

Тема 2. ХЛЕБ И ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
Занятие 2.2. Бараночные изделия.
Сухарные изделия. Соломка,
хлебные палочки



Преподаватель: Юрченко Е.А.

План занятия

1. Бараночные изделия
2. Сухарные изделия
3. Соломка
4. Хлебные палочки
5. Хлебцы хрустящие

1. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Бараночные изделия



ГОСТ 7128-91 Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия (с Изменением N 1)

Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий	Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта	
	высшего	первого
1. БАРАНКИ		
Ванильные	35-45	-
Горчичные	-	25-30
Детские	-	55-65
Лимонные	35-40	-
Молочные	-	30-35
Обогащенные белками	35-40	-
Простые	-	30-35
Простые для Крайнего Севера	35-40	-
Славянские	20-25	-
Сдобные	25-30	-
Сахарные	-	30-40
Сахарные с маком (Киевские)	30-40	-
Черкизовские	35-40	-
Яичные	25-30	-

2. СУШКИ		
Ванильные	110-120	-
Горчичные	105-110	-
С корицей	115-120	-
Лимонные	110-120	-
Любительские	90-110	-
Малютка	-	220-240
Молочные	95-100	-
С маком	110-130	-
Новые	95-100	-
Простые, в т.ч. ахлоридные	110-130	100-110
Сдобные детские	-	100-110
Сдобные с солью	105-125	-
Сдобные с тмином	-	105-125
Соленые	-	90-100
Чайные	-	100-120
Челночок	100-110	-
Диабетические	100-115	-
Минские	100-120	-
Сушки к пиву	90-100	-

Сушки к пиву	90-100	-
3. БУБЛИКИ		
Ванильные	-	-
Горчичные	-	-
Донские	-	-
Лимонные	-	-
Молочные	-	-
Простые	-	-
С маком	-	-
С тмином	-	-
Сдобные	-	-
Украинские	-	-

По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	<p>В виде кольца: овальная - для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая - для всех остальных изделий</p> <p>В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута</p> <p>Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду</p>
поверхность	<p>Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сети, а также наличие небольших трещин длиной не более $\frac{1}{3}$ поверхности кольца</p> <p>Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость</p>
цвет	<p>От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду</p>

Количество лома	В фасованных и весовых сушках (кроме сушек “Малютка”) - не более 6% лома к массе единицы фасовки (упаковки), для сушек “Малютка” - не более 3% лома к массе единицы фасовки (упаковки). В фасованных и весовых баранках (кроме детских) - не более 13% лома к массе единицы фасовки (упаковки), для баранок детских - не более 7% к массе единицы фасовки (упаковки)
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. У горчичных сушек и баранок цвет в изломе желтоватый
Вкус	Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесенных специй
Хрупкость	Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими

Транспортирование и хранение бараночных изделий

Бараночные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха 65-75%.

Срок реализации неупакованных бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи - 16 ч, срок хранения упакованных бубликов с момента выемки из печи - 72 ч.

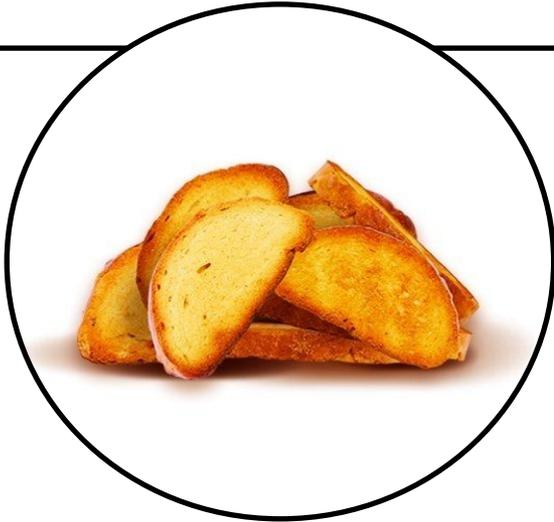
Срок хранения со дня изготовления: баранок - 25 сут, сушек - 45 сут. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, - 15 сут.

Сроки хранения бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в упаковочные материалы или виды упаковки, не предусмотренные настоящим стандартом, а также сроки годности бараночных хлебобулочных изделий устанавливает и утверждает изготовитель.

2. СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Сухарные изделия



ГОСТ 8494-96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия

Ассортимент сухарей	Коды ОКП для сухарей						Количество сухарей в 1 кг, шт.
	весовых	в коробках массой нетто, кг		в пачках массой нетто, кг			
		0,2	0,4	0,05	0,1	0,2	
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта							
Детские	91 1862 0030	91 1867 0031	91 1867 0032	-	-	-	180-200
Любительские	91 1862 0060	-	91 1867 0051	-	-	-	90-105
Ванильные	91 1862 0010	-	91 1867 0011	-	-	-	90-105
Юбилейные	91 1862 0180	-	91 1867 0141	-	-	-	90-105
Лимонные	91 1862 0050	-	91 1867 0041	-	-	-	80-90
Особые	91 1862 0110	-	-	-	-	-	80-90

Ореховые	91 1862 0090	-	91 1867 0071	-	-	-	70-80
Молочные	91 1862 0070	-	91 1867 0061	-	-	-	70-80
Школьные	91 1862 0150	-	91 1867 0131	-	-	-	70-80
С маком	91 1862 0140	-	91 1867 0101	-	-	-	50-60
Украинские	91 1862 0170	-	91 1867 0121	-	-	-	50-60
Сливочные	91 1862 0130	-	91 1867 0091	-	-	-	40-55
Осенние	91 1862 0100	-	91 1867 0431	-	-	-	40-55
С изюмом	91 1862 0120	-	91 1867 0081	-	-	-	40-55
Киевские	91 1862 0160	-	91 1867 0111	-	-	-	40-55
Горчичные	91 1862 0020	-	91 1867 0021	-	-	-	40-55

Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта							
Пионерские	91 1872 0050	-	91 1877 0041	-	-	-	100-120
Кофейные	91 1872 0030	-	91 1877 0021	-	-	-	55-65
Барнаульские	91 1872 0010	-	-	-	-	-	55-60
Московские	91 1872 0040	-	91 1877 0031	-	-	-	50-60
Туристические	91 1872 0070	-	91 1877 0061	-	-	-	45-60
Юбилейные	91 1872 0080	-	-	-	-	-	45-55
Дорожные	91 1872 0020	-	91 1877 0011	-	-	-	35-40
Рязанские	91 1872 0060	-	-	91 1877 0051	91 1877 0052	91 1877 0053	Прямо- угольных не менее 28; квадратных не менее 55

Из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта							
Городские	91 1882 0010	-	-	-	-	-	40-45

По органолептическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма поверхность	<p>Полуовальная, соответствующая виду сухарей; у детских - полуцилиндрическая, молочных - продолговатая, рязанских - прямоугольная или квадратная</p> <p>Без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса</p> <p>Верхняя корка глянцевитая; у сухарей рязанских - матовая; в зависимости от способа разделки и формовки сухарей - гладкая или с рельефами, допускаются наколы; у городских, кофейных и любительских сухарей - отделана дробленой крошкой; у сухарей с маком, с изюмом и ореховых - с включением мака, ореха, изюма; у сухарей молочных и особых может быть с поперечными рельефами, по линии рельефов допускаются разрывы.</p> <p>У сухарей осенних и с изюмом одна сторона отделана сахарным песком</p>

<p>Количество лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера</p>	<p>Количество сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушке, не должно превышать 8%. Количество лома в весовых сухарях допускается не более 5%, для сухарей из муки высшего сорта, кроме детских, не более 7% к общей массе изделий. В фасованных массой 0,1 кг - 1 сухарь-лом, в остальных - 1-2 сухаря-лома в единице упаковки. При фасовании на автоматах в полиэтиленовые пакеты допускается 2-3 сухаря-лома в единице упаковки. При механизированной упаковке допускается количество лома в весовых сухарях - не более 7%.</p>
<p>Цвет</p>	<p>Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки</p> <p>От светло-коричневого до коричневого. У сухарей горчичных в изломе желтоватый, характерный для изделий с горчичным маслом</p>
<p>Вкус</p>	<p>Сладковатый, свойственный данному сорту сухарей, с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса. У сухарей особых - солоноватый</p>
<p>Запах</p>	<p>Свойственный данному сорту сухарей, у лимонных и ванильных - лимона и ванилина. Без постороннего запаха</p>
<p>Хрупкость</p>	<p>Сухари должны быть хрупкими</p>

По физико-химическим показателям сдобные пшеничные сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование сухарей	Норма			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля в пере- расчете на сухое вещество, %	
			сахара	жира
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта				
Детские	11,0	3,5	14,5±3,0	-
Любительские	9,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0
Ванильные	8,0	3,5	18,0±2,5	10,5±1,0
Юбилейные	8,0	4,0	21,0±2,5	8,0±1,0
Лимонные	9,0	3,5	13,5±2,5	7,5±1,0
Особые	10,0	3,5	-	9,0±1,0
Ореховые	8,0	4,0	17,0±2,5	-
Молочные	10,0	3,5	16,0±2,5	7,0±1,0

Хранение сухарей сдобных

Сухари должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%.

Не допускается хранить сухари вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок хранения сдобных пшеничных сухарей со дня изготовления, в сутках:

- упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 - для особых; 45 - для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 - для сухарей всех остальных наименований;

Химический состав и энергетическая ценность 100 г сухарей сдобных пшеничных

Наименование изделия	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Энергетическая ценность, ккал
Сухари из муки высшего сорта					
Детские	11,0	9,6	2,5	71,0	349
Любительские	9,0	8,6	10,7	66,5	399
Ванильные	8,0	8,6	11,4	66,7	406
Юбилейные	8,0	10,5	11,7	64,6	407
Лимонные	9,0	9,4	8,5	67,4	387
Особые	10,0	10,0	10,6	62,6	392
Ореховые	8,0	11,5	14,7	60,5	422
Молочные	10,0	9,3	8,4	66,9	383
Школьные	10,0	9,3	1,2	74,6	349
С маком	10,0	9,4	12,9	62,0	403
Украинские	10,0	9,2	8,9	66,3	385

ГОСТ 686-83 Сухари армейские. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)

Для приготовления армейских сухарей применяют сухарные плиты из пшеничной муки первого, второго сортов и хлеб следующих наименований:

хлеб ржаной простой по [ГОСТ 2077](#);

хлеб ржано-пшеничный простой по [ГОСТ 2077](#);

хлеб пшеничный из обойной муки по [ГОСТ 27842](#);

хлеб пшеничный из муки первого, второго сортов по [ГОСТ 27842](#);

хлеб "Забайкальский" по [ГОСТ 27842](#).

По органолептическим показателям армейские сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде ломтей, соответствующих форме хлеба или сухарных плит, из которых высушен сухарь
размеры	Толщина ржаных и ржано-пшеничных сухарей по корке (20 ± 5) мм, пшеничных - (16 ± 4) мм
Поверхность	Без сквозных трещин, с развитой пористостью, без следов непромеса, без признаков плесени и загрязненности. Просветы шириной до 2 мм и протяжением не более половины сухаря не должны быть более чем в 35% сухарей. На отдельных сухарях могут быть оттиски от кассет, но без черноты, а также наколы на верхней корке
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого для сухарей из пшеничной муки 1 и 2 сортов и от светло-желтого до темно-коричневого для сухарей из обойных сортов муки без подгорелости
Вкус	Свойственный данному виду сухарей, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду сухарей, без постороннего запаха

Количество
целых ломтей,
горбушек,
лома, крошки

При отпуске или отгрузке со склада производства упакованные сухари должны содержать целых ломтей и горбушек в количестве не менее 88% от массы. В остальных 12% лома допускается мелкого лома, проходящего через сетку с размером ячеек 40x40 мм, и крошки не более 4%. Количество горбушек к общей массе сухарей не должно превышать 20%

Зараженность
вредителями
хлебных
запасов

Не допускается

Посторонние
включения и
минеральная
примесь

Не допускаются

По физико-химическим показателям сухари должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Норма для сухарей				
	ржанных обойных	ржано-пшеничных обойных	пшеничных обойных и из хлеба "Забайкальского"	пшеничных второго сорта	пшеничных первого сорта
1. Влажность, %, не более					
у изготовителя	10	10	10	12	12
у потребителя	11	11	11	12	12
2. Кислотность в пересчете на сухое вещество, град., не более	21	20	17	9,5	7,5
3. Намокаемость, мин, не более:					
для сухарей из формового хлеба	5	5	5	4	4
для сухарей из подового хлеба и сухарных плит	8	8	8	6	6

Хранение армейских сухарей

Армейские сухари должны храниться в хорошо вентилируемых, без плесени, помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Упакованные сухари должны храниться при следующих параметрах окружающей среды:

температуре воздуха не выше 25°C (допускается кратковременное, не более 30 сут, повышение температуры до 45°C);

относительной влажности воздуха не выше 90% в герметичной упаковке, не выше 75% - в негерметичной упаковке.

Срок хранения сухарей армейских

при температуре от 8 до 25°C (допускается кратковременное, не более 30 сут, повышение температуры до 45°C):

ржаных, ржано-пшеничных обойных - 24 мес;

пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной - 12 мес, в герметичной упаковке - 18 мес;

при температуре не выше 8°C:

ржаных, ржано-пшеничных обойных - 36 мес;

пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной - 24 мес.

3. СОЛОМКА



ГОСТ 11270-88 Изделия хлебобулочные. Соломка (с Изменениями N 1, 2)

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Палочки округленной формы. Допускается наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду; слабая изогнутость палочек; наличие слипшихся палочек в количестве не более 2% по массе в ящике и не более 4% в коробке, пачке
размеры	Толщина не более 8 мм, длина от 10 до 28 см. Соломка длиной менее 10 см считается ломом, менее 2 см - крошкой
поверхность	Глянцевитая, без вздутий и трещин, допускается слегка шероховатая и рифленая. Для соленой соломки - посыпана солью, для киевской соломки - с включением мака
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого

Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Массовая доля лома и крошки	Массовая доля лома в ящиках - не более 10%, в коробках и пачках - не более 7%, для киевской соломки допускается до 8%; массовая доля крошки в ящиках - не более 5%, в коробках и пачках - не более 2%, для ванильной соломки допускается до 3%, для киевской - до 5%
Внутреннее состояние	Хорошо пропеченная, без признаков непромеса
Хрупкость	Хрупкая, легко разламывающаяся
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса; для соломки сладкой - сладковатый, киевской - сладкий, соленой - солоноватый, ванильной - сладкий, сдобный
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, для киевской и ванильной соломки - с легким запахом ванилина

По физико-химическим показателям соломка должна соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Норма для соломки			
	сладкой	соленой	киевской	ванильной
Влажность, %, не более	10,0	11,0	7,0	8,0
Кислотность, град., не более	2,5	2,0	2,5	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	14,0±1,0	3,0±1,0	17,5±1,0	12,5±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	5,0±0,5	3,0±0,5	5,0±0,5	10,0±0,5
Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.				

Транспортирование и хранение соломки

Соломка должна храниться в чистом, не зараженном вредителями хлебных запасов, помещении, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха 65-75%.

Соломку транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Срок хранения с момента выработки устанавливается: 3 месяца для соломки сладкой и соленой, 1 месяц для соломки киевской и ванильной.

4. ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ



Органолептические показатели хлебных палочек

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	В виде палочек округлой формы. Допускается: наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду, небольшая изогнутость палочек, количество слипшихся палочек для весовых изделий — не более 3 % по массе, для фасованных изделий не более двух слипшихся палочек в единице упаковки
размеры	Толщина палочек — 8—16 мм. Длина палочек — 150—300 мм (укороченных палочек — 50—85 мм). Палочки длиной менее 150 мм (укороченные — менее 50 мм) считаются ломом; менее 20 мм (укороченные — менее 4 мм) — крошкой
поверхность	Гладкая. Допускается слегка шероховатая и рифленая. Посыпана солью — у соленых; с видимыми вкраплениями тмина — у палочек с тмином
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого, без подгорелости
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса, в изломе палочек с тмином — вкрапления тмина
Хрупкость	Хрупкие, легко разламывающиеся
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха

Физико-химические показатели на хлебные палочки

Наименование палочек	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара, %	Массовая доля жира, %
Хлебные	10,0	2,5	Не нормируется	4,5±0,5
Хлебные с тмином	10,0	2,5	2,0±1,0	5,0±0,5
Ароматные	9,0	2,5	7,0±1,0	3,0±0,5
Сдобные	9,0	2,5	16,0±1,0	6,0±0,5
Ярославские простые	9,0	2,0	Не нормируется	
Ярославские соленые	9,0	2,5	То же	
Ярославские сдобные	9,0	2,0	6,0±1,0	6,0±0,5

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Хлебные палочки транспортируют всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

Хлебные палочки должны храниться в сухих, чистых, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65 — 75 %.

Реализация весовых хлебных палочек в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой и энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков (см. приложение 2) сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

Срок реализации хлебных палочек со дня выработки — не более 30 сут; для изделий, фасованных в пакеты из полиэтиленовой пленки, — не более 15 сут.



5. ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ



Хрустящие хлебцы должны выпускаться в виде сухих хрупких легких плиток, приготовленных из ржаной обойной или обдирной муки обычного или специального помола, отрубей, пшеничной муки или смеси их с добавлением соли, прессованной дрожжей и другого сырья.



ГОСТ 9846-88 Хлебцы хрустящие. Технические условия (с Изменением N 1)

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Прямоугольной плитки, допускаются отдельные плитки с надломленными уголками или трещинами в количестве не более 4 в одной пачке для любительских хлебцев и не более 3 в одной пачке для хлебцев всех других наименований
поверхность	Верхняя: шероховатая с наколами и рельефом, допускаются незначительная мучнистость, наличие бороздок, небольших вздутий и отдельных вкраплений крошек, а также соли у хлебцев ржаных, посыпанных солью, к пиву; отрубей у хлебцев спортивных, корицы у хлебцев с корицей Нижняя: шероховатая, мучнистая с вкраплениями крошек и отрубей, с рельефом и следами от сетки печи
цвет	От светло-серого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для ржаных хлебцев и от светло-желтого до светло-коричневого с более темной окраской на нижней стороне для хлебцев из пшеничной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки
Хрупкость	Изделия должны быть хрупкими, слегка ломающимися
Вид в изломе	Хорошо разрыхленные, с развитой пористостью, пропеченные и просушенные, без признаков непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

По физико-химическим показателям хрустящие хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.

Наименование показателя	Норма	
	для хлебцев из ржаной муки	для хлебцев из пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки
Влажность, %, не более	9,0	8,5
Кислотность, град., не более	8,0	6,0
Хрупкость, кг/см ² , не более:		
для хлебцев столовых, десертных, с корицей	-	3,5
для хлебцев любительских, к чаю, домашних, к пиву	-	3,0
для хлебцев ржаных простых, ржаных посыпанных солью, московских, спортивных	4,0	-

Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев десертных	-	8,5±1,5
для хлебцев к чаю, домашних	-	7,5±1,5
для хлебцев с корицей	-	9,0±1,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %:		
для хлебцев любительских, к чаю	-	8,5±1,0
для хлебцев домашних, к пиву	-	5,5±1,0
для хлебцев с корицей	-	7,0±1,0
Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.		

Транспортирование и хранение

Складские помещения для хранения хрустящих хлебцев должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми, не зараженными вредителями хлебных запасов с относительной влажностью воздуха 75%.

Ящики с хрустящими хлебцами укладывают на стеллажи штабелями высотой не более 8 и шириной не более 10 рядов. Между отдельными штабелями и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

Хрустящие хлебцы транспортируют в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте каждого вида.

Срок хранения простых хрустящих хлебцев устанавливается 4 мес, десертных и столовых - не более 3 мес, любительских, к чаю, с корицей, к пиву, домашних - не более 1,5 мес со дня изготовления.

Не допускается хранение и транспортирование хрустящих хлебцев совместно с непищевыми товарами и сильно пахнущими продуктами и материалами, а также мукой, крошкой и сметом.