ГОСТ 26985—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ХЛЕБ РОССИЙСКИЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

**Поправка к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)]**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| С.1. Группа | М11 | Н32 |

(ИУС № 9 2009 г.)

УДК 664.661:006.354 Группа М11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ХЛЕБ РОССИЙСКИЙ

## Технические условия

ГОСТ 26985—86

Rossiysky bread. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1355 1954, 91 1351 2154

Дата введения 01.12.86

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Российский хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса хлеба должна быть 0,5—1,1 кг.

Конкретную массу хлеба в указанных пределах устанавливает министерство (ведомство) хлебопродуктов союзной республики с учетом необходимости установления розничных цен на хлеб, кратных 2 и 4.

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.

1.3. По органолептическим показателям российский хлеб 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. |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов |
| поверхность | Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корок подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба |
| цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого |
| Состояние мякиша: | |
| пропеченность | Пропеченный, не липкий, 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. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Сборник «Хлеб. Технические условия», 2006.

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

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.

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для хлеба | |
|---|---|---|
| | подового | формового |
| Влажность мякиша, %, не более | 47,0 | 48,0 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 9,0 | 9,0 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 54,0 | 57,0 |

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

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

1.6. Срок максимальной выдержки российского 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 при изготовлении 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. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

2.2. 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 5669, ГОСТ 5670.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

## 4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

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

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

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.12.91 № 1944***

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 — ГОСТ 26934-86 | 3.2 |

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1944**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 4—87, 3—92)**

**Переиздание** (по состоянию на апрель 2008 г.)

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 5).

## ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

В информационном указателе «Национальные стандарты» № 12—2007 опубликована поправка

**к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [см. Переиздание (март 1994 г.), сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»]**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Информационные данные. Пункт 2 | от 12.12.91 № 1944 | от 08.09.86 № 2629 |

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 19.05.2008. Формат 60×84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,35. Тираж 109 экз. Зак. 610.

---

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

**Поправка к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)]**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| С.1. Группа | М11 | Н32 |

(ИУС № 9 2009 г.)

**к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [см. Переиздание (март 1994 г.), сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»]**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Информационные данные. Пункт 2 | от 12.12.91 № 1944 | от 08.09.86 № 2629 |

(ИУС № 12 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru