

## Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

### Группа Н31

к ГОСТ 171—81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.1. Первый абзац	Дрожжи формуют в виде прямоугольных брусков массой 50, 100 г (для розничной торговой сети) и 500 и 1000 г (для промышленной переработки и общественного питания).	Дрожжи формуют в виде прямоугольных брусков массой 50, 100, 200 и 250 г (для розничной торговой сети) и 200, 250, 500 и 1000 г (для промышленной переработки и общественного питания).

*См. Изменение № 4, ИУС № 5—92 и переиздание (ноябрь 1996 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4*

Пункт 4.1. Второй абзац	Допустимые отклонения от 5 единиц фасовки при массе 500 и 1000 г и от 10 единиц фасовки при массе 50 и 100 г в меньшую сторону не должны превышать 1 %, а при фасовке на автомате марки М6-АРЗ-С — 5 %.	Допустимые отклонения от номинального значения массы 5 единиц фасовки при массе 500 и 1000 г и 10 единиц фасовки при массе 50, 100, 200 и 250 г в меньшую сторону должны быть не более 1 %, а при фасовке на автомате марки М6-АРЗ-С — 5 %.
-------------------------	---	---

(ИУС № 1 2001 г.)