust.
 - Üleminek koorikult sisule — koorik ei tohi olla sisust eraldunud.
 - Kuju — õige, mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljepealsete pahkadeta ja teiste defektideta.

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad kogu leiva ülemise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.

c) Sisuseisukord.

- Läbiküpsetuse astmelt — hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja mitte niiske.
- Poorsuselt — ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta.
- Läbisõtkumiselt — ilma läbisõtkumatuse jälgedeta.
- Elastsuselt — küllaldaselt elastne. Sõrmedega sisule kergelt vajutades peab see kiiresti tagasi võtma esialgse kuju.

**Esitatud Leivatööstuse
Peavalitsuse poolt**

**Kinnitatud
21. V 1939. a.**

**Rakendamise tähtaeg
1. VII 1939. a.**

5. Värskuselt — värske ja mitte murenev.

d) Maitse — mitte mage, mitte ülesoolatud, ilma kibeda maitseta või võõra kõrvalmaitseta, ilma mineraallisanditest tingitud kriginata.

e) Lõhn — ilma läppunud ja kõrvalõhnadeta.

C. FÜÜSIKALIS-KEEMILISED NAITAJAD.

Nisujahu Kroovitud rukkijahu	20% 80%	30% 70%	40% 60%	50% 50%	60% 40%	70% 30%	80% 20%
Happesus kraadides, mitte üle	10,0	9½	9½	8½	8	7½	6½
Niiskusesisaldus prot- sentides, mitte üle	48	48	47,5	47,5	47	47	47
Poorsus protsentides, mitte alla	50	51	52	53	54	55	56

Ei lubata:

- 1) haiguste tunnuseid,
- 2) kõrvalisi lisandeid.

D. VASTUVÕTU-JUHENDID.

a) Vastuvõtu-juhendid, proovide võtmine, proovimismeetodid käesoleva standardiga kindlaks määratud näitajate järgi — vt. OCT BKC 5540.

b) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT BKC 5541.

N S V L NVSL Rahvakomis- saride Nõukogu juures asuv Üleliiduline Standardide Komitee	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 2078 — 43
	99%-LISEST NISUJAHUST KÜPSETATUD LEIB	Toiduainete tööstus H30
<p>1. Käesolev standard hõlmab 99%-lisest nisujahust hapujuuretisega, vedel- või presspärmiga ja soola lisandamisega valmistatud leiba.</p> <p>Leiva töötlemisel lubatakse lisandada kuni 15% odra-, kaera- või nisujahu või nende segu.</p> <p>Leivatainalale lubatakse lisandada kuni 7% (jahu kaalust) tahket leiba (leotatud kujul) või kuni 5% kuivikute raasmeid, mis ei oma riknemise tunnuseid.</p> <p>2. Kõpsetamisviisilt jagatakse leiba:</p> <p>a) vormileib ja</p> <p>b) põrandaleib.</p> <p>3. Leiva kaal — mitte üle 4 kg.</p> <p>4. Välimus — leib ei või olla kõrbenud, koorik ei või olla liiga kahvatu. Ülemine koorik ei tohi omada suuri lõhesid. Koorik ei tohi olla sisust eraldunud.</p> <p>Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad kogu leiva ülemise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.</p> <p>5. Kuju — mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljpealsete pahkadeta.</p> <p>6. Sisuseisukord — hästi läbikõpsetatud, mitte kleepuv, küllaldaselt elastne, ilma jahutompudeta ja läbisõtkumata jälgedeta, ilma viirgudeta.</p> <p>7. Maitse — mõõdukalt hapu, mitte ülesoolatud, ilma kibeda ja võõra kõrvalmaitseta, ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.</p> <p>8. Lõhn — meeldiv, antud leivaliigile omane, ilma läppunud ja teiste kõrvalõhnadeta.</p> <p>9. Leiva sisu niiskusesisaldus %%-des — mitte üle 49.</p>		
Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt 22. IV 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. V 1943. a.

10. Leiva happesus kraadides — mitte üle 9.
11. Leiva poorsus %%-des — mitte alla 52.
12. Vastuvõtmist ja leiva kvaliteedi kontrollimist teostatakse OCT BKC 5540 kohaselt.
13. Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:
 - a) niiskusesisalduse ja happesuse puhul murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks;
 - b) poorsuse puhul murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

Muudatus nr. 1.

Standardi nimetusele on omistatud uus redaktsioon:

„99%-lisest või 98%-lisest nisujahust küpsetatud leib”.

Punktile 1 on omistatud uus redaktsioon:

„1. Käesolev standard hõlmab 99%-lisest või 98%-lisest nisujahust hapujuuretisega või vedelpärmidega ja soola lisandamisega valmistatud leiba”.

(NSVL₁ RKN juures asuva ÜSK määrus nr. 5607, 27. XI 1945. a.).

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5139
TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	96%-LISEST NISUJAHUST KÜPSETATUD LIHTLEIB	Asendab OCT 518

Käesolev standard hõlmab ühesordilisest 96%-lisest nisu-
jahust (OCT 1332) pärmi või hapujuuretise kasutamisega val-
mistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Küpsetamisviisilt jagatakse leiba:

- vormileib — vormides küpsetatav,
- põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab rahuldama järgmisi nõudeid:

- Leiva kaal — mille üle 3 kg.
- Välimus.

1. Pealispind	Sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta
2. Värvus	Ühtlane pruunikas-ruuge. Ei lubata kõrbe- nud ega liiga kahvatut leiba.
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljepealsete pahkadeta ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad
kogu ülemise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.

c) Kooriku paksus.

- Põranda- ja vormileival — ülemine, mitte üle 5 mm.
- Vormileival — alumine, mitte üle 4 mm.
- Põrandaleival — alumine, mitte üle 5 mm.

Esitatud Leivaküpsetamise Tööstuste Liidu poolt	Kinnitatud 14. VIII 1932. a.	Rakendamise tähtaeg 1. X 1932. a.
--	---	--

d) Sisu seisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesse, poorideta kohtadeta sisus
3. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatus jälgedeta
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne. Sõrmega sisule kergel vajutamisel peab see kiiresti tagasi võtma endise kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) Maitse — mitte hapu, mitte mage, mitte ülesoolatud, ilma kibeda ja võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja kõrvalõhnadeta.

Füüsikalised-keemilised näitajad.

a) Sisu niiskusesisaldus ei tohi ületada 47%.

b) Leiva poorsus ei või olla alla 55%.

c) Leiva happesus ei või olla üle 6°.

Leivas ei tohi esineda: 1) haiguste tunnuseid, 2) raskemetallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus:

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse kohta. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Enne 3 tunni möödumist pärast leiva küpsetamist ei lubata leiba leivatehasest või pagaritööstusest müügikohtadesse väljastada.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Muudatus.

Leiba lubatakse väljastada 1% kõrgema niiskusesisaldusega, kui on standardis ette nähtud.

(NSVL RKN juures asuva Majandusnõukogu määrus nr. 1519, 5. IX 1940. a.)

Asendus.

OCT 1332 on asendatud OCT K3 CHK 8471/269.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5109
TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜHESORDILISEST 85%-LISEST NISUJAHUST	Asendab OCT 2474
	KÜPSETATUD LEIB	

Käesolev standard hõlmab ühesordilist 85%-list nisujahust (OCT 2129) pärmiga valmistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Leib jagatakse:

a) **Kujult:**

1. Tükileivad — prantssaiad ja lauasaiad (batoonid).
2. Kaaluleivad — pätsidena.

b) **Küpsetamisviisilt:**

1. Põrandaleib — vormideta küpsetatav.
2. Vormileib — vormides küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

a) **Leivapätsi kaal** peab olema:

1. Tükileival — 200 kuni 800 g.
2. Kaaluleival — 800 g kuni 3 kg.

b) **Välimus.**

1. Pealispind	Sile, ilma suurte lõhedeta ja rebestusteta, tükileib peab olema täielikult ilma lõhedeta
2. Värvus	Ühtlane pruunikas-ruuge, tükileivad on läikega. Ei lubata kõrbenud ja liiga kahvatuid leibu
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei või olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljepealsete pahkadeta ja teiste defektideta)

**Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt**

**Kinnitatud
20. VII 1932. a.**

**Rakendamise tähtaeg
1. IX 1932. a.**

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad kogu ülemise kooriku ühes või mitmes suunas ja on üle 1 cm laiad.

c) Kooriku paksus.

1. Põranda- ja vormileival — ülemine, mitte üle 4 mm.
2. Põrandaleival — alumine, mitte üle 5 mm.
3. Vormileival — alumine, mitte üle 3 mm.
4. Tükileival — ülemine ja alumine, mitte üle 2 mm.

d) Sisuseisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse tunnusteta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesisete, poorideta kohtadeta sisu
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mitte murenev. Sõrmedega sisule kergel surumisel peab viimane kiiresti tagasi võtma endise kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ega murenev

e) Maitse — mitte hapu, mitte mage, mitte ülesoolatud, ilma kibeda või võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisandite kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja võõraste kõrvallõhnadeta.

Füüsikalised-keemilised näitajad.

a) Sisuniiskusesisalduse ei või ületada:

1. Kaaluleival 45%.
 2. Tükileival 44%.
- b) Leiva poorsus peab olema:
1. Kaalu-vormileival — mitte alla 68%.
 2. Kaalu-põrandaleival — mitte alla 63%.
 3. Tükileival — mitte alla 63%.

c) Leiva happesus peab olema:

1. Kaaluleival üle 2,5 kuni 4° kaasaarvatud.

2. Tükileival üle 2 kuni 3,5° kaasaarvatud.

Vedelpärmidega valmistatud leivas lubatakse 1° võrra suuremat happesust.

d) Leivas ei tohi esineda: 1) haiguste tunnuseid, 2) raske-metallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse osas. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Leivatehaseist või pagaritööstustest ei lubata leibu väljastada müügikohtadesse varem kui: tükileibu — 1 tund pärast küpsetamist ja kaaluleibu — 3 tundi pärast küpsetamist.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Asendus.

OCT 2129 on asendatud OCT K3 CHK 8470/268.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L <hr/> TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5140
	ÜHESORDILISEST 80%-LISEST NISUJAHUST KÜPSETATUD LEIB	

Käesolev standard hõlmab ühesordilisest 80%-lisest nisu-
jahust pärmiga valmistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Leib jagatakse:

a) Kujult.

1. Tükileib — prantssaiad ja lauasaiad (batoonid).

2. Kaaluleib — pätsidena.

b) Küpsetamisviisilt.

1. Vormileib — vormides küpsetatav.

2. Põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

a) Leiva kaal peab olema:

1. Tükileival — 200 kuni 800 g.

2. Kaaluleival — 800 g kuni 3 kg.

b) Välimus.

7. Pealispind	Sile, ilma rebenemisteta, ilma suurte lõheda- deta, tükileib peab olema täielikult ilma lõhedeta.
2. Värvus	Ühtlane helepruun või pruun; tükileivad on läikega. Ei lubata kõrbenud ja liiga kah- vatuid leibu.
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljepealsete pahkadeta ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad
kogu ülemise kooriku ja on üle 1 cm laiad.

Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt

Kinnitatud
14. VIII 1932. a.

Rakendamise tähtaeg
1. X 1932. a.

c) Kooriku paksus.

1. Kaalu-, põranda- ja vormileival — ülemine mitte üle 4 mm.
2. Kaalu-vormileival — alumine mitte üle 3 mm.
3. Kaalu-põrandaleival — alumine mitte üle 4 mm.
4. Tükileival — ülemine ja alumine mitte üle 2 mm.

d) Sisuseisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv, käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesiste, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne ja mittemurenev. Sõrmedega sisule kergel vajutamisel peab see kiiresti tagasi võtma endise kuju
5. Värskuselt	Mitte tahke ja mitte murenev

e) Maitse — mitte hapu, mitte mage, mitte ülesoolatud, ilma kibeda ja võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisandite kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja igasuguste teiste kõrval lõhnadeta.

Füüsikalised-keemilised näitajad.

a) Sisuniiskusesisaldus ei tohi ületada:

1. Kaaluleival — 44%.

2. Tükileival — 43%.

b) Leiva poorsus peab olema:

1. Kaalu-vormileival — mitte alla 68%.

2. Kaalu-põrandaleival — mitte alla 65%.

3. Tükileival — mitte alla 65%.

c) Leiva happesus peab olema:

1. Kaaluleival — üle 2,5 kuni 4^o.
2. Tükileival — üle 2 kuni 3,5^o.

Märkus. Vedelpärmiga valmistatud leivas lubatakse 1^o võrra suuremat happesust.

d) Leivas ei tohi esineda: 1) haiguste tunnuseid, 2) raske-metallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVÖTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse osas. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Leivatehaseist või pagaritööstustest ei lubata leibu väljastada müügikohtadesse varem kui: tükileibu — 1 tund pärast küpsetamist ja kaaluleibu — 3 tundi pärast küpsetamist.

c) Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT 519.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT 2476.

Asendus.

OCT 519 on asendatud OCT BKC 5540.

OCT 2476 on asendatud OCT BKC 5541.

N S V L TKN juures asuv Üleliiduline Standardiseerimise Komitee	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 5141
	ÜHESORDILISEST 75%-LISEST NISUJAHUST KÜPSETATUD LEIB	Asendab OCT 3039

Käesolev standard hõlmab ühesordilisest 75%-lisest nisu-
jahust (OCT 2128) pärmiga valmistatud leiba.

A. KLASSIFIKATSIION.

Leib jagatakse:

a) Kujult.

1. Tükileib — prantssaiad ja lauasaiad (batoonid).

2. Kaaluleib — pätsidena.

b) Kõpsetamisviisilt.

1. Vormileib — vormides küpsetatav.

2. Põrandaleib — vormideta küpsetatav.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Leib peab vastama järgmistele nõuetele:

a) Leiva kaal peab olema: 1) tükileival — 200 kuni
800 g, 2) kaaluleival — 800 g kuni 2 kg.

b) Välimus.

1. Pealispind	Sile, ilma rebenemisteta, ilma suurte lõhedeta, tükileib peab olema täiesti ilma lõhedeta
2. Värvus	Ühtlane helepruun või pruun; tükileivad on läikega. Ei lubata kõrbenud ja liiga kahvatuid leibu
3. Üleminek koorikult sisule	Koorik ei tohi olla sisust eraldunud
4. Kuju	Korrapärane (mitte laialivalgunud, mitte muljutud, ilma küljepealsete pahkadeta ja teiste defektideta)

Märkus. Suurteks lõhedeks loetakse selliseid, millised läbivad kogu ülemise kooriku ja on üle 1 cm laiad.

**Esitatud Leivaküpsetamise
Tööstuste Liidu poolt**

**Kinnitatud
14. VIII 1932. a.**

**Rakendamise tähtaeg
1. X 1932. a.**

c) Kooriku paksus.

1. Kaalu-põranda- ja vormileival — ülemine mitte üle 4 mm.
 2. Kaalu-vormileival — alumine mitte üle 3 mm.
 3. Kaalu-põrandaleival — alumine mitte üle 4 mm.
 4. Tükileival — ülemine ja alumine mitte üle 2 mm.
- d) Sisuseisukord.

1. Läbiküpsetuselt	Hästi läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske
2. Läbisõtkumiselt	Ilma tompudeta ja läbisõtkumatuse jälgedeta
3. Poorsuselt	Ühtlaselt poorne, ilma tühemeteta, ilma viirgude tunnusteta, s. o. ilma tihedate, vesiste, poorideta kohtadeta sisus
4. Elastsuselt	Küllaldaselt elastne. Sõrmedega sisule kergel vajutamisel peab see kiiresti esialgse kuju tagasi võtma
5. Värskuselt	Mitte tahke ja mitte murenev

e) Maitse — mitte hapu, mitte mäge, mitte ülesoolatud, ilma kibeda ja võõra kõrvalmaitseta ja ilma mineraallisanditest tingitud kriginata hammaste all.

f) Lõhn — ilma läppunud ja võõraste kõrvalõhnadeta.

Füüsikalise-keemilised näitajad.

a) Sisuniiskusesisaldus ei tohi ületada:

1. Kaaluleival — 44%.
 2. Tükileival — 43%.
- b) Sisuhappesus mitte üle 3°.
- c) Leiva poorsus peab olema:
1. Kaalu-vormileival mitte alla 68%.
 2. Kaalu-põrandaleival „ „ 65%.
 3. Tükileival „ „ 65%.

Märkus. Vedelpärmiga valmistatud leivas lubatakse 1° võrra suuremat happesust.

d) Leivas ei tohi esineda:

- 1) haiguste tunnuseid, 2) raskemetallide sooli ja maarjast, 3) kõrvalisi lisandeid.

C. VASTUVOTU-JUHENDID.

a) Analüüsi tulemuste väljendamise täpsus.

1. Niiskusesisalduse ja happesuse osas. — Murdarvud kuni 0,25 jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks; murdarvud üle 0,75 loetakse üheks.

2. Poorsuse kohta. — Murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

b) Leiva- või pagaritööstustest ei lubata leibu müügikohtadesse väljastada varem kui: tükileibu — 1 tund pärast küpsetamist ja kaaluleibu — 3 tundi pärast küpsetamist.

c) Proovide võtmine, proovimismetoodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT BKC 5540.

d) Säilitamine, paigutamine ja markeerimine — vt. OCT BKC 5541.

N S V L	ÜLELIIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT 8552
		HK ПП 29
Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	KÜPSETATUD KAALU- LEIB (SAI)	

A. MÄÄRATLUS.

Käesolev standard hõlmab 0—30%-lisest nisujahust press- või vedelpärmiga ja 1—1,25% soola lisandamisega (arvestatud jahu kaalust) küpsetatud kaaluleiba.

B. TEHNILISED TINGIMUSED.

Klassifikatsioon				Grupid, olenevalt kaalust	Füüsikalised-keemilised näitajad				
Tüüp, olenevalt		Liik, olenevalt küpsetamise meetodist			Kooriku paksus mm, mitte üle		Niiskusesisaldus, mitte üle, %-des	Porsus, mitte alla, %-des	Happesus, mitte üle, kraadides
jahu- liigist	jahva- tusest			Leivapätsi kaal, kg	ülemine	alumine			
Küpsetatud nisuleib (sai)	0—30%	Liht	Põ- randa	0,5—2,5	2	3	43	75	3

1. Välimus.

- a) Kuju on ovaalne, piklik, sisselõigetega ülemises kooriku või ümmargune.
- b) Pealispind — ilma rebestusteta ja muljumisteta.
- c) Kooriku seisukord — kullavärviline või helepruun, mitte kõrbenud, samuti ka mitte sisust eraldunud.
- d) Sisus seisukord — täiesti läbiküpsetatud, mitte kleepuv ja käega katsudes mitte niiske; ühtlaselt poorne, ilma suurte

**Esitatud Leivatööstuse
Peavalitsuse poolt**

**Kinnitatud
3. XII 1935. a.**

**Rakendamise tähtaeg
3. XII 1935. a.**

tühemeteta; elastne, sõrmega kergel surumisel peab kiiresti tagasi võtma endise kuju; ilma tompudeta ja läbisõtkumatusel jälgedeta; mitte tahke ja mitte murenev.

2. Maitse.

Mitte hapu, ilma kibeda ja võõraste kõrvalmaitseteta.

3. Lõhn.

Normaalne, ilma läppunud ja võõraste kõrvalõhnadeta.

Märkus. Leival ei või olla haiguse tunnuseid ja hallitust, kõrvalisi lisandeid, mineraallisanditest tingitud kriginat ja raskemetallide sooli.

C. VASTUVÕTU-JUHENDID.

1. Proovide võtmine, proovimismeetodid ja vastuvõtu-juhendid — vt. OCT BKC 5540.

2. Säilitamise, paigutamise ja transportimise juhendid — vt. OCT BKC 5541.

NSVL NSVL Rahvakomis- saride Nõukogu juures asuv Üleliiduline Standardide Komitee	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 686 — 41
	LIHTKUIVIKUD	Asendab OCT 2838, OCT 1631, БТУ НКПП 95 Toiduainete tööstus H30

1. MÄÄRATLUS.

1. Kuivikud kujutavad endast leivaviilukaid, mis on kuivatatud selleks, et anda neile säilitamisel püsivust.

II. KLASSIFIKATSIOON.

2. Olenevalt jahusordist jagatakse kuivikuid:

a) rukkikuivikud — valmistatud rukkijahust; lühendatud tähistus — „rukkikuivikud 0Б“;

b) nisukuivikud — valmistatud nisujahust; lühendatud tähistus — „nisukuivikud 0Б“;

c) rukki-nisukuivikud — valmistatud 70%-lise rukkijahu ja 30%-lise nisujahu segust; lühendatud tähistus — „rukkiniukuivikud“;

d) kuivikud — valmistatud 70%-lise rukkijahu ja 30%-lise kroovitud rukkijahu segust; lühendatud tähistus — „rukkikuivikud 0Б—0БД“.

Jahu sortide suhetes lubatakse kõrvalekaldumisi — $\pm 5\%$.

III. KUIVIKUTEKS KASUTATAVA LEIVA KVALITEET.

3. Rukkikuivikuid valmistatakse rukkileivast, mis vastab OCT 5107 „95%-lisest peenest rukkijahust küpsetatud harilik leib“ nõuetele.

4. Nisukuivikuid valmistatakse nisuleivast, mis vastab OCT 5139 „96%-lisest nisujahust küpsetatud harilik leib“ nõuetele.

5. Rukki-nisukuivikuid ja rukkijahu ning kroovitud rukkijahu segust kuivikuid valmistatakse leivast, mis vastab OCT 5107 „95%-lisest rukkijahust küpsetatud lihtleib“ nõuetele, välja arvatud niiskusesisaldus, happesus ja poorsus, mis peavad olema järgmised:

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt 10. V 1941. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1941. a.
---	---	--

sisu niiskusesisaldus — mitte üle 50%,
 sisu happesus — mitte üle 11°,
 rukki-nisuleiva sisu poorsus — mitte alla 48%,
 rukkijahu ja kroovitud rukkijahu segust valmistatud leiva
 sisu poorsus — mitte alla 45%.

Üksiku leiva kaal võib olla kuni 4 kg.

IV. Tehnilised tingimused.

6. Välimus. Kuivikud ei tohi olla kõrbenud ja peavad olema ilma suurte, läbivate lõhedeta, kõrvaliste lisanditeta, mitte määrinud ja ilma hallituse tunnusteta.

Märkused.

a) Kõrbenuks loetakse ümberringi söestunud koorikuga või sellise astmeni karamelliseerunud kuivik, mis tingib ilmselt kibedat maitset.

b) Lubatakse vähesel määral kõrbenud koorikuga kuivikuid või karamelliseerumisest tingitud nõrgalt-kibeda maitsega kuivikuid — kuni kolm tükki ühe koti kohta, kuid mitte üle 1% partii kaalust.

c) Suurteks läbivateks lõhedeks loetakse selliseid, milliste ava laius on üle 2 mm ja ulatuvad üle kuiviku poole laiuks.

d) Kuivikutel ei tohi olla üle kahe kasseti jäljendi; jäljend ei tohi olla määrinud. Jäljendeid ei lubata puhastada.

Kuni 1. I 1942. a. lubatakse kuivikute pealispinnal tumenenud jäljendeid, mis on tingitud kasseti määrdõli kokkupuutumisest kuivikuga. Tumenemine ei või ulatuda üle 1,5 cm. Selliseid kuivikuid ei või olla üle 10% partii kaalust.

e) Kuiviku pinnal võib olla kuni kaks mitte üle 1 cm suurusega (kõige suurema mõõte järgi) tihenened ala. Läbisõtkumatusest tingitud jahutompused ja silmaga nähtavaid leotise sisestusi ei lubata. Kuni 1. I 1942. a. lubatakse kuiviku pinnal üksikuid leotise sisestusi, mis kõige suurema mõõte järgi võib olla mitte üle 3 mm.

7. Maitse ja lõhn — kuivikule omased, ilma kibeda, läp-punud ja teise võõra kõrvalmaitseta ja -lõhnata.

8. Kuju ja suurus.

a) Vormileivast valmistatud kuivikud võivad olla tervete vii-lukatena, poolekslõigatud viilukatena ja kannikatena.

b) Põrandaleiva kuivikud peavad olema täpselt lõigatud vähe-malt 5 cm laiusteks viilukateks või kannikateks.

c) Kuivikute paksus — 2 kuni 2,5 cm.

Vormileiva kannikatest tehtud kuivikute paksus — 1,5—2,5 cm.

Põrandaleiva kannikatest tehtud kuivikute paksus — kuni 3,5 cm.

Märkus. Leivatehaste makaronitsehides ja makaronivabrikutes üles seatud „Keiser”- ja „Igetro”-tüüpi kuivatusaparaatidega toodetud kuivikute paksus — 1,5 kuni 2,5 cm.

9. Tööstuse laost kuivikute väljastamisel (või äralaadimisel) peavad taarasse paigutatud kuivikud sisaldama vähemalt 90% terveid kuivikuid, arvates partii kaalust. Ulejäänud 10% kuivikute hulgas lubatakse:

suuri murdkuivikuid — mitte üle 7%,

väikesi murdkuivikuid, mis lähevad läbi 40×40 mm avadega sõela, ja puru — mitte üle 3%.

Leivakannikate arv suhteliselt kuivikute üldarvule ei või olla üle 20%.

10. Kuivikutes ei või esineda leivakahjureid.

11. Niiskusesisaldus — mitte üle:

a) 10% — toodangu väljastamisel (äralaadimisel) tööstuse laost;

b) 11% — toodangu pikaajalise säilitamise ladudesse ja Kaitse Rahvakomissariaadi ladudesse vastuvõtmisel;

c) 14% — toodangu vastuvõtmisel otseseks tarbimiseks.

12. Happesus — ümberarvestatud kuivainele, mitte üle:

a) rukkikuivikud 21,0°

b) nisukuivikud 13,0°

c) rukki-nisukuivikud 20,0°

d) kuivikud rukkijahu ja kroovitud rukkijahu segust 20,0°

13. Märginine — täielik ja ühtlane: vormileivast kuivikutel — 5 min. jooksul, põrandaleivast kuivikutel — 8 min. jooksul. Märgunud kuiviku peeneks närimise juures võib tunnetada kuivikule omast kerget kriginat.

V. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

14. Kuivikud pakitakse mitmekihilistesse jõupaberist kottidesse, mis peavad olema uued, puhtad, ilma kõrvallõhnata ja aidakahjuritega nakatamata.

15. Kuivikud laotakse kotti tihedate ridadena. Pakkimist puistamise teel ei lubata.

16. Kottide kinniõmblemine peab olema hoolikas ja seda tehakse järgmiselt:

a) jõupaberist koti sisemine kiht pööratakse kuivikute ülemisele kihile;

b) koti serv painutatakse alla;

c) kahekordselt murtud koti serv õmmeldakse tugeva niidiga või sidumisnööriga käsitsi kinni või tepitakse masinaga. Käsitsi õmblemisel peab kaugus pistete vahel olema 5—7 cm.

17. Igasse kotti peab olema asetatud pakkija number (trükitud).

18. Iga kott markeeritakse eri märgisega koti põhjal. Märgisel peab olema selgelt märgitud:

a) ettevõtte nimetus ja asukoht,

b) kuivikute nimetus,

c) netokaal,

d) valmistamise kuupäev (päev, kuu, aasta),

e) ГОСТ 686—41,

f) partii number,

g) kaaluja number.

Markeerida tuleb kiirestikuivava, mittemääriva ja mittelõhnava värviga.

Paberist etikette ei lubata kottidele peale kleepida.

19. Kuivikutega kottide välisküljed ei tohi olla määrinud ja märgunud ega omada õmbluse või paberi vigastusi.

VI. SÄILITAMINE.

20. Kuivikute säilitamise ruum peab olema puhas, kuiv, hästi tuulutatav ja aidakahjuritega nakatamata.

21. Kuivikute säilitamise ruumid peavad olema teistest ruumidest ja ladudest isoleeritud.

Kuivikuid ei lubata hoida koos jahuga, pudemetega, prahiga ja teiste produktidega ning materjalidega, mis võivad olla kuivikute nakatamise allikateks või kvaliteedi vähendajateks.

22. Kuivikutega kotid laotakse virnadesse mitte üle 15 rea üksteise peale.

23. Kottide virnad laotakse aluslattidele või riulitele.

VII. TRANSPORTIMINE.

24. Kuivikute transportimisel tuleb tarvitusele võtta abinõud kuivikute riknemise ja leivakahjuritega nakatamise eest kaitsmiseks:

a) Vedudel hobu- või autotranspordiga peab pind, millele kuivikud laotakse, olema puhas, kuiv ja ilma kõrvallõhnata.

Kotid kaetakse pealt ja külgedelt puhta presendiga.

b) Raudteega transportimisel peavad vagunid olema puhtad, leivakahjuritega nakatamata, ilma kõrvallõhnata, mitte vihma läbilaskvate katustega ja hästisuletavate luukidega ning ustega.

25. Kuivikuid ei lubata transportida vagunitega ja autodega, milledega enne seda transporditi mürgiseid või halvastilõhnavaid veoseid.

26. Autodele, hobuveokitele või raudteevagunitesse tuleb kuivikute murdumise vältimiseks laduda kotid tihedate ridadena.

VIII. PROOVIDE VÕTMINE JA VASTUVÖTU-JUHENDID.

27. Käesoleva FOCT-i tehniliste tingimuste järgi määratakse kuivikute kvaliteet kindlaks tootja-ettevõtte poolt iga vahetuse toodangu kohta, kusjuures maksimaalseks toodangu kaaluks, mida iseloomustab üks analüüs, on 8 t.

28. Kuivikute kvaliteedi hinne fikseeritakse nummerdatud, kinninõõritud ja pitseeritud tööstuse žurnaalides, millised on toodangu kvaliteedi põhidokumentideks.

29. Tööstuse laost väljastatava kuivikute partiiga antakse kaasa kvaliteediinspeksiooni poolt välja antud sertifikaat või tööstuse poolt välja antud kvaliteeditunnistus.

Kvaliteeditunnistus antakse välja statsionaarse inspektori-punkti puudumise korral.

Partii all mõistetakse kuni ühe vaguni suurust kuivikute kogust, olenemata nende nimetusest, mis on ühel aadressil ühe-aegsele ärasaatmisele määratud.

30. Sertifikaadis või kvaliteeditunnistuses märgitakse peale otsuse kuivikute vastavuse kohta käesoleva FOCT-i nõuetele veel arvulised andmed niiskusesisalduse, happesuse, murdunud kuivikutükkide ja kannikate hulga kohta.

Exhib. 111. Tart.

31. Ühenimeliste kuivikute kvaliteeti, peale kuivikute murru ja kannikate hulga, hinnatakse keskmise proovi järgi, milleks võetakse 3 kuivikut:

igast 20-ndast kotist, kui toodang või partii ei ületa . . . 2 t,

igast 30-ndast kotist, kui toodang või partii ei ületa . . . 4 t,

igast 40-ndast kotist, kui toodang või partii ei ületa . . . 8 t.

Kuiviku murru ja kannikate hulga sisalduse protsent määratakse kindlaks sertifikaadi (või kvaliteeditunnistuse) väljaandmise momendil, avades selleks kuni kaks kotti igast tonnist kuivikutest.

32. Keskmisest proovist võetakse 3—4 kuivikut füüsikaliskemiliseks analüüsiks.

Analüüsiks määratud kuivikud antakse viivitamata edasi laboratooriumi, näidates ära toodangu või partii kaalu, proovi võtmise kuupäeva ja proovi võtnud isiku allkirja.

Proovi võtmise korral tööstuses näidatakse ka vahetuse number ja tootmise kuupäev; proovide võtmisel laos — partii number.

33. Neil kordadel, kui analüüsi proovid tuleb kohale toimetada laboratooriumi, mis asub väljaspool tööstuse või lao ruume, pakitakse need hoolikalt kahekihilisse puhtasse paberisse, kusjuures sisemine kiht peab olema tsellofaanist, pärgamendist või parafineeritud paberist.

34. Kuivikute analüüsimine tuleb läbi viia hiljemalt 3 ööpäeva jooksul, proovi võtmise momendist arvates.

35. Pikaajalise säilitamise laod ja Kaitse Rahvakomissariaadi laod võtavad kuivikuid vastu sertifikaadi või kvaliteeditunnistuse andmete alusel.

36. Vaidlusalustel juhtudel teostatakse toodangu kontrolli hankija esindaja ja kvaliteediinspektsiooni esindaja juuresolekul.

Seejuures avatakse partiis kuni 5% kotte, kuid mitte alla kümne koti.

Igast avatud kotist võetud kuivikuid kontrollitakse järgmiste näitajate suhtes: maitse, lõhn, välimus, kannikate olemasolu, leivakahjurite olemasolu (kuivikumurdu ei kontrollita).

Kontrollimise tulemused vormistatakse aktiga, milles näidatakse kuivikute kvaliteedinäitajad iga avatud koti kohta.

Füüsikalise-keemiliste näitajate määramiseks koostatakse keskmine proov igast teisest avatud kotist ühe kuiviku võtmise teel.

37. Neil juhtudel, kui vaidlusalusteks osutuvad ainult füüsikalise-keemilised näitajad, võetakse proove vastavalt p-dele 31—34.

Kottide avamist toodangu kvaliteedi kontrollimiseks ja kuivikute teistkordset tareerimist tuleb teostada sellistes tingimustes, mis väldivad kuivikute määrdimise ja leivakahjuritega nakatamise võimalusi.

IX. PROOVIMISMEETODID.

39. Välimuse määramine. Keskmise proovi iga kuivikut vaadeldakse kogu pealispinna ulatuses, määrates kindlaks selle vastavuse käesoleva FOCT-i p. 6. esitatud nõuetele.

Kuiviku karamelliseerumise tagajärjel tekkinud kibedat maitset määratakse organoleptiliselt peenete, terve kuiviku peenendamise saadud ja hoolikalt läbi segatud kuivikute pudemete juures.

Lõhesid ja tihendatud alasid mõõdetakse millimeetrijaotust omava joonlauaga.

Kõverjooneliste lõhede ulatus määratakse kindlaks lõhe otspunkte ühendavat sirgjoont mööda.

40. Maitse ja lõhn määramine organoleptiliselt.

41. Mõõdete määramine.

a) Põrandaleivast kuiviku laius määratakse mõõtes alumist koorikut.

b) Kuiviku paksus määratakse mõõtmisega mööda koorikut.

c) Vormileiva kannikast tehtud kuiviku paksus määratakse aritmeetilise keskmisena ülemise ja alumise kooriku mõõdetest.

d) Põrandaleiva kannikast tehtud kuiviku paksus määratakse alumise kooriku järgi.

Mõõtmisi teostatakse millimeeter-joonlauaga.

42. Murru ja kannikate hulga määramine. Koti sisu puistatakse ettevaatlikult välja 40×40 mm avadega traatsõelale.

Terved kuivikud ja kannikad korjatakse välja; seejuures loetakse kannikad.

Võrgu läbinud (peenike murd) ja võrgule jäänud (suur murd) kuivikutükid kaalutakse eraldi.

Murru hulk, protsentides (X), arvutatakse valemi järgi:

$$X = \frac{b \cdot 100}{a},$$

kus:

a — kuivikute kaal kotis, kg-des,

b — murru kaal, kg-des.

43. Leivakahjuritega nakatumise määramine. Koti sisu puistatakse välja puhtale heledale paberilehele või vahariidele. Terved kuivikud ja murd võetakse välja. Järgijäänud kuivikutolmu ja -puru vaadeldakse läbi luubi (5—6-kordse suurenduse juures).

Kuivikute all olnud taarat raputatakse hoolikalt eraldi paberilehel või vahariidel ja saadud kuivikutolmu ja -puru vaadeldakse läbi samasuguse suurendusega luubi.

44. Märgumise määramine. Pool kuivikut lastakse klaasi, milles on toatemperatuuriga (15—20° C) vesi. Vormileivast kuivik peab 5 minuti järel ja põrandaleivast kuivik 8 minuti järel niivõrd pehmeks ligunema, et seda saab vabalt läbi närida.

45. Proovide ettevalmistamine füüsikaliskeemiliseks analüüsiks.

Kaks-kolm kuivikupoolt peenendatakse kiiresti uhmris või laboratoorses peenendajas sellisel määral, et kogu proov läheks läbi metallsõela nr. 24.

Peenendatud ja hoolikalt läbi segatud mass säilitatakse kuni analüüsini tihedalt sobitatud korgiga klaaspurgis.

46. Niiskusesisalduse määramine. Puhtasse ja eelnevalt kuivatatud ning kaalutud 3,5—4,5 cm läbimõõduga ja 1,5—2,0 cm kõrgusega kaalunõusse kaalutakse kuni 0,01 g täpsusega ligikaudu 5 g peenendatud kuivikut.

Avatud kaalunõu koos kaanega asetatakse eelnevalt kuni 145° C soojendatud kuivatuskappi. Pärast seda reguleeritakse

soojust kapis selliselt, et selles kuni 10 minuti jooksul saavutatakse püsiv temperatuur 130° C.

Püsiva 130° C temperatuuri saavutamise moment märgitakse üles ja sellest hetkest peale kuivatatakse kaalutist 40 minutit.

Temperatuuris lubatakse kõikumist $\pm 2^\circ$.

Pärast kuivatamist ja eksikaatoris jahutamist kaalutakse kaalunõu koos kaalutisega kuni 0,01 g täpsusega.

Niiskusesisaldust, protsentides (Y), arvutatakse valemi järgi:

$$Y = \frac{(a-b) \cdot 100}{a},$$

kus:

a — kuiviku kaalutis enne kuivatamist, g-des,

b — kuiviku kaalutis pärast kuivatamist g-des.

Niiskusesisaldust määratakse paralleelselt kahe kaalutise juures ja lõpptulemus antakse kahe määramise aritmeetilise keskmisena.

Lahkumine paralleelsete analüüside tulemuste vahel ei või olla üle 0,5%.

47. Happesuse määramine.

Täpsusega kuni 0,01 g kaalutud 10 g kuivikupulbrit asetatakse 200—300 ml mahutusega ja hästi sobitatud korgiga klaasist nõusse, siis valatakse juurde 100 ml toatemperatuuriga destilleeritud vett ja nõu suletakse korgiga.

Pärast 10-minutilist toatemperatuuri juures settimist loksutatakse nõu 3 minutit intensiivselt (Wagneri loksutajal või käsitsi) ja pärast seda lastakse 10 minutit seista.

Selginenud vedeliku kiht filtritakse läbi kuiva vati ja dekanteritakse kuiva klaasi. Klaasist võetakse pipetiga 25 ml filtritud vedelikku ja pannakse 150—200 ml mahutusega Erlenmeyeri kolbi, lisandatakse 5 tilka 1%-list fenoolftaleiini lahust ja tiitritakse 0,1 n leelise lahusega kuni selge roosa värvuse saamiseni.

Happesust väljendatakse kraadides 100 g kuivaine kohta.

Happesust määratakse paralleelselt kahe kaalutise juures ja lõpptulemus väljendatakse kahe määratluse aritmeetilise keskmisena.

Happesust, kraadides (Z), arvutatakse valemi järgi:

$$Z = \frac{K \cdot V \cdot 400}{100 - C}$$

kus:

V — tiitrimisel kulutatud 0,1 n leelise lahuse hulk, ml-tes;
 K — paranduskoefitsient, ümberarvutamiseks täpselt 0,1 n leelise lahusele;

C — kuiviku niiskusesisaldus, %%-des.

Lahkumine paralleelsete tiitrimistulemuste vahel ei või olla üle 1° rukki- ja rukki-nisukuivikutel; nisukuivikutel — mitte üle 0,5°.

48. Analüüsi lõpptulemuste väljendamise täpsus.

Niiskusesisaldust ja happesust arvutatakse täpsusega 0,5% ja 0,5°, kusjuures murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks ja murdarvud üle 0,75 — loetakse üheks.

Muudatus.

Peatükk III — „Kuivikuteks kasutatava leiva kvaliteet”.

Punktile 3 on antud uus redaktsioon:

„3. Rukkikuivikuid valmistatakse rukkileivast, mis vastab FOCT 2077—43 — „99%-lisest ja 98%-lisest rukkijahust küpsetatud leib” — nõuetele, välja arvatud leiva sisu niiskusesisalduse norm, mis ei või olla üle 49%.”

Punktile 4 on antud uus redaktsioon:

„4. Nisukuivikuid valmistatakse nisuleivast, mis vastab FOCT 2078—43 — „99%-lisest või 98%-lisest nisujahust küpsetatud leib” — nõuetele, välja arvatud leiva sisu niiskusesisalduse norm, mis ei või olla üle 46%.”

Punktile 5 on antud uus redaktsioon:

„5. Rukki-nisukuivikuid valmistatakse rukki-nisuleivast, mis vastab FOCT 2079—43 — „99%-lise või 98%-lise rukkijahu segust küpsetatud leib” — nõuetele, välja arvatud leiva sisu niiskusesisalduse norm, mis ei või olla üle 48%”.

Peatükk IV — „Tehnilised tingimused”.

Punkt 6 — märkus d-le on antud uus redaktsioon:

„d) Üksikutel kuivikutel võivad olla kasseti jäljendid, kusjuures jäljendite kohtades lubatakse tumenemisi, mis on tingitud kuivikute kokkupuutumisest taimeõliga sisse määratud kassetiga.

Kuivikutel ei lubata jäljendite kohtades mustust, mis on tingitud kasseti vitsade hapendumisest.”

Punkt 12 — alapunktis b „nisukuivikud” — on happesus muudetud „13,0”-lt „17,0”-le.

Peatükk V — „Pakkimine ja markeerimine”.

Punkt 14 on täiendatud:

Märkus. Tarbijate nõudel pakitakse kuivikuid kastidesse.

(ÜSK määrus nr. 392, 7. VI 1946. a.).

N S V L	ÜLELHIDULINE STANDARD <i>Ametlik väljaanne</i>	OCT — 8678 HKΠΠ — 262
	PRÄÄNIKUD	Kondiitritööstus
Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat		

Käesolev standard hõlmab nisujahust ja suhkrust keemiliste kobestajatega valmistatud präänikuid, mis on essentsidega või võrtsidega aromatiseeritud.

Märkus. Käesolev standard ei hõlma tuula või vjasma tüüpi präänikuid.

A. KLASSIFIKATSIOON.

Tüübid. Olenevalt tootmisviisist ja toorainete koostisest jagatakse präänikud seitsmesse tüüpi:

- I. Keetepräänikud sukaadiga.
- II. Keetepräänikud meega.
- III. Lihtsad keetepräänikud.
- IV. Keetepräänikud raasmetega.
- V. Mündipräänikud.
- VI. Mesikoogid.
- VII. Lihtpräänikud.

All-tüübid. Olenevalt vormistamisest jagatakse präänikud järgmistesse all-tüüpidesse, omistades igaühele neist järgmise tähistuse (margi):

All-tüübi tähistus	Präänikute tüübid	Vormistamine
A B	Kõik präänikute tüübid II, III, VI ja VII	Ilma täidiseta Täidisega

Märkus. Ilma täidiseta präänikuid võib toota välise kaunistusega kui ka ilma selleta. Täidisega präänikud peavad omama välist kaunistust.

Sort. Iga tüüp ja all-tüüp jagatakse, olenevalt kvaliteedi-näitajatest, kõrgemasse ja esimesse sorti.

**Esitatud Kondiitritööstuse
Peavalitsuse poolt**

**Kinnitatud
5. I 1936. a.**

**Rakendamise tähtaeg
15. I 1936. a.**

B. TOORAINED.

1. Präänikute valmistamiseks kasutatakse 72%-list ja 75%-list nisujahu, mündipräänikuteks — 30%-list nisujahu.

Nii jahu kui ka teised präänikute valmistamiseks kasutatavad toorained peavad olema heakvaliteedilised ja vastama präänikute valmistamise ajal kehtivate standardide nõuetele, kuid standardide puudumisel — Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi poolt kinnitatud tingimustele.

3. Keemiliste kobestajatena tarvitatakse joogisoodat ja ammooniumkarbonaadi.

Märkus. Tüüp V präänikutes tarvitatakse kobestajana ainult ammooniumkarbonaadi.

4. Präänikute värvimiseks lubatakse kasutada põletatud suhkrut ja samuti ka NSVL RKN juures asuva Üleliidulise Sanitaarinspektsiooni poolt toiduainete värvimiseks lubatud värve.

5. Präänikute valmistamiseks ei lubata tarvitada: a) kollast suhkrut, b) melassi, c) botast, d) kunstlikke magusaineid.

C. VALMISSAADUSTE KVALITEEDINÄITAJAD.

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
1. Välimus A. Kuju	Kumer, korrapärane, antud sordile omistatud, mitte laialivalgunud, mitte kokkutõmbunud. Ei lubata kujust kõrvalekaldu mis, mis rikuvad partii üldilmet. Lubatakse üheküljelisi kuni 2,5 cm suurusega rebestuste esinemist kuni 5%, kuid mündipräänikutel — kuni 3%. Lõigatud prääniku (piparkoogi) kuju peab olema korrapärane ja õigete servadega. Plaadipräänikud (mitte lõigatud piparkoogid) omavad sulanud kante.	Lubatakse korrapärast kuju — laialivalgunud või kokkutõmbunud; rebestuste esinemist. Ei lubata ilmselt deformeerunud ja purunenud präänikuid.

Järg

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
	<p>Mündipräänikutel lubatakse kõrvalekaldumist antud tüübile omasest korrapärasest kujust.</p> <p>Märkus. „Rebestuseks” nimetatakse küpsetamisel servapidi kokku kleepunud präänikute lahtimurdmise jälge.</p>	
<p>B. Ülemine pind</p>	<p>Tasane, ilma kõrbenud kohtadeta, ilma ülespuhtinud kohtadeta ja lohkudeta; glasuuritud präänikutel on läikiv pealispind.</p>	<p>Ebatasane või krobeline glasuur või kaunistus, paljaste kohtade esinemine, samuti ka pruuniks küpsenud, kuid mitte kõrbenud.</p>
<p>2. Värvus</p>	<p>Märkus. Lubatakse kuni 10% kergete muljumistega ja kuni 2 cm² suuruse pindalaga ja 1—2 mm sügavuste lohkudega präänikuid, mitte arvestades käsitsi vormimisest tingitud vaevaltmargatavaid vajutuste jälgi.</p> <p>Präänikute kaunistused (glasuur, puisted jt.) peavad olema ühtlased, ilma katmata kohtadeta.</p> <p>Ühtlane. Glasuuritud präänikutel marmoriline. Mündipräänikutel valge või õrnroosa värvus.</p> <p>Kõikidel präänikutüüpidel võib alumine kooruke omada tumedamat värvust kui ülemine</p>	<p>Ebaühtlane, pruuniks küpsetatud, kuid mitte kõrbenud</p> <p>Lubatakse kuni 3 mm paksusega koorukest</p> <p>Sama, nagu kõrgemal sordil</p>
<p>3. Murrukoha iseloom</p>	<p>Präänik peab olema hästi küpsetatud. Sisu värvus on ühtlane, koorukese värvus on tumedam. Alumise koorukese paksus ei või olla üle 2 mm.</p> <p>Ei tohi olla tainatome või teisi läbisõtkumatuse jälgi. Sisu ei või olla käega katsudes niiske ega sisaldada kõrvalisi lisandeid.</p>	

Järg

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
4. Maitse ja aroom	<p>Peab olema hästi poorne, ilma tühemeteta ja viirgude tunnusteta, kuid mündipräänikutel — tüüpiline, korrapäratu poorsus.</p> <p>Normaalne, ilma võõra kõrvalmaitseta ja -lõhnata, selgeltväljenduva aromatiseerimisega, kuid mündi-, sidruni-, vabarna- ja analoogilist liiki präänikutel peab maitse ja aroom vastama prääniku nimetusele.</p>	<p>Sama</p> <p>Lubatakse nõrgalt väljenduvat aroomi</p>
5. Tükide arv 1 kg-s ja mööted	<p>Täidisega präänikutel peab täidise maitse ja lõhn vastama vastavate puuviljade või marjade maitsele või lõhnale ega või omada kõrbenud kõrvalmaitset ja ebameeldivat lõhna</p> <p>Iga tüüpi ja all-tüüpi kaalu-präänikuid võib valmistada:</p> <p>a) väikesemöödulisi, 1 kg-s 50 tk. ja rohkem;</p> <p>b) keskmöödulisi — 1 kg-s 30 kuni 45 tk;</p> <p>c) suuremöödulisi, 1 kg-s 20 kuni 29 tk. Tükiprääniku ja plaadi-piparkoogi kaalu ei määratleta</p>	<p>Sama, nagu kõrgemal sordil</p> <p>Sama</p>
6. Pakitud kauba niiskus	<p>Iga tüüpi präänikutel, välja arvatud mündipräänikutel:</p> <p>All-tüüp A — ilma täidiseta — mitte üle 14,5%</p> <p>All-tüüp B — täidisega korpuses — mitte üle 14,5%</p> <p>Täidises — mitte üle 20%</p> <p>Mündipräänikutes — mitte üle 15%</p>	<p>Sama</p>

Järg

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
<p>7. Suhkru üldsisaldus</p>	<p>Tüüp V präänikutes — mitte alla 33% präänikute üldkaalust.</p> <p>Tüüp IV, VI ja VII präänikutes — mitte alla 35% präänikute üldkaalust.</p> <p>Tüüp I, II ja III präänikutes — mitte alla 38% präänikute üldkaalust.</p> <p>Sukaadidega ja meega keetepräänikutes (tüüp I ja II) ning mesikookides ja lihtsates präänikutes (tüüp VI ja VII) tähtsisesiirupi hulk suhkrainete üldhulga suhtes ei või olla üle 25%.</p>	<p>Sama</p>
	<p>Lihtsates keetepräänikutes ja raasmetega keetepräänikutes (tüüp III ja IV) — mitte üle 50%.</p>	<p>Sama, nagu kõrgemal sordil</p>
	<p>Lihtsate ja raasmetega keetepräänikute ja lihtsate präänikute valmistamisel lubatakse lisandada kuni 25% rafinaadi-siirupit siirupi üldkaalust.</p>	<p>Sama</p>
	<p>Mündipräänikute valmistamisel siirupit ei lubata kasutada ja neid valmistatakse ainult valge suhkruga</p>	<p>Sama</p>
	<p>8. Naturaal-mee sisaldus</p>	<p>Meepräänikutes, tüüpides II ja VI, — naturaalmett mitte alla 25% präänikute üldkaalust; teistes präänikutüüpides ei ole naturaalmee sisaldus kohuslik.</p> <p>Märkus. Kui meepräänikutes, tüüp II ja VI, on mett alla 20%, siis arvatakse need vastavalt tüüpidesse III ja VII.</p>

Järg

Näitajate nimetused	Kõrgem sort	Esimene sort
9. Täidis	Täidisega praänikutes ei või täidise hulk olla alla 15%; vahekihtidega praänikutes — vahekihtide kaal ei või olla alla 5% praäniku üldkaalust. Sukaadidega praänikutes sukaadide hulk ei või olla alla 10%. Märkus. Tüüp I praänikud, sukaadide sisaldusega alla 8%, arvatakse vastavalt retseptuurile II või III tüüpi.	Sama, nagu kõrgemal sordil Mitte alla 8%
10. Leelisuus	Mitte üle 2°	Mitte üle 2°
11. Tuhasus	10%-lises soolhappelahuses ei või mittelahustuvat tuhka olla üle 0,1%	Sama, nagu kõrgemal sordil

Märkused.

1. Tüüp IV praänikuid lubatakse valmistada raasmetega, sisaldusega kuni 30% jahu kaalust, kuid tüüp V, VI ja VII praänikuile lubatakse sama retseptuuri järgi valmistatud raasmeid lisandada kuni 5% jahu kaalust.

2. Praänikuid, mis ei vasta ühele, ükskõik missugusele, kõrgema sordi tunnusele, viiakse üle 1. sorti; 1. sordi mingisugusele tunnusele mittevastavad praänikud viiakse, olenevalt defektide iseloomust, üle murdpraänikuteks või praagiks.

3. Praänikuid, mis omavad järgmisi defekte — kõrbenud, mitte läbiküpsenud, ilmselt nätsked, mustunud, võõra kõrvalmaitsega ja -lõhnaga, läppunud, hallitunud, niiskunud või kõrvaliste lisanditega, suurenenud leelisuusega — kantakse praagiks ja neid toiduainena tarvitamiseks müüa ei lubata. Deformeerunud, murdunud, ärapudenenud glasuuriga, nõrgaltarendatud poorsusega, üle 1,5 cm pikkuste rebestustega ja üle 3 mm paksuse koorukesega praänikud, kui 1. sordi tunnustele mittevastavad, arvatakse murdpraänikuteks.

Kõrge, kuid mitte üle 16%-lise niiskusesisaldusega praänikuid, üldise väiksema suhkruainete protsendiga, käesoleva standardi normide vastaselt kõrgema tähtsuse või rafinaadisirupi sisaldusega, samuti ka väiksema täidise või vahekihtide sisaldusega, kuid üldiselt hea kvaliteediga ja standardi teistele näitajatele vastavaid praänikuid võib turustada Riikliku Kondiitri-makaroni Kvaliteediinspeksiooni igakordsel loal.

D. PAKKIMINE.

1. Igasse all-tüüpi või sorti kuuluvad präänikud pakitakse vineer- või laudkastidesse järgmise netokaaluga:

- a) täidiseta präänikud — kuni 30 kg,
- b) täidisega präänikud — kuni 20 kg.

Märkused.

1. Kaalus lubatakse kõrvalekaldumisi ümberarvutusega kuivainele kuni $\pm 1\%$.

2. Kastid peavad olema puhtad, kuivad, ilma võõra kõrvallõhnata ja hästi kokku löödud; kastide nurgad peavad olema rautatud või traadiga otstel kinni tõmmatud.

2. Kõiki präänikuid, peale piparkookide, pakitakse kastidesse kihtidena, ridadena, serviti.

Märkused.

- 1. Kasti täitmiseks lubatakse ülemist rida laduda lapiti.
- 2. Väikesi präänikuid lubatakse pakkida puistena.

Piparkoogi-kujulisi plaadipräänikuid pakitakse kastidesse lapiti, kuid lõigatud präänikuid — serviti.

3. Kastide kõik siseküljed peavad olema kaetud puhta pakkimispaberiga. Sukaadiga või täidisega präänikute pakkimisel tuleb tingimata iga prääniku horisontaalrea vahele asetada paber.

E. MARKEERIMINE.

Igale kastile peab olema selgelt, mittemahapestava värviga märgitud:

- a) toodet valmistava vabriku ja rahvakomissariaadi nimetus;
- b) toote nimetus, tüübi number ja all-tüübi litera (näiteks, mündipräänik V B);
- c) sordi number;
- d) netokaal;
- e) brutokaal;
- f) pakkimise aeg (kuupäev, kuu, aasta);
- g) pakkija ja kaaluja number.

Märkus. Pealkirja asemel lubatakse kasti markeerimist vormistada etiketiga.

F. SÄILITAMINE.

1. Präänikuid säilitatakse hästi tuulutatavais, kuivades ja puhtates laotüüpi ruumides õhu relatiivse niiskusega 70—75% temperatuuril 17—19°C.

2. Präänikuid ei lubata säilitada koos spetsiifilist lõhna omavate produktidega.

Märkus. Optimaalsed säilitamise tingimused temperatuuril 2—6° üle nulli.

3. Präänikute kastid peavad olema laotud aluslattidele, kuni 8 rea kõrgusega ja kuni 4 rea laiusega virnadesse.

Iga kahe kastirea vahele tuleb jätta 5 cm õhuvahe. Üksikute virnade ja virnade ning seinte vahele tuleb jätta vähemalt 0,7 m laiune läbipääs.

4. Transportimisel ja säilitamisel tuleb kinni pidada Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi instruksiooniga kinnitatud juhenditest.

5. Präänikute säilitamise garantiiajaks, vabrikust kauba väljastamise päevast arvates, on määratud 5 kuud.

Märkus. Spetsiaalpakendis präänikute säilitamise tähtaega kindlaks ei määrata.

Muudatus.

Peatükk C — „Valmissaaduse kvaliteedinäitajad”.

Märkuses 3 on teine lõige ära jäetud.

(NSVL RKN juures asuva ÜSK määrus nr. 144, 28. I 1941. a.).

N S V L Ministrite Nõukogu juures asuv Üleliiduline Standardide Komitee	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 875 — 46
	MAKARONITOOTED	Asendab ГОСТ 875—41 ja B—875—43
		Toiduainete tööstus H31

Käesolev standard hõlmab kõiki makaronitoodete tüüpe ja liike, mis on valmistatud nii rikastamisainete lisandamisega tainale kui ka ilma.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Makaronitooteid valmistatakse nisujahust.
2. Olenevalt kasutatavast jahusordist jagunevad makaronitooted järgmisteks sortideks:

Ekstra — sõredast nisujahust.

Kõrgem — kõrgema sordi jahust.

Esimene — esimese sordi jahust.

Teine — teise sordi jahust.

Makaronitoodete sorte „ekstra“ ja „kõrgem“ võib toota tainale rikastamisainete (munade, melanži, munakollase) lisandamisega või ilma rikastamisaineteta.

Kui tainale on lisandatud rikastamisaineid, siis ekstra sort kannab nimetust — „ekstra, muna“, kõrgem sort aga — „kõrgem, muna“.

Märkused.

1. Ilma rikastamisaineteta valmistatud makaronitoodete taina koostisele lubatakse lisandada kuni 5% desodoreeritud sojajahu (jahu üldkaalust).

2. Munamelanži ja munakollast võib kasutada külmutatuna või kuivana.

3. Makaronitoodete valmistamiseks kasutatavad toorained peavad vastama kehtivate standardide nõuetele.

3. Makaronitooted jagatakse järgmistesse tüüpidesse:

a) makaronid,

b) lainnuudlid,

c) niitnuudlid (vermišel),

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi poolt

Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt
22. VIII 1946. a.

Rakendamise tähtaeg
1. XI 1946. a.

Standardist mittekinnipidamine on seadusega jälitatav

Järeletrükk keelatud

- d) nuudlid,
e) vigurnuudlid.

Makaronitoodete iga tüüp jaguneb, olenevalt makaronitoodete kujust ja mõõdetest allliikidesse.

4. Makaronid jagunevad järgmisteks allliikideks:

Alliikide nimetused	Väline läbimõõt, mm
a) Itaalia kõrrekesed	kuni 4
b) Napoli makaronid	4 kuni 5,5
c) Harilikud makaronid	5,5 „ 7
d) Asjaarmastajate makaronid	üle 7
e) Lainmakaronid	4 kuni 9

Pikkuselt jagunevad makaronid kindlamõõdulisteks (40, 30, 22 ja 15 cm) ja lühikeseks-lõigatuiks (5 kuni 15 cm).

Kindlamõõduliste makaronide puhul lubatakse igas suuruses kõrvalekaldumisi pikkuses ± 2 cm.

Alla 5 cm pikkusega murdunud makarone nimetatakse pudemeteks.

Pikuti lõhega makaronid loetakse katkisteks makaronideks.

Kasettkuivatamisega kuivatatud makaronide seinte paksus ei või olla üle 1,5 mm; rippekuivatamisega makaronidel — mitte üle 2 mm. Pakendiühikus lubatakse kuni 10% makaronide kaalust kuni 2,5 mm seinte paksusega makarone.

5. Lainnuudlid jagunevad ühekordseteks ja kahekordseteks, kusjuures nii ühed kui teised peavad olema vähemalt 5 cm pikad ja kuni 2,5 mm paksud.

6. Niitnuudlid jagunevad järgmisteks allliikideks:

Alliikide nimetused	Läbimõõt, mitte üle mm
a) Ämblikuvõrk	0,8
b) Peened	1,2
c) Bigul (paenutatud ja sirge)	1,2
d) Harilikud	1,5
e) Spagett	3,0
f) Lehyik	1,2

Olenevalt pikkusest jagunevad niitnuudlid: pikkadeks — pikkusega vähemalt 20 cm ja lühikeseks-lõigatuiks — pikkusega umbes 3 cm.

Spagetid ja painutatud ning sirged bigulid ei või olla pikku-selt alla 20 cm.

Ühe lehviku kaal ei või olla üle 30 g.

Alla 1 cm pikkusega lühikeseks-lõigatud niitnuudlid loetakse pudemeteks.

Hulgalt üle 20% alla 20 cm pikkusega pikad niitnuudlid, spagetid ja bigulid viiakse üle lühikeseks-lõigatud niitnuudlite hulka.

7. Nuudlid jagunevad järgmistesse allliikidesse:

Liikide nimetused	Pikkus, cm	Laius, cm	Paksus, cm
a) Kitsad	umbes 3	kuni 3	kuni 2
b) Laiad	„ 5	3 ja üle	„ 1,5
c) Kerades	—	—	„ 2

Märkus. Nuudlikera peab kaaluma kuni 50 g.

Alla 1 cm pikkusega kitsad nuudlid ja alla 2 cm pikkusega laiad nuudlid loetakse pudemeteks.

8. Vigurnuudlid jagunevad järgmistesse allliikidesse:

Allliikide nime- tused	Pikkus	Laius	Paksus	Läbimõõt	Kõrgus
	mm				
Grupp a					
terad	kuni 10	—	kuni 3	—	—
kirjatähed ja vigu- rid	„ 12	kuni 2	—	—	—
Grupp b					
tähekesed, ham- masrattakesed, rön- gakesed	—	—	—	kuni 20	kuni 5
igaliiki sarvekesed, merikarbid	kuni 50	—	—	—	—
suled	„ 100	—	—	—	—
Grupp c					
kõrvakesed, figuur- sed plaadikesed, ruudukesed	—	—	kuni 1,2	—	—

Vigurnuudleid lubatakse segada üksikult gruppide a, b ja c järgi.

Vigurnuudlid, milliste kuju ei vasta neile omistatud nimetu-sele, arvatakse deformeerunuiks.

9. Makaronitooted peavad vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Makaronide sordid					
	Ekstra, muna	Ekstra	Kõrgem, muna	Kõrgem	Esimene	Teine
a) Välimus	Ühetooniline toodete värvus. Ei tohi esineda läbisõtkumatuse tunnuseid					
	Lubatakse pealispinna kergelt-tuntavat karedust, tähtsusetuid paindeid ja kõverdu-misi			Lubatakse karedust, väikesi paindeid ja kõverdu-misi		Lubatakse paindeid, kõverdumisi ja kõve-raks käärdunud otsi
	Pressitud toode-te murdekoht peab olema klaasiline					
b) Niiskusesisaldus %-%-des, mitte üle	13	13	13	13	13	13
c) Happesus kraadides, mit-te üle	3,5	3,5	4	4	5	6
d) Makaronide murduvus g-des, mitte alla: läbi-mööduga 7 mm ja roh-kem	550	750	550	750	750	750
läbimööduga 6,5 mm kuni 7 mm	450	650	450	650	650	650
läbimööduga 6 mm kuni 6,5 mm	400	550	400	550	550	550
läbimööduga 5,5 mm kuni 6 mm	350	400	350	400	400	400
läbimööduga 5 mm kuni 5,5 mm	250	300	250	300	300	300

Järg

Näitajate nimetused	Makaronide sordid					
	Ekstra, muna	Ekstra	Kõrgem, muna	Kõrgem	Esimene	Teine
läbimõõduga 4,5 mm ku- ni 5 mm	200	250	200	250	250	250
läbimõõduga 4 mm kuni 4,5 mm	150	200	150	200	200	200
e) Mõõteilt mittevastavate makaronide sisaldus (kaaluliselt) %%-des, mitte üle:						
1) jaondatud toodetes. .	3	3	4	4	—	—
2) lahtiselt, kaaluga müüdavates toodetes	6	6	7	7	10	20
f) Deformeeritud vigur- nuudlite sisaldus (kaalu- liselt) %%-des, mitte üle:						
1) jaondatud toodetes. .	5	5	5	5	—	—
2) lahtiselt, kaaluga müüdavates toodetes	7	7	7	7	10	20
g) Pudemete sisaldus (kaa- luliselt) %%-des, mitte üle:						
1) jaondatud toodetes:						
makaronides	1	1	2	2	—	—
niitnuudlites ja nuud- lites	3	3	3	3	—	—
2) lahtiselt, kaaluga müüdavates toodetes:						
makaronides	2	2	2	2	2	5
niitnuudlites ja nuud- lites	3	3	5	5	15	20
h) Katkiste makaronide si- saldus (kaaluliselt) %%- des, mitte üle:						
1) jaondatud toodetes. .	1,5	1,5	1,5	1,5	—	—
2) lahtiselt, kaaluga müüdavates toodetes	2,0	2,0	2,0	5,0	10	15

Märkused.

1. Rippekuivatamisega kuivatatud makaronitoodete murduvust alandatakse vastavalt sordile ja läbimõõdule 50 g võrra.
2. Sahalinile, Kamtšatkale, Kurilli saartele ja Kaug-põhja rajoonidesse saatmiseks laaditavate makaronitoodete niiskusesisaldus ei või olla üle 11%.
3. Ekstra-muna, ekstra, kõrgem-muna sortide makaronid, mis omavad tunduvat karedust, realiseeritakse ühe sordi võrra madalamatena.
10. Maitse ja lõhn — makaronitootetele omased, ilma kibeda, kopituse ja hapuka kõrvalmaitseta, hallituse lõhnata ja ilma teiste kõrvalmaitseteta ja -lõhnadeta.
11. Makaronitooteis ei lubata aidakahjurite esinemist.
12. Makaronitooteis ei tohi 1 kg toote kohta olla üle 3 mg raualisandeid; raualisandite üksikute osade suurus ei tohi olla üle 0,3 mm kõige suurema pikkuse mõõte järgi.
13. Makaronitooted peavad keetmisel kuni valmimiseni olema elastsed, ei tohi omavahel kleepuda, moodustada tompe ega laguneda õmblustes. Makaronitoodete maht peab pärast keetmist vähemalt kahekordselt suurenema.

II. JAONDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE.

14. Makaronitooteid turustatakse pakendeis ja kaaluliselt.
15. Pakendeis makaronitooteid pakitakse paberist või tsellofaanist kottidesse või papp-karpidesse, netokaaluga 250 ja 500 g; netokaalus lubatakse kõrvalekaldumist $\pm 5\%$.

Makaronitoodete kotid ja karbid pakitakse omakorda kastidesse.

16. Kaaluliselt turustatavaid makaronitooteid pakitakse kastidesse, netokaaluga mitte üle 35 kg. Kastid kaetakse seest puhta pakkimispaberiga, mille ülemised servad keeratakse sisse nii, et need üksteist katavad.

Kaaluliselt turustatavad makaronitooted tuleb kastidesse pakida tihedalt; tühemete esinemisel tuleb need täita kortsutatud paberiga.

Kaaluliselt turustatavate makaronide pakkimisel tuleb nende otste vahele panna vertikaalsed paberist vahekihid.

17. Kastid ja teised pakkematerjalid peavad olema vastu-
pidavad, puhtad, kuivad, kahjureist mitte nakatatud ja kõrvaliste
lõhnadeta.

Märkus. Lahtisi makaronitooteid (välja arvatud sordid „ekstra,
muna”, „ekstra” ja „kõrgem, muna”) lubatakse uute tihedate vineer-
kastide kasutamisel pakkida ilma kaste seest paberiga katmata.

18. Igasse kasti, karpi ja pakki peab olema asetatud talong
pakkija numbri ja tootmise kuupäeva märkimisega.

Talongi asemel lubatakse nimetatud märged panna kasti või
karbi välisküljele stambi abil.

19. Karpidele kleebitakse etiketid.

Paberist kottidele kleebitakse etikett või lüüakse samasisuline
stamp.

Makaronitoodete pakkimisel tsellofaankottidesse asetatakse
etikett paki sisse esiküljele väljapoole.

20. Kaste markeeritakse nimesedeli pealekleepimisega või
spetsiaalse stambiga. Markeering peab olema selge ja tehtud kii-
restikuivava ja mittemääriva värviga. Värv ei tohi omada lõhna,
mida makaronitooted külge võtavad.

21. Pakkide ja karpide pealkirjad ja samuti ka Markeering
kastidel peavad sisaldama:

- a) ministeeriumi ja peavalitsuse nimetuse;
- b) ettevõtte nimetuse ja asukoha;
- c) makaronitoodete täieliku nimetuse ja sordi;
- d) tootmise kuupäeva;
- e) netokaalu ja kastidesse pakitud toodete puhul ka bruto-
kaalu;
- f) ГОСТ 875—46.

Märkused.

1. Toodete nimetust „harilikud” ei märgita etiketile või stambile.
2. Karpidel ja pakenditel lubatakse kasutada NSVL Toiduainete
Tööstuse Ministeeriumi poolt kinnitatud jooniseid, kaubamärke ja
reklaampealkirju.

Tekstid ja joonised etikettidel peavad olema selged ja värviga peale
kantud. Värv ei tohi omada lõhna, mida makaronitooted külge
võtavad.

3. Igale kastile peab olema sedeli pealekleepimise või stambi abil
märgitud: „Ettevaatust, mitte visata!”.

III. VASTUVÖTU-JUHENDID.

22. Iga äralaaditava makaronitoodete partiiga antakse kaasa Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi Kvaliteediinspeksiooni poolt välja antud sertifikaat, kuid inspektorpunkti puudumisel — ettevõtte-tootja poolt välja antud kvaliteeditunnistus.

23. Sertifikaadis või kvaliteeditunnistuses märgitakse:

- a) ministeeriumi ja peavalitsuse nimetus;
- b) ettevõtte nimetus ja selle asukoht;
- c) makaronitoodete täielik nimetus ja sort;
- d) tootmise kuupäev;
- e) netokaal ja kastidesse pakitud toodete puhul ka brutokaal;
- f) analüüsiandmed niiskusesisalduse, happesuse ja murduvuse kohta.

Ühe linna piirides toimuvate saatmiste korral antakse alla 2 t partiide kohta ainult tarbija nõudel välja sertifikaat või kvaliteeditunnistus.

24. Partiiks loetakse makaronitooted kuni ühe vaguni suurus koguses, mis on määratud üheaegseks ärasaatmiseks ühel aadressil.

25. Kvaliteeti hinnatakse makaronitoodete keskmise proovi järgi.

26. Keskmise proovi koostamiseks võetakse virna mitmest kohast välja 1,5% kaste, kuid mitte alla kolme kasti.

Igast väljavõetud lahtiste makaronitoodete kastist võetakse neljast eraldi kohast sellisel hulgal tooteid, et keskmise proovi kaal ei oleks alla 300 g. Pakendeis makaronitoodete puhul võetakse igast väljavõetud kastist vähemalt üks karp.

Raualisandite kindlaksmääramiseks võetakse partiist, eraldi kohtadest, 3 kasti.

27. Keskmise proovi jagatakse kaheks osaks: üks osa antakse laboratooriumi, näidates makaronitoodete nimetuse ja sordi, toodangu või partii kaalu, partii numbri, proovi võtmise kuupäeva ja proovi võtnud isikute allkirjad. Keskmise proovi teine osa asetatakse puhtasse ja kuiva klaaspurki, mis suletakse korgist või lihvitud klaasist korgiga. Purgile kleebitakse etikett samade andmetega. Kontrollproov pitseeritakse ja säilitatakse vähemalt üks kuu teiskordse analüüsi vajaduse juhuks.

Kui proovi osa (mis ei ole asetatud purki) tuleb saata ana-

lüüsimiseks väljapoole tootja-ettevõtte ruume asuvasse laboratooriumi, siis pakitakse makaronitooted hoolikalt kahte puhta paberi kihti, kusjuures sisemine kiht peab olema tsellofaanist, pärgamendist või parafineeritud paberist.

28. Mittevastavate mõõdetega, deformeeritud, pudemete ja katkiste makaronitoodete esinimine tehakse kindlaks sertifikaadi (või kvaliteeditunnistuse) väljaandmise momendil 1—2 avatud kasti kontrollimise teel, mis kvaliteeditunnuste poolest on antud partiile iseloomulikud.

29. Vaieldavatel juhtudel viiakse läbi makaronitoodete kontrollimine hankija esindaja ja Kvaliteediinspektsiooni esindaja juuresolekul, kusjuures juhindutakse ülalpool kindlaks määratud keskmiste proovide võtmise korrast.

30. Makaronitoodete kvaliteedi kontrollimiseks peab kastide avamine ja teiskordne tareerimine toimuma tingimustes, mille juures on välditud määrdimine ja nakatumine aidakahjuritest.

IV. PROOVIMISMEETODID.

31. Välimuse määramine. Makaronitoodete keskmine proov laotakse siledale tasapinnale ja pärast ettevaatlikku segamist vaadeldakse.

32. Proovi ettevalmistamine füüsikalis-keemiliseks analüüsiks. Umbes 50 g makaronitooted peenendatakse vask- või portselanuuhmis ja jahvatatakse laboratoorse veskiga kuni täieliku läbimine kuni ümmarguste 1 mm läbimõõduga avadega sõelast. Sõela läbinud kogusest võetakse kaalutis niiskusesisalduse määramiseks.

Ülejäänud osa sõelutakse läbi siidsõela nr. 27. Sõelale jäänud jääk segatakse hästi läbi ja sellest kogusest võetakse kaalutis happesuse määramiseks.

33. Niiskusesisalduse määramine. Eelnevalt kuivatatud ja 0,01 g täpsusega kaalutud klaas- või metallkaalunõusse kaalutakse 5 g peenendatud makaronitooted (vastavalt p. 32). Kaalunõu koos kaalutisega asetatakse eelnevalt kuni 140—145°C soojendatud kuivatuskappi. Kuna kapis temperatuur sellejuures kiiresti langeb, siis on vajalik soojendamist reguleerida selliselt,

et temperatuur kapis jälle tõuseks kuni 130°C, mille juures teostatakse kuivatamist.

Märkus. Kuivatamise ajal ei tohi antud temperatuurist kõrvalekaldumised ületada $\pm 2^\circ\text{C}$.

Pärast 40 minuti möödumist, arvates püsiva temperatuuri 130°C saavutamise momendist, võetakse kaalunõu kapist tiigeltangide abil välja ja pannakse 20—25 minutiks eksikaatorisse jahtuma. Jahutatud kaalunõu koos kaalutisega ei lubata jätta eksikaatorisse üle 2 tunni.

Pärast jahtumist kaalutakse kaalunõu uuesti ning kaalude vahe põhjal, enne ja pärast kuivatamist, määratakse kindlaks niiskusesisaldus.

Niiskusesisaldus, protsentides (x), arvutatakse järgmise valemi järgi:

$$x = \frac{G - G_1}{G} \cdot 100,$$

kus:

G — kaalutise kaal g-des, enne kuivatamist;

G_1 — kaalutise kaal g-des, pärast kuivatamist.

Märkus. Vaidlusalustel juhtudel määratakse niiskusesisaldus paralleelselt kahe kaalutise juures ja lõpptulemus väljendatakse kahe määramise tulemuse aritmeetilise keskmisena. Lahkumine paralleelsete määramiste tulemuste vahel ei või olla üle 0,5%.

34. Happesuse määramine (loksutamise).

5 g kuni 0,01 g täpsusega kaalutud peenendatud makaronitoodet (vastavalt p. 32) puistatakse 100—150 ml-lise mahutusega koonilisse kolbi, millesse on valatud 30—40 ml destilleeritud vett. Kolvi sisu loksutatakse selleks, et kõik peened terakesed eralduksid üksteisest ja seguneksid veega ega jääks tompe. Loksutamine vältab 3 minutit. Pärast kolvi seinte pesemist lisatakse pesemispudelist loksutuskolbi 5 tilka 1%-list fenoolftaleiinpiirituse lahust ja tiitritakse 0,1 n leelilahusega.

Kolbi tuleb pidevalt ja hoolikalt loksutada, mille juures tiitritakse aeglaselt (eriti reaktsiooni lõpul), kuni selge, ühe minuti kestel mittekaduva roosa värvuse ilmumiseni. Happesust väljendatakse kraadides 100 g toote kohta.

Happesus, kraadides (y), arvutatakse järgmise valemi järgi:

$$y = \frac{v \cdot 20}{10},$$

kus:

- v* — tiitrimiseks (loksutuskolbi) ära tarvitatud 0,1 *n* leelislahuse hulk, mg-des;
- 20 — koefitsient, 100 g tootele ümberarvutamiseks;
- 10 — koefitsient, 1 *n* leelislahusele ümberarvutamiseks.

Märkus. Vaidlusalustel juhtudel määratakse happesus paralleelselt kahes kaalutises ja lõpptulemus väljendatakse kahe määramise tulemuse aritmeetilise keskmisena. Lahkumine paralleelsete tiitrimistulemuste vahel ei või olla üle 0,5°.

35. Makaronide murduvuse määramine.

a) Lukjanovi-meetodiga.

Makaronitoruke asetatakse kahele, kettale kinnitatud tugisambakesele. Sambakesed omavad väikesi poolringikujulisi väljalõikeid makaronitorukese libisemise vältimiseks. Vahekaugus kahe toetuspunkti vahel võrdub 150 mm.

Makaronitorukest koormatakse selle keskohta (see on märgitud küljele üles seatud noolotutiga) riputatud, pealt lahtise kotikesega, mida järk-järgult täidetakse väikeste kaaluvihikestega — seni, kuni makaronitoruke murdub. Pärast seda arvatakse kokku kotikeses olevate vihikeste kaal. Murduvuse suuruseks võetakse 10 määramise aritmeetiline keskmine.

b) Amenitskiaparaadiga.

Tasapinnaliste kaussidega tavalise lauakaalu aluse külge liikumatult kinnitatud kahe tugisambakese ümmargustesse avadesse pistetakse proovitav makaronitoruke. Samaaegselt pistetakse makaronitoruke läbi kaalukaasi keskele kinnitatud vertikaalse ümmarguse sambakese rõngast. See sambake asub ühel joonel aluse külge kinnitatud külgmiste tugisambakestega. Vahekaugus tugisambakeste toetuspunktide vahel võrdub 150 mm. Vertikaalse sambakese rõngas lastakse alla, lövendades kruvi, mis kinnitab rõngast sambakese külge. Pärast seda keeratakse kruvi uuesti kinni.

Kaalukaasile, mille külge on kinnitatud vertikaalne sambake, asetatakse kaaluvihikesi sujuva, libistava liigutusega, vältides tõukeid, kuni makaronitorukese murdumise momendini.

Koormuse suurust, mille juures makaronitoruke murdus, arvutatakse kaalukaasil asuvate kaaluvihikeste järgi.

Murduvuse suuruseks võetakse 10 määramise aritmeetiline keskmine.

c) Stroganovi aparaadiga.

Numbrilauaga varustatud kaalu platvormi külge kinnitatud tugisambakestele asetatakse makaronitoruke. Tugisambakeste toetuspunktide vahekaugus võrdub 150 mm. Makaronitorukest koormatakse otsiku peale vajutamiselega; otsik on kinnitatud põik-puu külge, mis omakorda toetub kaalualuse külge liikumatult kinnitatud teisele sambakeste paarile. Krui käepideme pööramise abil lastakse otsik sujuvalt vabaks; selle juures koormatus tõuseb ühtlaselt kuni makaronitorukese murdumise momendini. Koormuse suurust, mille toimel toruke murdus, määratakse kaalu numbrilaual asuva osuti näite järgi murdumise momendil. Murduvuse suuruseks võetakse 10 määramise aritmeetiline keskmine.

Märkused.

1. Vaidlusalustel juhtudel määratakse makaroni murduvust Stroganovi aparaadiga.

2. Koormust määratakse kuni 10 g-lise täpsusega.

36. Mittevastavate mõõdetega, deformeerunud, pudemete ja katkiste makaronitoodete määramine. — Mittevastavate mõõdetega, deformeerunud, pudemete ja katkiste makaronitoodete kindlaksmääramiseks välja võetud kastide sisu laotakse ettevaatlikult lauale või puhtale paberilehele; võetakse välja mittevastavate mõõdetega, deformeerunud, pudemed ja katkised tooted ja kaalutakse neid eraldi. Saadud kaal väljendatakse protsentides kastis olevate makaronitoodete üldkaalust.

Mittevastavate mõõdetega, deformeerunud, pudemete ja katkiste makaronitoodete sisaldus, protsentides (z), arvutatakse järgmise valemi järgi:

$$z = \frac{G \cdot 100}{G_1},$$

kus:

G — mittevastavate mõõdetega või deformeerunud või pudemete või katkiste makaronitoodete kaal, kg-des;

G_1 — määramiseks kastidest välja võetud makaronitoodete üldkaal kg-des.

37. Maitset ja lõhna määratakse organoleptiliselt nii naturaalse kui ka keedetud toodete juures.

38. Aidakahjuritest nakatuse määramine. Aidakahjuritest nakatust määratakse pudemete juures nende hulga määramisel vastavalt p. 36-le.

Pudemeid uuritakse 5—6-kordse suurendamisvõimega luubi läbi.

39. Raualisandite määramine. Kastidesse pakitud makaronitooted kontrollitakse raualisandite suhtes järgmiselt:

Iga välja võetud kasti pealispind ja eriti kaas puhastatakse hoolikalt kõrvalisest mustusest.

Et ära hoida kasti kinnitusbastidest, naeltest ja nurkraudadest eralduvate rauatükikeste ja rooste makaronitoodetesse sattumise võimalust, tuleb kaasi avada ettevaatlikult ja tingimata naelatõmbaja või tangide abil. Kaasi ei lubata avada kirvega, kangiga, haamriga, samuti ei lubata kaasi lahti murda.

Pärast kaane eemaldamist tuleb nurkraudad alla painutada ja kasti seinte vastu suruda. Makaronitooted kattev paber kergitatakse ettevaatlikult üles ja käänatakse kõrvale. Makaronitooted võetakse osade kaupa kastist käsitsi välja ja asetatakse puhtale lauale, puhtale vineerile või paberile. Kaste ei lubata tühjendada nende kummutamise teel lauale.

Makaronitooted (välja arvatud makaronid), mis on asetatud lauale või vineerile, silutakse ühetasaseks õhukeseks 4—5 mm paksusega kihiks. Makaronid laotakse ühe rea paksuse kihina.

Raualisandite väljavõtmiseks kasutatakse hobuserauakujulist magnetit, mille tõstejõud ei ole alla 8 kg.

Magnetit juhitakse makaronitooted mööda kõrvuti asuvais ridades nii piki- kui ka ristsuunas, kaks korda iga rida mööda.

Magneti poolt külge tõmmatud rauaosakesed puhitakse perioodiliselt paberile.

Kõva esemega (näiteks klaaspulgakesega) klaasi peal kergeti puruksmuljutavad osakesed loetakse mittemetalseteks lisanditeks.

Pärast mittemetalsete osakeste eraldamist viiakse raualisandid üle eelnevalt kaalutud kellaklaasile ja nende kaal määratakse analüütiliste kaaludega.

Raualisandite sisaldust arvutatakse 1 kg makaronitoodete kohta, jagades raualisandite kaalu, mis on väljendatud milli-

grammides, kontrollitud pakendühiku makaronitoodete kaaluga — väljendatud kilogrammides.

Raualisandite osakeste mõõted määratakse võrgu abil, mille silmade ava on $0,3 \times 0,3$ mm. Võrk asub paberil.

40. Makaronitoodete mahu suurenemise ja omaduste määramine.

500 ml mahutusega ja $15 - 20^{\circ}\text{C}$ temperatuurilise veega kuni teatava kindlaks määratud tasapinnani täidetud mõõtsilindrisse lastakse 50 g makaronitooteid. Pärast makaronitoodete silindrisse asetamist raputatakse silindrit õhumullide eraldamiseks ja määratakse kindlaks võetud makaronitoodete maht veetasapinna tõusu järgi.

Pärast seda valatakse vesi välja ja makaronitooted asetatakse keevasse vette (600 ml) ja keedetakse neid kuni valmis saamiseni. Keetmise kestuse piir määratakse:

makaronidel, läbimõõduga alates 5,5 mm — kuni 20 minutit,
 „ „ „ „ kuni 5,5 mm — kuni 15 minutit,
 niitnuudlitel, läbimõõduga 1,2 kuni 3,0 mm, samuti ka nuudlitel
 ja vigurnuudlitel — kuni 15 minutit,
 „ „ „ „ kuni 1,2 mm — kuni 10 minutit.

Pärast keetmist asetatakse makaronitooted sõelale nõrguma ja kui üleliigne vesi on ära valgunud, asetatakse nad uuesti veega täidetud silindrisse. Keedetud makaronitoodete maht määratakse samal viisil nagu juba ülalpool näidatud.

Mahu suurenemise koefitsient (V) arvutatakse järgmise valemi järgi:

$$V = \frac{V_2}{V_1},$$

kus:

V_1 — makaronitoodete maht ml-tes, enne keetmist;

V_2 — makaronitoodete maht ml-tes, pärast keetmist.

Keetmisprotsessi ajal ja pärast seda määratakse vaatluse teel makaronitoodete seisukord: tompude moodustumine, kokkuliitumine, õmbluste rebenemine.

41. Analüüsi tulemuste väljendamise ja mõõdete arvutamise täpsus. — Niiskusesisaldus ja happesus arvutatakse kuni 0,5% ja $0,5^{\circ}$ täpsusega, kusjuures murdarvud kuni 0,25 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,25 kuni 0,75 (viimane

kaasa arvatud) loetakse 0,5-ks ja murdarvud üle 0,75 — loetakse üheks.

Pikkusemõõdete määramisel murdarvud kuni 0,5 (viimased kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

Muudatus.

NSVL Ministrite Nõukogu määrusega nr. 12678, 6. novembrist 1946. a., FOST 875—46 — „Makaronitooted” rakendamise tähtaeg on üle viidud 1947. aasta peale.

NSVL — NSVL Rahvakomis- saride Nõukogu juu- res asuv Üleliiduline Standardide Komitee	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 171 — 41
	LEIVAKÜPSETAMISE PRESSPÄRM	Asendab ОСТ НКП III 555 Toiduainete tööstus H32

I. MÄÄRATLUS.

1. Käesolev standard hõlmab leivaküpsetamisel kasutatavat presspärimi, milline valmistatakse tehniliselt puhtatest pärimi-seente-kultuuridest — suhkrumitsettide perekonnast.

II. TOORAINED JA ABIMATERJALID.

2. Leivaküpsetampärimi toodetakse:
- toidusiirupist — melassist, mis vastab NSVL TTRK tehniliste tingimuste kvaliteedinäitajatele;
 - leiva-kõrsviljadest:
 - odralinnastest (OCT K3 CHK 8860/327),
 - rukkilinnastest (OCT K3 CHK 8861/328),
 - kaeralinnastest (OCT K3 CHK 8862/329),
 - hirselinastest (OCT K3 CHK 8863/330),
 - maisi teradest (OCT BKC 5741).
3. Pärimi tootmiseks kasutatakse abimaterjalidena:
- harilikku superfosfaati (OCT 10918—40),
 - ammooniumsulfaati (OCT HKT II 2466),
 - väävelhapet (OCT 15355—39)
või väävelhapet (OCT BKC 5354),
 - tehnilist oleiinhapet (OCT HK III 515),
 - tehnilist kalamaksaõli (OCT HKPII 113),
 - päevalilleseemneõli (OCT HK III 306),
 - puuvillaseemneõli (OCT HK III 308),
 - kastoorõli (OCT HK III 362),
 - linnaseidusid (BTY HK III 41).

III. KLASSIFIKATSIOON.

4. Kvaliteedinäitajailt jagatakse leivaküpsetampärm kahte sorti: esimene ja teine.

Esitatud NSVL Toiduai-
nete Tööstuse Rahvako-
missariaadi poolt

Kinnitatud Üleliidu-
lise Standardide Ko-
mitee poolt
12. II 1941. a.

Rakendamise tähtaeg
15. III 1941. a.

IV. TEHNILISED TINGIMUSED.

5. Organoleptilisilt näitajailt peavad leivaküpsetamise presspärmi mõlemad sordid vastama järgmistele tingimustele:

a) värvus — hallikas, kollaka varjundiga; ilma tumedate plekkideta;

b) struktuur tihe; pärm peab kergelt murduma ja ei või olla määratav;

c) maitse ja lõhn — pärmile omane; ei lubata hallituse ja teisi võõraid kõrvalõhnu.

6. Füüsikalise-keemilised näitajad:

Näitajate nimetused	Esimene sort	Teine sort
a) Niiskusesisaldus %-des, mitte üle	76	77
b) Tainas kuni 7 cm võrra kerkimise kestus minutites, mitte üle	85	110
c) Happesus pärmi tehasest väljastamise päeval, äädikahappe mg-des, mitte üle	120	150
d) Pärm happesus, äädikahappe mg-des raudteel ja veeteel transportimise korral selle üleandmisel tööstuslikuks leivaküpsetamiseks, mitte üle	360	360

Märkused.

1. Tööstuslikuks leivaküpsetamiseks lubatakse tarvitada pärmi, mille kergitamisevõime ei ole üle 100 min.

2. Presspärmissa ei lubata lisandada jahu (kartuli- ja nisujahu).

V. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA PASSISTAMINE.

7. Pärm pressitakse täisnurkseteks kangideks, kaaluga 1000, 500, 100 ja 80 g. Kaalus lubatakse kõrvalekaldu mist $\pm 1\%$. Pärm niiskusesisalduse muutumise korral säilitamisel lubatakse pärmikangi kaalu vähenemist vastavalt niiskusesisalduse vähenemisele.

8. Pärmikangid mähitakse OCT 7736 nõuetele vastavasse kirjutuspaberist, asepärgamendist või ühekülgsse glasuuriga jõupaberist etiketti, paberi kaaluga 50 kuni 60 g 1 m² kohta.

Etiketi värv ei tohi värvida pärmi ega tohi omada lõhna.

9. Etiketile märgitakse:

- a) rahvakomissariaadi nimetus,
- b) tootja-tehase nimetus ja asukoht,
- c) toote nimetus,
- d) sort,
- e) ГОСТ 171—41,
- f) kangi kaal,
- g) tootmise kuupäev.

10. Pärmikangid pakitakse puitkastidesse või valatud paber-karpidesse 5 kuni 12 kg neto; igasse pakendiühikusse pakitakse ühesugusest käärimisest ja ühesuguses kaalulises jaonduses kangid.

11. Kaste ja karpe markeeritakse nimisedeli pealekleepimi-sega või stambiga, ära märkides:

- a) rahvakomissariaadi nimetuse,
- b) tootja-tehase nimetuse ja asukohta,
- c) tootja nimetuse,
- d) partii numbri,
- e) sordi,
- f) ГОСТ 171—41.

12. Pärmipakkimiseks kasutatavad kastid ja karbid peavad olema puhtad ega või omada võõraid kõrvallõhnu.

13. Iga väljastatava pärmipartii kohta antakse välja serti-fikaat, mis täidetakse tehase laboratooriumi analüüsi andmete põhjal.

Sertifikaadis näidatakse:

- a) tootja-tehase nimetus,
- b) tootmise kuupäev,
- c) partii kaal,
- d) partii number,
- e) taina kerkimise kiirus,
- f) happesus,
- g) sort,
- h) pärmisäilitamise garantiaeg 0 kuni +4°C tempera-tuuri juures.

Märkus. Raudteega ja veeteega transporditavale pärmile antakse välja sertifikaadi koopia. Väikese partiina ja pagasiga saadetava pärmisäilitamisdokumendis (saatekirjas) näidatakse: partii number, pärmisäilitamise kiirus ja tootmise kuupäev.

14. Vastavalt peatükis VI toodud säilitamise tingimustele määratakse sertifikaadi kehtimisaeg pärmis tehasesst väljastamise päevast arvates mitte alla 10 päeva.

Pärmitehasest välja antud sertifikaadid on pärmitehase hulgi-müügibaasidest väljaantava pärmis kvaliteeti kinnitavad dokumendid.

Pärmitehase baasides asuva pärmis sertifikaadi kehtimisaaja möödumisel kuulub pärm kergitamisvõime poolest teistkordsele proovimisele; pärast sellist proovimist määratakse kindlaks pärmis sort vastavalt kergitamisvõime näitajatele.

VI. SÄILITAMINE JA TRANSPORTIMINE.

15. Tehasesst väljastamise ajast arvates, produktsiooni hoidmisel 0 kuni +4°C temperatuuri juures, määratakse pärmis säilitamise garantiiajaks vähemalt 10 päeva. Selle tähtaja jook-sul peab pärm säilitama oma kergitamisvõime vastavalt antud sordile etiketil näidatud piirides.

16. Pakitud pärm tuleb hoida riulitel, ruumides, kus temperatuur ei ole üle +4°C; pärmis ei lubata hoida vahetult jää peal.

Märkus. Külmutatud pärm tuleb üles sulatada järk-järgult +4° kuni +6°C temperatuuri juures kuni selle täieliku ülessulamiseni.

17. Pärmis transportimisel suurtele kaugustele tuleb tingimata kasutada isotermilisi vaguneid, millistes temperatuur kogu transportimise aja kestel ei tohi tõusta üle +4°C.

Pärmis transportimisel auto- ja hobustranspordiga on tingimata vajalik kasutada kaetud (spetsiaalseid) autosid või katta koorem puhta tiheda presendiga. Väikesi partiisid lubatakse saata pagasina, juhul, kui transportimise kestus ei ületa üht öö-päeva.

18. Raudteega või veetranspordiga võib pärmis saata ainult pärast selle eelnevat jahutamist.

Pärmis tootmiskoha lähedal asuvasse leivatööstustesse võib pärmis saata selle tööstusest väljastamise päeval (ilma jahutamata).

VII. VASTUVÖTU-JUHENDID.

19. Tarbimiskohtades võetakse pärm vastu selle saabumise päeval. Kui seejuures esineb kahtlusi pärmis kvaliteedi suhtes, analüüsitakse seda toiduainete laboratooriumis pärmitehase või

selle hulгимüügi baaside asukoha järgi või leivatööstuse laboratooriumis, juurde kutsudes pärmitehase või selle baasi esindaja.

Sel juhul võetakse keskmine proov järgmisel viisil: kui partii koosneb kuni 4 kastist, viimane kaasa arvatud, (samuti partii kaalu juures kuni 30 kg), võetakse proov igast kastist; kui partii on üle 4 kasti, siis võetakse proove 5% kastidest, kuid mitte vähem kui 4-st ja mitte rohkem kui 20-st kastist.

Üksiku proovi kaal ei või olla alla 40 g; kuid olenemata partii kastide arvust peab keskmise proovi üldkaal olema vähemalt 200 g.

Välimuselt ühtlase partii korral, mis on kindlaks määratud võetud proovide alusel, segatakse üksikud pärmiproovid kokku ja neist võetakse 100 g osa.

Ebaühtlase partii korral iseloomustatakse iga selle osa eri prooviga.

Võetud keskmine proov jagatakse kaheks võrdseks osaks, mis asetatakse puhtaisse lihvitud korkidega klaaspurkidesse.

Proovidega purgid peavad olema varustatud nimesiltidega, millel näidatakse: partii kaal ja number, pärimi tehastest väljastamise kuupäev, proovivõtmise kuupäev ja proovi võtnud isikute nimed.

Ühe purgi sisu analüüsitakse viivitamatult.

Teine purk pitseeritakse hoolikalt pitseriga ja säilitatakse kontrollproovina tehase laboratooriumis kuni +4°C temperatuuri juures.

VIII. PROOVIMISMEETODID.

20. Värvust, struktuuri, lõhna ja maitset määratakse organoleptiliselt.

21. Niiskusesisalduse määramine. Ligikaudu 5 g peenendatud pärimi (hõõrutud läbi 2—3 mm avadega sõela või lastud läbi hakkmasina) kaalutakse analüütilistel kaaludel lihvitud kaanega puhtas, kuivatatud ja tareeritud kaalunõus.

Kuivatamist teostatakse kuivatuskapis, esimesed kaks tundi +30°C temperatuuri juures ja siis 105°C temperatuuri juures.

Esimest kaalumist sooritatakse 4 tundi pärast kuivatamise algust, kuid järgmisi kaalumisi sooritatakse kuivatamisel iga tunni järel.

Püsiykaar loetakse saavutatuks siis, kui vahe kahe kaalumise vahel ei ületa 0,001 g.

Enne iga kaalumist jahutatakse kaaluklaasi eksikaatoris. Niiskusesisaldus, protsentides (x), arvutatakse valemi järgi:

$$x = \frac{(a-b) \cdot 100}{a},$$

kus:

a — kaalutise kaal g-des, enne kuivatamist,

b — kaalutise kaal g-des, pärast kuivatamist.

Analüüsi tulemuste arvutamisel murdarvud kuni 0,5 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,5 loetakse üheks.

22. Taina kerkimiskiiruse määramine. Termostaadis soojendatakse 280 g 85%-list nisujahu (OCT K3 CHK 8470/268) 35° juures (vähemalt 2 tundi). Siis kaalutakse tehnilistel kaaludel (täpsusega kuni 0,01 g) 5 g pärm ja soojendatakse 160 ml 2,5%-list puhast keedusoolalahust kuni 35°C.

Pärmi kaalutisele valatakse portselankaussi juurde 15—20 ml valmistatud soolalahust ja segu segatakse seni, kuni kaovad tombud. Lahjendatud pärm valatakse kiiresti laboratoorse tainasegamasinasse, mille tainasegamise kiirus on umbes 135 pöört minutis.

Ülejäänud soolalahusega loputatakse pärm all olnud kaussi ja valatakse tainasegajasse; pärast seda puistatakse kiiresti 280 g soojendatud jahu segamasinasse ja käivitatakse see. Jahu segamasinasse katlasse puistamise kellaaeg märgitakse üles. 5 minuti pärast pannakse masin seisma, võetakse tainas välja ja otsekohe pannakse see eelnevalt termostaadis 35°C juures soojendatud taimeõliga määritud raudvormi.

Vorm peab piki- ja ristlõikes olema trapetsikujuline, järgmiste mõõdetega:

ülemine osa — 14,3 cm ja 9,2 cm,

alumine osa — 12,6 cm ja 8,5 cm,

kõrgus — 8,5 cm.

Pärast taina vormi paigutamist pannakse vormi pikkadele servadele rauast põikvarras, mis ulatub 1,5 cm. vormi sisse.

Pärast seda asetatakse vorm termostaati, mille temperatuur hoitakse püsivalt 35°C.

Minutite arv, mis on möödunud taina vormi panemise momendist kuni taina puutumiseni põikvarda alumise serva vastu, s. o. kuni 7 cm kõrguseni kerkimise aeg — loetakse kerkimise kiirusks.

Märkus. Tainasegamise masina puudumisel segatakse tainast käsitsi, pidades kinni ülalnäidatud segamise juhenditest.

23. **Happesuse määramine.** Tehnilis-keemilistel kaaludel võetud 10 g-line pärmikaalutis peenendatakse portselankausis või klaasis 50 ml destilleeritud vees ja tiitritakse 0,1 n NaOH lahusega fenoolftaleiini juuresolekul kuni roosa värvuse ilmumiseni.

Tiitrimiseks kulunud leelise lahuse hulk ml-tes arvutatakse ümber äädikahappele valemi järgi:

$$x_1 = \frac{a \cdot 6 \cdot 100}{10},$$

kus:

x_1 — happesus, ümber arvutatult äädikahappele, väljendatud mg-des,

a — neutraliseerimiseks läinud täpselt 0,1 n NaOH hulk,

6 — 1 ml 0,1 n leelise lahusele vastav äädikhape hulk mg-des.

Analüüsi tulemuste arvutamisel murdarvud kuni 0,05 (viimane kaasa arvatud) jäetakse ära; murdarvud üle 0,05 loetakse 0,1-ks.

24. **Pärmi säilitamise kestuse kontroll.** Proovimisi teostatakse eranditult pärmitehastes pärast partii ärasaatmist. Selleks võetakse igast käärimisest kang pärmi, mille kaal peab võrduma analüüsitava partii jaodusühiku kaalule. Kang pannakse puitkasti või valupaberist karpi ja asetatakse külmutuskambrisse 0 kuni +4°C temperatuuri juures, kusjuures kangi etiketile märgitakse säilitamise alguse kellaaeg ja kuupäev.

Proovi vaadeldakse 10 päeva, kusjuures iga päev märgitakse laboratooriumi žurnalis pärmi organoleptilised näitajad. Pärast 10 päeva möödumist määratakse taina kerkimise kiirus ja pärmi happesus. Analüüsi tulemused märgitakse laboratooriumi žurnali.

Asendus.

OCT ВКС 5741 on asendatud ГОСТ 3202—46.

OCT 15355—39 on asendatud ГОСТ 667—41.

OCT ВКС 5354 on asendatud ГОСТ 2184—43.

OCT НКРП 113 on asendatud ГОСТ 1304—45.

OCT НКПП 306 on asendatud ГОСТ 1129—41.

OCT НКПП 308 on asendatud ГОСТ 1128—41.

NSVL	ÜLELIIDULINE RIIKLIK STANDARD	ГОСТ 1860 — 43
	LEIVAVORMIDE MINERAALÖLI Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ 1860 — 42
		Naftatööstus БЗЗ
NSVL Rahvakomis- saride Nõukogu juu- res asuv Üleliiduline Standardide Komitee		

Käesolev standard hõlmab leivaküpsetamise tööstustes tarvitatavate vormide, pannide ja plaatide määrimiseks kasutatavaid hästi puhastatud mineraalõlisid.

I. TEHNILISED TINGIMUSED.

1. Leivavormide määrimiseks tarvitatav mineraalõli peab vastama järgmistele nõuetele:

Füüsikalise-keemilised omadused	Näitajad	Proovimismeetodid
1. Viskoosus 50°C juures:		
a) kinemaatiline, tsentistokides (sm ² /sek), mitte vähem kui	21	ГОСТ 33—40
b) selle vastav tingine arv, Engleri kraadides, mitte vähem kui	3	ОСТ ВКС 7872 М. И. 5r—35
2. Happearv KOH mg-des 1 g õli kohta, mitte üle	0,2	ОСТ НКТП 7872/2292, М. И. 25r—36
3. Veelahustuvate hapete ja leeliste sisaldus	Puudub	ОСТ НКТП 7872/2292, М. И. 25e—36
4. Mehhaaniliste lisandite sisaldus	Puudub	ОСТ 7872—39, М. И. 19B
5. Veesisaldus %%-des, mitte üle	0,1	ОСТ ВКС 7872 М. И. 19a—35
6. Leekpunkt (määratakse Martens-Penski seadeldisega) °C, mitte alla	170	ОСТ ВКС 7872 М. И. 12B—35

Esitatud NSVL Naftatööstuse Rahvakomissariaadi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt 30. VI 1943. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VII 1943. a.
---	--	--

Järg

Füüsikalise-keemilised omadused	Näitajad	Proovimismeetodid
7. Värvus Düboski järgi mm-tes, mitte alla . . .	15	OCT BKC 7872, M.II. ^a 165—35
8. Lõhn	Puudub	} Organoleptiliste meetoditega
9. Maitse	Puhta mineraalõli nõrk kõrvalmaitse	
10. Mõju leiva maitse omadustele	Nii kuumas kui ka külmas olekus ei tohi õli leivale üle anda sellele võorast lõhna ja maitset .	Õli üleandmise korral tehakse leiva kontrollküpsetamist

Märkus. Embenski naftadest toodetud leivavormide õli värvus ei või Düboski järgi olla alla 10 mm.

II. VASTUVÖTU-JUHENDID.

2. Leivavormide määrimiseks kasutatava mineraalõli ära-laadimisel ja vastuvõtmisel võtab tehnilise kontrolli esindaja OCT 314 järgi reservuaarist 2,5 l suuruse proovi.

Võetud proov valatakse kolme puhtasse 1 l mahutusega pudelisse. Üks pudel saadetakse laboratooriumisse analüüsimiseks, teine pudel antakse poolte poolt ühiselt välja valitud leivatööstusele leiva kontrollküpsetamise teostamiseks ja kolmas pudel suletakse puhta korgist korgiga, pitseeritakse ja hoitakse alal kaks kuud.

3. Leivavormide määrimiseks kasutatava mineraalõli kohta tehtud analüüsi pass antakse välja tootja-tehase poolt pärast seda, kui ta on saanud leiva kontrollküpsetamise akti.

4. Leiva kontrollküpsetamise aktile kirjutavad alla tootja-tehase, õli vastu võtva organisatsiooni ja NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaadi Riikliku Kvaliteediinspektsiooni esindajad.

III. PAKKIMINE, MARKEERIMINE JA TRANSPORTIMINE.

5. Leivavormide määrimiseks kasutatavat mineraalõli transporditakse puhtates söögi-taimeõlide veoks ette nähtud sisternides või ГОСТ B—174—42 vastavates uutest 1. sordi puitvaatides.

6. Leivavormide määrimiseks kasutatav mineraalõli tuleb sisternidesse või vaatidesse valada selleks spetsiaalselt kohandatud torudega, mis kindlustavad, et õlisse ei satuks teisi naftasaadusi.

7. Pärast leivavormide määrimiseks kasutatava mineraalõli valamist sisterni asetatakse sisterni kaane kupli alla tihend ja kaas suletakse viivitamata. Pärast õli vaatidesse valamist suletakse viimased riiest tihendiga varustatud puitkorkidega.

Korgi koht kaetakse raudplekiga.

8. Õlivaadid jagatakse reservuaaride kaupa partiideks.

9. Igale vaadile kantakse trafareti abil peale järgmine pealkiri:

- a) õli tootva tehase nimetus,
- b) nimetus: „Leivavormide mineraalõli“,
- c) taara- ja brutokaal,
- d) partii number,
- e) ГОСТ 1860—43.

10. Sisternidesse laaditud leivavormide mineraalõli saadetakse vahetult tarbija aadressile.

Seda õli lubatakse vedada NSVL RKN juures asuva Naftavarustuse Peavalitsuse naftabaasidesse sisternides ainult sel tingimusel, et õli valatakse ja pumbatakse ümber spetsiaalselt selleks otstarbeks kohandatud rennide ja torujuhtmete kaudu — selle õli jaoks ette nähtud reservuaaridesse.

11. Õliga täidetud sisterni ja iga vaatidega vaguni saatekirjale peab olema juurde lisatud pass õli analüüsiga ja leiva kontrollküpsetamise akt.

Asendus.

ГОСТ 33—40 on asendatud ГОСТ 33—46.

ОСТ БКС 7872, М. И. 19а—35 on asendatud ГОСТ 2477—44.

ОСТ 314 on asendatud ГОСТ 2517—44.

S I S U K O R D

	Lk.
OCT BKC 5540	Küpsetatud leiva proovimisemeetodid 1
OCT BKC 5541	Küpsetatud leiva markeerimise, säilitamise, ladumise ja transportimise juhendid 10
FOCT 2077—43	99%-lisest rukkijahust küpsetatud leib 13
OCT 5107	95%-lisest rukkijahust küpsetatud lihtleib 15
OCT 5108	95%-lisest rukkijahust küpsetatud keevaveeleib . . 18
OCT 5137	87%-lisest kroovitud rukkijahust küpsetatud leib 21
FOCT 2079—43	55—65% 99%-lisest rukkijahu ja 45—35% 99%-lisest nisujahu segust küpsetatud leib 24
OCT 5138	80 kuni 85% 95%-lisest rukkijahust ja 15 kuni 20% 85%-lisest ühesordilise nisujahu segust küpsetatud ukraina leib 26
OCT HK ПП 483	Mitmesugustes vahekordades kroovitud rukkijahu ja nisujahu segust valmistatud ukraina leib 29
FOCT 2078—43	99%-lisest nisujahust küpsetatud leib 31
OCT 5139	96%-lisest nisujahust küpsetatud harilik leib . . . 33
OCT 5109	Ühesordilisest 85%-lisest nisujahust küpsetatud leib 36
OCT 5140	Ühesordilisest 80%-lisest nisujahust küpsetatud leib 39
OCT 5141	Ühesordilisest 75%-lisest nisujahust küpsetatud leib 42
OCT HK ПП 8552/29	Küpsetatud kaalu leib (sai) 45
FOCT 686—41	Lihtkuivikud 47
OCT HK ПП 8678/262	Präänikud 58
FOCT 875—46	Makaronitooted 66
FOCT 171—41	Leivaküpsetamise presspärm 81
FOCT 1860—43	Leivavormide mineraalõli. Tehnilised tingimused 89

Tõlkinud H. Erisild

Vastutav toimetaja V. Post

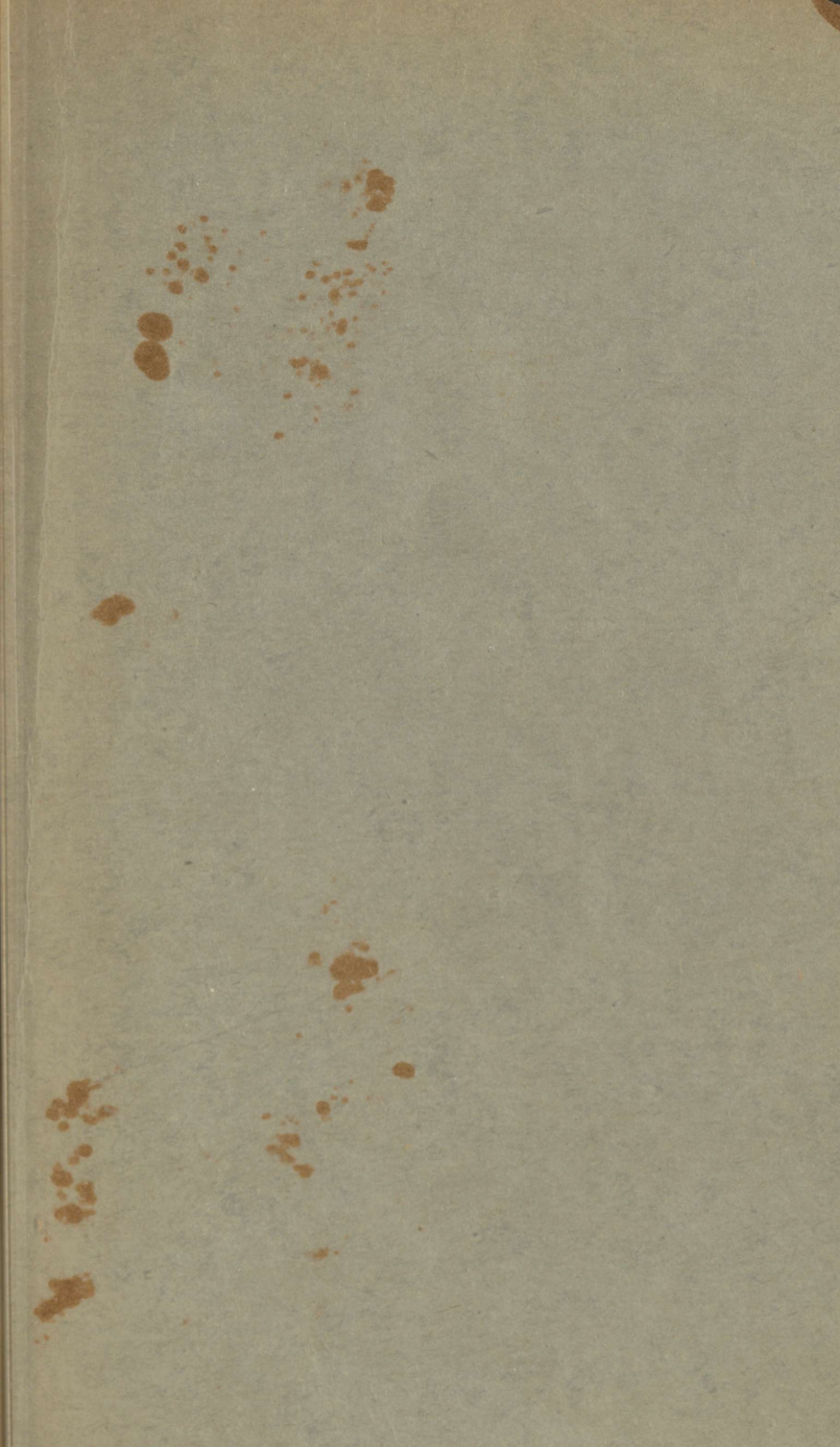
Keeleline toimetaja K. Laane

Ladumisele antud 27. VIII 1949. Trükkimisele antud 11. XI 1949. Trükipoognaid 5,75. Arvutuspoognaid 7,01. Paber 61×86 ¹/₁₆. Tiraaž 500. MB-08811. Tellimise nr. 1486. Trükikoda „Sakala“, Viljandi, Lossi t. 26/31.

На эстонском языке

Хлебопекарные изделия

Сборник стандартов



Rbl. 19.—

A
A-18066

TÜ RAAMATUKOGU

1 0300 00475915 7