ГОСТ 26982—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.661:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Технические условия

ГОСТ 26982—86

Lovers bread. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1481 1839, 91 1481 1858

Дата введения 01.12.86

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Любительский хлеб должен вырабатываться формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, солода, с добавлением сахара, патоки, кориандра или тмина, или аниса и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса одного изделия должна быть 0,5 и 0,9 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. По органолептическим показателям любительский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов, посыпанная кориандром, тмином или анисом. Допускается наличие шва от делителя-укладчика
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, с небольшой липкостью, свойственной заварным сортам хлеба. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот. Мякиш слегка уплотненный. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, кориандра или аниса, без постороннего запаха

Примечания:

1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон и имеющие ширину более 1 см.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», 2006

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.4. По физико-химическим показателям любительский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба массой, кг	
	0,5	0,9
Влажность мякиша, %, не более	46,0	47,0
Кислотность мякиша, град, не более	9,5	9,5
Пористость мякиша, %, не менее	49,0	50,0

1.5. В любительском хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки любительского хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.8. Сырье, используемое для изготовления продукции, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.7, 1.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, содержание токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование любительского хлеба — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой ценности (калорийности), содержания белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 8 сентября 1986 г. № 2626**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1, 3.1
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 8227—56	4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1994**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 3—92)**

Переиздание (по состоянию на май 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 25.06.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,30. Тираж 92 экз. Зак. 845.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru @gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru