ГОСТ 24298—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ МЕЛКОШТУЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ МЕЛКОШТУЧНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 24298—80

Bakery products. Rolls. General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1500

Дата введения 01.07.81

Настоящий стандарт распространяется на мелкоштучные хлебобулочные изделия, вырабатываемые на комплексно-механизированных линиях.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мелкоштучные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого и высшего сортов и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Мелкоштучные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах:

булочки ароматные — 0,05;

булочки днепровские — 0,06;

булочки кунцевские — 0,05 и 0,06.

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

Коды ОКП приведены в приложении 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Округлая или овальная. Допускаются небольшие притиски
поверхность	С оттиском от штампа или без оттиска. Допускается по линии штампа незначительный разрыв, для упакованных изделий — 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
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

1.4. По физико-химическим показателям мелкоштучные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование булочек	Показатели и нормы			
	Влажность мякиша, % не более	Кислотность мякиша, град. не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
			сахара	жира
Ароматные из муки первого сорта массой 0,05 кг	35,0	3,0	10,5 ± 1,0	10,5 ± 0,5
Днепровские из муки первого сорта массой 0,06 кг	38,0	3,0	8,0 ± 1,0	10,0 ± 0,5
Кунцевские из муки первого сорта массой 0,05 кг	39,0	3,0	6,5 ± 1,0	7,5 ± 0,5
Кунцевские из муки высшего сорта массой 0,06 кг	38,5	2,5	6,5 ± 1,0	7,5 ± 0,5

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

1.6. Срок максимальной выдержки неупакованных мелкоштучных хлебобулочных изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.7. 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] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

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

1.7; 1.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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 определяют по требованию потребителя.

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

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.1, 3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Остывшие булочки упаковывают на различных упаковочных машинах по 2, 3 и 4 штуки в пленку пищевую полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пленку пищевую полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 и бумагу с полиэтиленовым покрытием, разрешенную к применению Минздравом СССР.

Масса единицы упаковки должна быть 0,10; 0,12; 0,15; 0,18; 0,20; 0,24 кг. Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы в конце срока реализации не должны превышать для единицы упаковки — 6 %, для 10 упаковок — 5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

4.2. На бумагу с полиэтиленовым покрытием наносят маркировку, содержащую:
товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование изделия;
массу нетто;
дату выработки;
срок хранения;
обозначение настоящего стандарта.

4.3. Реализация мелкоштучных хлебобулочных изделий в розничной торговле должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя (см. приложение 2).

4.4. Укладывание, хранение и транспортирование изделий — по ГОСТ 8227.

4.5. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи неупакованных изделий — 16 ч, изделий в упаковке — 48 ч.

4.3—4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
Булочки ароматные	0,05	91 1675 2012
Булочки ароматные в упаковке по 4 шт.	0,2	01 1673 1724
Булочки днепровские	0,06	91 1675 1113
Булочки кунцевские из муки первого сорта	0,05	91 1675 1212
Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 2 шт.	0,1	91 1673 1119
Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 4 шт.	0,2	91 1673 1124
Булочки кунцевские из муки высшего сорта	0,06	91 1665 4313
Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 2 шт.	0,12	91 1663 1821
Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 3 шт.	0,18	91 1663 1820

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

Химический состав и энергетическая ценность 100 г изделий

Наименование изделий	Химический состав							Энергетическая ценность, кал.
	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, мг			
					B_1	B_2	PP	
Булочка ароматная	24,4	6,9	8,3	55,0	0,16	0,07	1,56	324
Булочка днепровская	27,7	7,8	8,5	50,5	0,16	0,07	1,74	314
Булочка кунцевская первого сорта	27,0	8,2	5,3	53,7	0,18	0,07	1,87	300
Булочка кунцевская высшего сорта	28,0	7,7	6,7	47,4	0,12	0,04	1,12	305

ПРИЛОЖЕНИЯ 1, 2. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.07.80 № 3385**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

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 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	4.4
ГОСТ 10354—82	4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 25951—83	4.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. **Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 № 814**

6. **ИЗДАНИЕ (август 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1985 г., декабре 1991 г. (ИУС 11—85, 3—92)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 01.09.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,50. Тираж 94 экз. Зак. 553.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
info@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