ГОСТ 9511—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 9511—80

Puff-pastry bakery products.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1500

Дата введения 01.01.81

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.9—1.10; 2.2; 3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.2. **(Исключен, Изм. № 4).**

1.3. Слоеные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

булочки слоеные — 0,05 и 0,1;
слойка детская — 0,07;
слойка кондитерская — 0,1;
слойка свердловская — 0,1;
конвертики слоеные с повидлом — 0,075;
розанчики слоеные с вареньем — 0,1.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 5 и 3 % установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Нерасплывчатая. Булочки слоеной — квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской — продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской — квадратная или округлая; слойки свердловской — квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом — продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем — округлая

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
поверхность	Булочек слоеных, конвертиков слоеных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоеных с вареньем — смазанная яйцом. Отделана: у слойки детской и булочек слоеных — сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоеных с вареньем — отделочной крошкой, у конвертиков слоеных с повидлом — рубленым орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоеных булочек без отделки
Цвет	От светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов или складок более светлый
Состояние мякиша:	
пропеченность	Хорошо пропеченный, без уплотнений
промес	Без комочков и следов непромеса
структура	С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.5. По физико-химическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

1.7. Срок максимальной выдержки слоеных изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.8. Укладывание слоеных изделий — по ГОСТ 8227. Лотки должны быть выстланы бумагой по ГОСТ 8273.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

Таблица 2

Наименование изделия	Показатели и нормы		
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Булочки слоеные	35,0	2,5	20,0±2,0
Слойка детская	35,0	2,5	11,5±2,0
Слойка кондитерская	33,0	2,5	17,0±2,0
Слойка свердловская	35,0	2,5	16,5±2,0
Конвертики слоеные с повидлом	35,0	2,5	16,5±2,0
Розанчики слоеные с вареньем	35,0	2,5	9,5±1,0

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара допускается.

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89*.

1.10. Сырье, применяемое при изготовлении слоеных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89*.

1.9, 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

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

2.3. Массовую долю сахара определяют по требованию потребителя.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Методы анализа по ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Хранение и транспортирование слоеных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Срок реализации слоеных изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

4.1; 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Реализация слоеных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Р.В. Кузьминский, канд. техн. наук; **И.П. Петраш**, канд. биол. наук; **С.Р. Чиркова, Р.С. Зуевская**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.06.80 № 2717**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 9511—60**

4. **ГОСТ 9511—80 унифицирован с УСТ 394—61**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1, 3.1
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.8, 4.1
ГОСТ 8273—75	1.8
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

7. **ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1985 г., феврале 1989 г., мае 1989 г., марте 1995 г. (ИУС 4—86, 5—89, 8—89, 6—95)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 31.07.2009. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,43. Тираж 103 экз. Зак. 469.

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

gost.e-ecolog.ru