

EESTI VABARIIGI STANDARD

KEEKSID

Üldised tehnilised tingimused

EV ST 605-92

EESTI STANDARDIAMET

EESTI VABARIIGI STANDARD

KEEKSID

EV ST 605 - 92

Üldised tehnilised tingimused
 ÜK "Toodang" 91 3610

Jõustumisaeg 01.01.93

Käesolev standard kehtib keeksidele - kondiitritoodetele, mida valmistatakse nisujahust ja muust toorainest.

1 TEHNILISED NÕUDED

1.1 Keekse tuleb valmistada kooskõlas käesoleva standardi nõuetega kehtestatud korras kinnitatud retseptuuride ja tehnoloogiajuhendite järgi.

1.2 Retseptuuri vormistamine - vastavalt lisale.

1.3 Sõltuvalt retseptuurist ja valmistamisviisist liigitatakse keekse järgmistesse gruppidesse:

valmistatud pärmiga;

valmistatud keemiliste kobestitega;

valmistatud ilma pärmiga ja keemiliste kobestiteta.

1.4 Keekside valmistamisel kasutatavad toorained peavad vastama toiduainetele esitatavatele nõuetele ja kehtivale tehnilisele normdokumentatsioonile.

1.5 Organoleptilistelt näitajatelt peavad keeksid vastama tab. 1 toodud nõuetele. Iga toote organoleptiliste näitajate konkreetne iseloomustus peab olema toodud retseptuuris.

Tabel 1

Näitaja nimetus	Iseloomustus
Kuju	Vastav toote liigile
Pealispind	Vastav toote liigile
Värvus	Helepruunist kuni tumepruunini, mitte kõrbenud. Alumiiniumi kooriku värvus võib erineda ülemise ja külgmiste koorikute värvusest
Murrukoht	Hästi küpsenud, ilma veeviiruta ja halva sötkumise tunnusteta. Rosinad, sukaadid või pähklid peavad keeksis olema jaotatud võimalikult ühtlaselt
Maitse ja lõhn	Iseloomulik antud tootele, ilma kõrvalmaitse ja kõrvallõhnata