ГОСТ 27844—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 27844—88

Rolls and buns. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1561; 91 1562; 91 1563; 91 1565; 91 1567; 91 1568; 91 1571; 91 1572; 91 1573; 91 1575; 91 1578; 91 1581; 91 1582; 91 1671; 91 1673; 91 1675

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на булочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.5, 1.6, 2.3; 3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Характеристики

1.2.1. Булочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах, в соответствии с табл. 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, кг
Булки городские	0,1; 0,2
Плетенки	0,2; 0,4
Халы плетеные	0,4
Булки русские круглые	0,05; 0,1; 0,2
Батоны простые	0,2; 0,5
Батоны нарезные	0,4; 0,5
Батоны нарезные молочные	0,4; 0,5
Батоны с изюмом	0,2; 0,4
Батоны городские	0,2; 0,4
Батоны подмосковные	0,4
Батоны столовые	0,3
Батоны столичные	0,2; 0,4
Батоны студенческие	0,15; 0,3
Батоны со сгущенной молочной сывороткой	0,4
Батоны особые	0,45
Булочная мелочь	0,05; 0,1; 0,2
Сайки	0,2
Сайки горчичные	0,2
Сайки с изюмом	0,2
Калачи московские	0,1; 0,2
Ситнички московские	0,1; 0,2
Булочки молочные	0,1; 0,2

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Продолжение табл. 1

Наименование изделия	Масса, кг
Булочки с маком	0,1
Хлебцы оренбургские	0,4
Булочки детские	0,05; 0,1
Булочки октябренок	0,08
Булочки колобок	0,05; 0,1
Булочки горчичные	0,05
Булочки столичные	0,05; 0,1
Булочки с тмином	0,05
Рожки сдобные	0,06; 0,10
Рогалики с солью и тмином	0,05; 0,1
Рогалики с маком	0,05; 0,1
Булка ярославская сдобная	0,2
Булочка московская	0,2
Рожки алтайские	0,15; 0,1; 0,2
Арнауты	0,2
Булка с молочной сывороткой	0,5
Изделия хлебобулочные плетеные московские	0,2; 0,4
Булка черкизовская	0,4, 0,2
Батон красносельский	0,42

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов — 4 %; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно — 3 %; для булочных изделий массой более 0,2 кг — 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов — 6 %; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно — 5 %; для булочных изделий массой более 0,2 кг — 3 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.2. По органолептическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
форма	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная у батонов, городских булок, сдобных рожков, рогликов и алтайских рожков, плетенок, хал плетеных, хлебобулочных плетеных московских изделий, черкизовских булок. У плетенок, хал плетеных с четко выраженным плетением. Округлая или овальная у булочек горчичных, столичных, с тмином, молочных, булок с молочной сывороткой. Округлая у русских булок, булочек октябренок, колобок и московских, ярославской сдобной булки, московских ситничков, арнаутов. У арнаутов — с шарообразным выступом в центре. У булочной мелочи — разнообразная, соответствующая наименованию вида булочной мелочи, с четко выраженным рисунком. У листовых саек — продолговатая с округлыми концами, у формовых — прямоугольная. Боковые стороны — со слипами. У московского калача — с дужкой и приподнятой губкой, подсыпанной снизу мукой. У булочек с маком и детских булочек — квадратная, со слипами. У оренбургских хлебцев — прямоугольная, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка. При выработке булочных изделий на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие торцевые притиски.
поверхность	У простых, нарезных, нарезных молочных, красносельских, столичных батонов и с изюмом с косыми надрезами. У городских и особых батонов — с глубокими, косыми надрезами. У подмосковных батонов — с двумя продольными надрезами, у студенческих — с одним.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
	У батонов со сгущенной молочной сывороткой — с прямыми поперечными надрезами. Несколько мучнистая у столичных батонов, московских калачей и ситничков.
	У булок русских, с молочной сывороткой, булочек молочных и московских — с прямыми параллельными надрезами. Допускается мучнистая поверхность.
	У булочек с маком — посыпанная маком, без пузырей и подрывов.
	У детских булочек и ярославской сдобной булки — отделана крошкой.
	У горчичных, столичных и булочек с тмином с оттиском от штампа или без оттиска. По линии штампа допускается незначительный разрыв.
	У булочной мелочи — соответствующая виду изделия.
	У городских булок — с гребешком, проходящим вдоль булки.
	У плетеных хал, плетенок, черкизовских булок — глянцевитая. Допускаются небольшие разрывы в местах сплетения или соприкосновения жгутов.
	У хлебобулочных плетеных московских изделий — с оттиском от штампа, имитирующим плетение. Допускаются небольшие разрывы в местах углубления от штампа.
	У алтайских рожков, сдобных рожков и рогликов — с рельефом витков от закаточных машин. Допускается отслоение витка. У рогликов — обсыпанная солью или тмином. У сдобных рожков — посыпанная солью или без соли.
	Для упакованных изделий допускается незначительная морщинистость.
цвет	От светло-желтого до коричневого
Состояние мякиша	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.
	У плетенок и плетеных хал — мелкая, слегка уплотненная.
	У алтайских рожков, сдобных рожков и рогликов — мякиш слоистый в изломе.
	У городских и столичных батонов, городских булок — допускается неравномерная.
	В батонах с изюмом — изюм распределен по массе батона.
	У булочной мелочи — равномерная.
	У московских калачей и ситничков — неравномерная, с крупными порами.
	У оренбургских хлебцев — с включениями изюма.
	У особых батонов — развитая, неравномерная, без уплотнений.
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.3. По физико-химическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Булки городские из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Булки городские из пшеничной муки 1 с	43,0	3,5	70,0	4,0 ±1,0	2,0 ± 0,5
Плетенки из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	72,0	4,0 ± 1,0	2,2 ± 0,5
из пшеничной муки 2 с	42,0	3,5	60,0	3,0 ± 1,0	1,0 ± 0,5
Халы плетеные из пшеничной муки 1 с	41,0	3,0	70,0	5,0 ± 1,0	1,0 ± 0,5
Булки русские круглые из пшеничной муки в/с	42,0	3,0	72,0	6.4 ± 1,0	—
из пшеничной муки 1 с массой, кг					
0,1 и 0.2	43,0	3,5	70,0	5,4 ± 1,0	—
0,05	40,0	2,5	—	5,3 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Батоны простые из пшеничной муки 1 с	43,0*	3,0	65,0	—	—
из пшеничной муки 2 с массой, кг					
0,2	43,0	3,5	63,0	—	—
0,5	44,0*	3,5	63,0	—	—
Батоны нарезные из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	73,0	4,2 ± 1,0	2,9 ± 0,5

Продолжение табл. 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
из пшеничной муки 1 с	42,0	3,0	68,0	4,2 ± 1,0	3,0 ± 0,5
Батоны нарезные молочные из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	—
из пшеничной муки 1 с	43,0	3,0	68,0	4,0 ± 1,0	—
Батоны с изюмом из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	—	4,2 ± 1,0	1,7 ± 0,5
Батоны городские из пшеничной муки в/с массой, кг					
0,2	40,0	2,5	68,0	—	—
0,4	42,0	2,5	68,0	—	—
Батоны подмосковные из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	2,4 ± 0,5
Батоны столовые из пшеничной муки в/с	41,5	2,5	73,0	—	6,5 ± 0,5
Батоны столичные из пшеничной муки в/с	45,0	2,5	—	—	—
Батоны студенческие из пшеничной муки 1 с массой, кг					
0,15	43,0	3,0	—	2,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
0,3	43,0	3,0	68,0	2,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
Батоны со сгущенной молочной сывороткой из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	70,0	5,0 ± 1,0	2,5 ± 0,5
Батоны особые из пшеничной муки в/с	44,0	2,5	—	—	—
Булочная мелочь из пшеничной муки 1 с	39,0	3,0	—	5,7 ± 1,0	2,6 ± 0,5
из пшеничной муки 2 с	41,0	3,5	—	4,8 ± 1,0	1,1 ± 0,5
Сайки из пшеничной муки 1 с	43,0	3,0	68,0	4,0 ± 1,0	2,2 ± 0,5
из пшеничной муки 2 с	44,0	4,0	64,0	3,0 ± 1,0	—
Сайки горчичные из пшеничной муки 1 с	42,0	3,0	68,0	4,0 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Сайки с изюмом из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	—	4,0 ± 1,0	2,2 ± 0,5
Калачи московские из пшеничной муки в/с	44,0	2,5	—	—	—
Ситнички московские из пшеничной муки в/с	45,5	2,5	—	—	—
Молочные булочки из пшеничной муки в/с	43,0	3,0	73,0	—	—
Булочки с маком из пшеничной муки 1 с	40,0	3,0	—	6,0 ± 1,0	2,5 ± 0,5
Хлебцы оренбургские из пшеничной муки 1 с	43,0	3,5	—	7,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
Булочки детские из пшеничной муки 1 с	37,0	3,0	—	14,5 ± 1,0	—
Булочки октябренок из пшеничной муки 1 с	39,0	4,0	—	13,0 ± 1,0	2,5 ± 0,5
Булочки колобок из пшеничной муки 1 с	41,0	3,5	—	9,0 ± 1,0	1,5 ± 0,5
Булочки горчичные из пшеничной муки 1 с	38,5	3,0	—	5,5 ± 1,0	5,5 ± 0,5
Булочки столичные из пшеничной муки в/с	42,5**	2,0	—	—	—
Булочки с тмином из пшеничной муки в/с	42,5	2,5	—	—	2,5 ± 0,5
Рожки сдобные из пшеничной муки 1 с	34,0	2,5	—	2,8 ± 1,0	14,0 ± 0,5
Рогалики из пшеничной муки 1 с	37,0	2,5	—	5,0 ± 1,0	6,5 ± 0,5
Булка ярославская сдобная из пшеничной муки 1 с	39,0	3,0	70,0	8,0 ± 1,0	4,0 ± 0,5
Булочка московская из пшеничной муки в/с	44,5	2,5	—	—	—
Рожки алтайские из пшеничной муки в/с	38,5	2,5	—	—	—
из пшеничной муки 1 с	39,0	3,0	—	—	—
Арнауты из пшеничной муки в/с	38,0	2,5	—	6,0 ± 1,0	6,0 ± 0,5
Булка с молочной сывороткой из пшеничной муки 1 с	42,0	3,0	72,0	5,0 ± 1,0	3,0 ± 0,5

Продолжение табл. 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Изделия хлебобулочные плетеные московские из пшеничной муки в/с массой, кг					
0,2	40,5	2,5	—	4,0 ± 1,0	2,0 ± 0,5
0,4	40,5	2,5	70,0	4,0 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Булка черкизовская	40,0	3,0	70,0	6,0 ± 1,0	5,0 ± 0,5
Батон красносельский	43,0	3,0	65,0	2,0 ± 1,0	—

* Для батонов, вырабатываемых на хлебозаводах системы инженера Марсакова, допускается увеличение влажности на 1 %.

** Для изделий, вырабатываемых на линии ФРГ, допускается влажность 43,5 %. Допускается увеличение влажности на 1 % при ручной разделке теста.

Примечания:

1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей, молочнокислых заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3. Маркировка

Для упакованных в бумагу с полиэтиленовым покрытием горчичных, столичных булочек и булочек с тмином наносят маркировку, содержащую:

товарный знак;

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность, местонахождение;

наименование изделия;

массу нетто;

дату и час выработки;

срок реализации;

обозначение настоящего стандарта;

информационные сведения об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов на 100 г изделий.

1.4. Упаковка

1.4.1. Булочные изделия вырабатываются упакованными и без упаковки.

1.4.2. Остывшие булочные изделия упаковывают в пищевую полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951. Для горчичных, столичных и булочек с тмином применяется также бумага с полиэтиленовым покрытием, разрешенная Министерством здравоохранения СССР.

1.4.3. Батоны упаковывают по 1 шт.

Отклонение массы нетто каждого изделия и средней массы нетто 10 изделий в меньшую сторону в конце срока реализации не должно превышать соответственно 3,0 и 2,5 % от установленной массы нетто одного изделия. Отклонение массы нетто изделий в большую сторону не ограничено.

1.4.4. Сдобные рожки массой 0,06 кг упаковывают по 2—3 шт.; массой 0,10 кг — по 2 шт.

Масса нетто упаковочной единицы должна быть 0,12; 0,18 и 0,20 кг.

Отклонения массы нетто каждой упаковочной единицы и средней массы нетто 10 упаковочных единиц в меньшую сторону в конце срока реализации не должны превышать соответственно 6,0 и 5,0 % от установленной массы нетто упаковочной единицы. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничено.

Укладывание сдобных рожков проводится в четырехбортные лотки по ГОСТ 11354 рядами или насыпью. Изделия без упаковки массой 0,06 кг укладывают не более 80 шт. в лотки, массой 0,10 кг — не более 60 шт.; упакованные — не более 25 упаковочных единиц.

1.4.3, 1.4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4.5. Горчичные, столичные и булочки с тмином упаковывают по 2, 3 и 4 шт.

Масса нетто упаковочной единицы должна быть 0,10; 0,12; 0,15; 0,18; 0,20; 0,24 кг. Отклонение массы нетто каждой упаковочной единицы и средней массы нетто 10 упаковочных единиц в конце срока реализации не должно превышать соответственно 6,0 и 5,0 % от установленной массы нетто упаковочной единицы. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4.6. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.4.7. Укладывание московских калачей должно производиться на ребро в один ряд, московских ситничков — на нижнюю корку в один ряд.

1.4.8. Булочки с маком должны быть уложены в один ряд в лотки, обеспечивающие сохранность формы изделий.

1.4.9. Укладывание булочных изделий — по ГОСТ 8227.

1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

1.6. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденным Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

1.5, 1.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии булочных изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672.

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

(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 и содержании яиц, молока и молочной сыворотки по рецептуре.

Предприятие-изготовитель указанную информацию в виде информационных листков сообщает предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи булочных изделий массой до 0,2 кг включительно — 16 ч, более 0,2 кг — 24 ч.

---

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Срок хранения со дня изготовления: упакованных батонов — 72 ч; упакованных сдобных рожков, горчичных, столичных и булочек с тмином — 48 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

КОДЫ ОКП

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
1. Булки городские из пшеничной муки в/с	0,1	91 1562 1319
» » » » » »	0,2	91 1562 1324
из пшеничной муки 1 с	0,1	91 1572 1619
» » » »	0,2	91 1572 1624
2. Плетенки из пшеничной муки в/с	0,2	91 1561 1824
» » » » »	0,4	91 1561 1834
из пшеничной муки 2 с	0,4	91 1581 1234
3. Халы плетеные из пшеничной муки 1 с	0,4	91 1571 2534
4. Булки русские круглые из пшеничной муки в/с	0,1	91 1562 1419
» » » » » » »	0,2	91 1562 1424
из пшеничной муки 1 с	0,05	91 1572 1812
» » » »	0,1	91 1572 1819
» » » »	0,2	91 1572 1824
5. Батоны простые из пшеничной муки 1 с	0,2	91 1571 1324
» » » » » »	0,5	91 1571 1339
из пшеничной муки 2 с	0,2	91 1582 1124
» » » »	0,5	91 1582 1139
6. Батоны нарезные из пшеничной муки в/с	0,5	91 1561 1239
из пшеничной муки 1 с	0,4	91 1571 1234
Батоны нарезные, упакованные в полиэтилен, в/с	0,5	91 1563 1839
7. Батоны нарезные молочные из пшеничной муки в/с	0,5	91 1568 1139
» » » из пшеничной муки 1 с	0,4	91 1578 1334
8. Батоны с изюмом	0,2	91 1561 1424
	0,4	91 1561 1434
9. Батоны городские	0,2	91 1561 1124
	0,4	91 1561 1134
10. Батоны подмосковные	0,4	91 1561 1334
Батоны подмосковные, упакованные в полиэтилен	0,4	91 1563 1934
11. Батоны столовые	0,3	91 1561 3431
Батоны столовые, упакованные в полиэтилен	0,3	91 1563 2031
12. Батоны столичные	0,2	91 1561 1524
	0,4	91 1561 1534
13. Батоны студенческие	0,15	91 1572 1122
	0,3	91 1572 1131
14. Батоны со сгущенной молочной сывороткой	0,4	91 1568 1534
15. Батоны особые	0,45	91 1561 3840
16. Булочная мелочь из пшеничной муки 1 с	0,1	91 1572 4419
	0,2	91 1572 4424
из пшеничной муки 2 с	0,05	91 1582 1512
	0,1	91 1582 1519
	0,2	91 1582 1524
17. Сайки из пшеничной муки 1 с подовые	0,2	91 1572 3924
» » » » » формовые	0,2	91 1572 4124
из пшеничной муки 2 с	0,2	91 1582 1324

Продолжение

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
18. Сайки горчичные	0,2	91 1572 3724
19. Сайки с изюмом	0,2	91 1562 2124
20. Калачи московские	0,1	91 1562 1819
	0,2	91 1562 1824
21. Ситнички московские	0,1	91 1562 2219
	0,2	91 1562 2224
22. Булочки молочные	0,1	91 1568 3319
	0,2	91 1568 3324
23. Булочки с маком	0,1	91 1572 2619
24. Хлебцы оренбургские	0,4	91 1571 3734
25. Булочки детские	0,05	91 1572 2212
	0,1	91 1572 2219
26. Булочки октябренок	0,08	91 1578 3617
27. Булочки колобок	0,05	91 1578 7212
	0,1	91 1578 7219
28. Булочки горчичные	0,05	91 1575 1612
Булочки горчичные в упаковке	0,2	91 1573 1924
29. Булочки столичные	0,05	91 1565 1212
	0,1	91 1565 1219
Булочки столичные в упаковке	0,1	91 1563 1219
	0,15	91 1563 1222
	0,2	91 1563 1224
30. Булочки с тмином	0,05	91 1565 1717
Булочки с тмином в упаковке	0,2	91 1563 1524
31. Рожки сдобные	0,06	91 1675 1613
	0,10	91 1672 0671
Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку	0,20	91 1673 0053
Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку	0,18	91 1673 0052
Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку	0,12	91 1673 0051
32. Рожки сдобные с солью	0,06	91 1675 1713
33. Рогалики с солью и тмином	0,05	91 1572 3412
	0,1	91 1572 3419
34. Рогалики с маком	0,05	91 1572 3312
	0,1	91 1572 3319
35. Булка ярославская сдобная	0,2	91 1572 1524
36. Булочка московская	0,2	91 1562 1724
37. Рожки алтайские из пшеничной муки в/с	0,15	91 1562 2322
* * из пшеничной муки 1 с	0,1	91 1572 3519
	0,2	91 1572 3524
38. Арнауты	0,2	91 1562 1224
39. Булка с молочной сывороткой	0,5	91 1578 2239
40. Изделия хлебобулочные плетеные московские	0,2	91 1562 2424
	0,4	91 1562 2434
41. Булка черкизовская	0,2	91 1671 1624
	0,4	91 1671 1634
42. Батон красносельский	0,42	91 1581 1934

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.09.88 № 3385**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6649—53; ГОСТ 6650—58; ГОСТ 7033—54; ГОСТ 7127—78; ГОСТ 8124—56; ГОСТ 8125—74; ГОСТ 9300—59; ГОСТ 9711—61; ГОСТ 9902—61; ГОСТ 10073—62; ГОСТ 14699—69; ГОСТ 15951—70; ГОСТ 20781—75; ГОСТ 24298—80 в части булочек горчичных, столичных и с тмином; ОСТ 18—66—72; ОСТ 18—99—72; ОСТ 18—184—74; ОСТ 18—186—74; ОСТ 18—203—74; ОСТ 18—251—75; ОСТ 18—382—81; ОСТ 18—450—85; ТУ 18—7—9—85; ГОСТ 7318—55; ОСТ 18—98—72**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.4.9; 4.1
ГОСТ 10354—82	1.4.2
ГОСТ 11354—93	1.4.4; 1.4.5
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 25951—83	1.4.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 24.09.92 № 1263**

6. **ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1989 г., сентябре 1992 г. (ИУС 9—89, 12—92)**

gost.e-ecolog.ru