М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  С Т А Н Д А Р Т

# ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

**Технические условия**

**ГОСТ 2077—84**

Rye bread and rye-and-wheat bread.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1300

**Дата введения 01.01.86**

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах:

| | |
|---|---|
| хлеб ржаной простой подовый и формовой весовой | — не более 3,00; |
| хлеб ржаной простой подовый штучный | — 0,75—1,60; |
| хлеб ржаной простой формовой штучный | — 0,70—1,40; |
| хлеб ржаной заварной формовой штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб бородинский подовый штучный | — 0,85—0,95; |
| хлеб бородинский формовой штучный | — 0,50—1,00; |
| хлеб ржаной московский формовой штучный | — 0,50—1,10; |
| хлеб ржано-пшеничный простой подовый и формовой весовой | — не более 3,00; |
| хлеб ржано-пшеничный простой подовый штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб ржано-пшеничный простой формовой штучный | — 0,75—1,45; |
| хлеб ржано-пшеничный заварной формовой штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб пшенично-ржаной простой подовый и формовой весовой | — не более 2,00; |
| хлеб пшенично-ржаной простой подовый штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб пшенично-ржаной простой формовой штучный | — 0,75—1,45; |
| хлеб пшенично-ржаной заварной формовой штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб ржаной из обдирной муки подовый и формовой весовой | — не более 2,00; |
| хлеб ржаной из обдирной муки подовый штучный | — 0,75—1,45; |
| хлеб ржаной из обдирной муки формовой штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб житный подовый и формовой штучный | — 0,80—0,90; |
| хлеб украинский подовый весовой | — не более 2,00; |
| хлеб украинский подовый и формовой штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб украинский новый подовый штучный | — 0,75—1,25; |
| хлеб украинский новый формовой штучный | — 0,70—1,10; |
| хлеб орловский подовый штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб орловский формовой штучный | — 0,75—1,00; |

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**



gost.e-ecolog.ru

| | |
|---|---|
| хлеб подмосковный формовой штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб столовый подовый штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб столовый формовой штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб славянский подовый штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб славянский формовой штучный | — 0,80—0,90; |
| хлеб пеклеванный «Виру» подовый штучный | — 0,65—0,85; |
| хлеб ржаной из сеяной муки подовый и формовой весовой | — не более 2,00; |
| хлеб ржаной из сеяной муки подовый штучный | — 0,75—1,00; |
| хлеб ржаной из сеяной муки формовой штучный | — 0,70—1,00; |
| хлеб минский подовый штучный | — 0,40—0,80; |
| хлеб рижский подовый штучный | — 0,50—0,80. |

Конкретные массы хлеба в указанных пределах с учетом утверждения Госкомитетом СССР по ценам розничных цен по поясам, кратным 2 и 4, устанавливаются министерством хлебопродуктов союзной республики по согласованию с министерством торговли союзной республики.

Отклонения массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно — 3,0 и 2,5 % установленной массы одного штучного изделия.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3. По органолептическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма: подового | Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков, со слегка заостренными концами у минского хлеба |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов |
| поверхность: | |
| формового | С глянцем у бородинского хлеба; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у ржаного заварного хлеба, кориандра, тмина или аниса у бородинского хлеба; допускается наличие шва от делителя-укладчика |
| подового | Без крупных подрывов. С глянцем у хлеба минского и рижского, шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для пеклеванного хлеба «Виру» допускается по одному поперечному надрезу на обоих концах или наколы. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе |
| цвет | Темно-коричневый для бородинского хлеба; от светло-коричневого до темно-коричневого для остальных видов хлеба |
| Состояние мякиша: | |
| пропеченность | Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостью |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| пористость | Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. У столового, подмосковного, рижского и хлеба пеклеванного «Виру» слегка кисло-сладкий<br>У бородинского хлеба — сладковатый |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.<br>У ржаного заварного хлеба, московского, бородинского, минского, рижского, пеклеванного «Виру» — с легким ароматом тмина, аниса или кориандра |

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 формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.

3. Допускается выпускать минский хлеб округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.

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

1.4. По физико-химическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование изделия | | Влажность мякиша, %, не более | Кислотность мякиша, град., не более | Пористость, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
|---|---|---|---|---|---|
| Хлеб ржаной простой | | | | | |
| подовый | | 51,0 | 12,0 | 45,0 | — |
| формовой | | 51,0 | 12,0 | 48,0 | — |
| Хлеб ржаной заварной формовой | | 51,0 | 11,0 | 46,0 | — |
| Хлеб бородинский подовый формовой массой, кг | | 46,0 | 10,0 | 46,0 | — |
| 0,5—0,8 | | 46,0 | 10,0 | 48,0 | — |
| 0,8—1,0 | | 47,0 | 10,0 | 48,0 | — |
| Хлеб ржаной московский формовой | | 50,0 | 11,0 | 48,0 | — |
| Хлеб ржано-пшеничный простой подовый | | 49,0 | 11,0 | 47,0 | — |
| Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой | | 49,0 | 11,0 | 50,0 | — |
| Хлеб пшенично-ржаной простой подовый | | 48,0 | 10,0 | 50,0 | — |
| Хлеб пшенично-ржаной простой и заварной формовой | | 50,0 | 10,0 | 54,0 | — |
| Хлеб ржаной из обдирной муки: | | | | | |
| подовый | | 48,5 | 11,0 | 49,0 | — |
| формовой | | 49,0 | 11,0 | 51,0 | — |
| Хлеб житный | | | | | |
| подовый | | 48,0 | 11,0 | 49,0 | — |
| формовой | | 49,0 | 11,0 | 51,0 | — |
| Хлеб украинский подовый с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной обойной | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 49,0 | 10,0 | 52,0 | — |
| 70,0 | 30,0 | 49,0 | 10,0 | 52,0 | — |
| 60,0 | 40,0 | 48,5 | 10,0 | 53,0 | — |
| 50,0 | 50,0 | 48,0 | 9,0 | 53,0 | — |
| 40,0 | 60,0 | 48,0 | 8,5 | 54,0 | — |
| 30,0 | 70,0 | 48,0 | 8,0 | 55,0 | — |
| 20,0 | 80,0 | 48,0 | 7,5 | 56,0 | — |
| Хлеб украинский формовой с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной обойной | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 50,0 | 10,0 | 54,0 | — |
| 70,0 | 30,0 | 50,0 | 10,0 | 54,0 | — |
| 60,0 | 40,0 | 49,5 | 10,0 | 55,0 | — |
| 50,0 | 50,0 | 49,0 | 9,0 | 55,0 | — |
| Хлеб украинский новый подовый с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 48,0 | 10,0 | 51,0 | — |
| 60,0 | 40,0 | 47,5 | 9,0 | 56,0 | — |
| 50,0 | 50,0 | 47,0 | 8,0 | 57,0 | — |
| 40,0 | 60,0 | 47,0 | 8,0 | 58,0 | — |
| Хлеб украинский новый формовой с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 50,0 | 10,0 | 54,0 | — |
| 60,0 | 40,0 | 49,0 | 9,0 | 58,0 | — |
| 50,0 | 50,0 | 48,5 | 9,0 | 59,0 | — |
| 40,0 | 60,0 | 48,5 | 8,0 | 60,0 | — |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование изделия | Влажность мякиша, %, не более | Кислотность мякиша, град., не более | Пористость, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
|---|---|---|---|---|
| Хлеб орловский: | | | | |
| подовый | 47,0 | 9,0 | 52,0 | — |
| формовой | 48,0 | 9,0 | 55,0 | — |
| Хлеб подмосковный формовой | 48,0 | 9,0 | 55,0 | — |
| Хлеб столовый: | | | | |
| подовый | 47,0 | 9,0 | 60,0 | 3,0±1,0 |
| формовой | 48,0 | 9,0 | 62,0 | 3,0±1,0 |
| Хлеб славянский подовый с соотношением муки, %: | | | | |
| ржаной обдирной / пшеничной второго сорта | | | | |
| 15,0 / 85,0 | 46,0 | 7,0 | 56,0 | — |
| 30,0 / 70,0 | 47,0 | 8,0 | 55,0 | — |
| Хлеб славянский формовой с соотношением муки, %: | | | | |
| ржаной обдирной / пшеничной второго сорта | | | | |
| 15,0 / 85,0 | 47,0 | 7,0 | 58,0 | — |
| 30,0 / 70,0 | 48,0 | 8,0 | 57,0 | — |
| Хлеб пеклеванный «Виру» подовый | 45,0 | 8,0 | 60,0 | — |
| Хлеб ржаной из муки сеяной | | | | |
| подовый | 46,0 | 7,0 | 55,0 | — |
| формовой | 48,0 | 7,0 | 57,0 | — |
| Хлеб минский подовый | 45,0 | 7,0 | 57,0 | — |
| Хлеб рижский подовый | 44,5 | 7,0 | 58,0 | — |

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.5. В хлебе ржаном, ржано-пшеничном и пшенично-ржаном не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки ржаного хлеба из сеяной муки на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч, для остальных видов хлеба — не более 14 ч.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи для ржаного хлеба из сеяной муки — 24 ч, для остальных видов хлеба — 36 ч.

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

1.8. Сырье, используемое при производстве хлеба, 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. № 2).**

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением.

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

2.2. Массовую долю сахара определяют по требованиям потребителя.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

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

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

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

## 4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного — по ГОСТ 8227.

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.09.84 № 3439**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 2077—54, ГОСТ 2079—59, ГОСТ 4580—49, ГОСТ 4581—49, ГОСТ 5309—50, ГОСТ 6696—53, ГОСТ 7039—54, ГОСТ 7185—73, ГОСТ 10012—62, ГОСТ 14697—69**

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 5672—68 | 3.2 |
| ГОСТ 8227—56 | 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 СССР от 06.06.91 № 814**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1991 г. (ИУС 9—88, 12—91)**



gost.e-ecolog.ru