ГОСТ 28809—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

Общие технические условия

Rolls. General specifications

ГОСТ 28809—90

МКС 67.060
ОКП 91 1500, 91 1600

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые булочные изделия из пшеничной муки.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.4; 1.2.7; 1.3.1; 1.5.1; 1.4.1 (срок годности и информация о сертификации)*; 1.3.2; 2.3; 3.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Булочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке. По рецептуре суммарная масса сахара и жира должна быть менее 14 кг на 100 кг муки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Характеристики

1.2.1. Булочные изделия должны вырабатываться упакованными или без упаковки массой 0,5 кг и менее.

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включ. — 3,0 %, для изделий массой более 0,2 кг — 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включ. — 5,0 %, для изделий массой более 0,2 кг — 3,0 % от установленной массы одного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Для изделий, приготовленных на комплексно-механизированных линиях типа ЗТИП (Чехословакия), допускается превышение установленного для отдельного изделия отклонения массы в меньшую сторону на 1,0 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2.2. По органолептическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* Действует на территории Российской Федерации.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© ИПК Издательство стандартов, 2003

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма и поверхность	Соответствующие виду изделия, без загрязнений
цвет	От светло-желтого до коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса; для рогликовых изделий — мякиш слоистый в изломе
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделия должна быть приведена в рецептуре.

1.2.3. По физико-химическим показателям булочные изделия должны быть в пределах норм, указанных в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для булочных изделий из пшеничной муки сорта			
	высшего	первого	второго	«подольский»
Влажность мякиша, %	34,0—45,5	34,0—44,0	41,0—44,0	35,0—44,0
Кислотность мякиша, град	1,5—3,5	2,5—4,0	3,5—5,0	2,5—4,0
Пористость мякиша, %, не менее	68,0	65,0	60,0	64,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений			
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более				

Конкретные предельные значения физико-химических показателей для каждого наименования изделия должны быть приведены в рецептуре.

Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в изделиях, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочно-кислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба.

Массовая доля сахара и жира в булочных изделиях нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.4. В булочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

1.2.5. Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи булочных изделий массой 0,2 кг и менее — не более 6 ч, массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

1.2.6. Укладывание булочных изделий — по ГОСТ 8227.

1.2.7. Булочные изделия по показателям безопасности должны соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении булочных изделий, должны быть разрешены к применению органом Госкомсанэпиднадзора; по качеству они должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

1.3.2. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов органа Госкомсанэпиднадзора.

1.3.1, 1.3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. Маркировка

1.4.1. Упакованные булочные изделия должны иметь маркировку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования изделия;

массы изделия;

даты выработки и срока хранения;

срока годности*;

информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;

информации о сертификации*.

1.5. Упаковка

1.5.1. Для упаковывания булочных изделий используют материалы, допущенные органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

1.4—1.5.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением: в товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Массовую долю сахара и жира в булочных изделиях определяют по требованию потребителя.

2.3. Контроль показателей безопасности в булочных изделиях осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение булочных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация булочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи булочных изделий массой 0,2 кг и менее — не более 16 ч, массой более 0,2 кг — не более 24 ч. Срок хранения упакованных булочных изделий устанавливается разработчиком нового вида продукции и утверждается приемочной комиссией. Срок хранения упакованных изделий должен быть приведен в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* Действует на территории Российской Федерации

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН НПО «Хлебпром»

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3284

Изменение № 2 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.2.6; 4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 21.10.92 № 1433

6. ИЗДАНИЕ (январь 2003 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1992 г., августе 1996 г. (ИУС 1—93, 11—96)

Редактор *М.И.Максимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *А.Н.Золотаревой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 26.02.2003. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,50.
Тираж 145 экз. С 9842. Зак. 172.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http: //gost.e-ecolog.ru mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru