МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.661:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

ГОСТ 27842—88

Wheat bread.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1400, 91 1500, 91 1600

Дата введения 01.01.90

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.7; 2.3; 3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в табл. 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса, кг
Хлеб пшеничный из обойной муки подовый и формовой весовой	Не более 3,0
Хлеб пшеничный из обойной муки подовый штучный	0,7—1,0
Хлеб пшеничный из обойной муки формовой штучный	0,8—1,3
Хлеб забайкальский формовой весовой	Не более 2,0
Хлеб забайкальский формовой штучный	0,7—1,0
Хлеб забайкальский подовый штучный	0,7—1,0
Хлеб степной формовой штучный	0,7—1,0
Хлеб уральский формовой штучный	0,7—1,0
Арнаут киевский подовый штучный	0,5—1,1
Хлеб кишиневский подовый штучный	0,8
Хлеб кишиневский формовой штучный	0,85
Матнакаш весовой	Не более 2,5
Матнакаш штучный	0,5—1,5
Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой весовой	Не более 3,0
Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой штучный	0,5—1,1
Паляница украинская	0,75—1,0

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© Стандартинформ, 2006

Продолжение табл. 1

Наименование изделия	Масса, кг
Паляница кировоградская	1,6
Калач уральский подовый штучный	0,5—1,0
Хлеб красносельский подовый весовой	Не более 2,0
Хлеб красносельский подовый штучный	0,8—0,9
Хлеб сладкий пшеничный формовой штучный	0,5—0,8
Хлеб городской подовый штучный	0,5
Хлеб городской формовой штучный	0,5—0,8
Калач саратовский штучный	0,75—1,6
Хлеб горчичный подовый штучный	0,5—0,8
Хлеб горчичный формовой штучный	0,5—1,0
Хлеб ситный с изюмом подовый весовой	Не более 2,0
Хлеб ситный с изюмом подовый штучный	0,95—1,0
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки подовый штучный	0,8; 1,0 и 2,0
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки формовой штучный	0,5; 1,0 и 2,0
Булка крестьянская подовая штучная	0,43—0,83
Хлеб ромашка формовой штучный	0,4—1,0
Хлеб раменский подовый штучный	0,3—0,5
Хлеб раменский формовой штучный	0,5
Хлеб домашний подовый штучный	0,4—0,8
Хлеб дорожный в упаковке подовый штучный	0,4
Хлеб дорожный в упаковке формовой штучный	0,7
Хлеб гражданский подовый штучный	0,4; 0,5
Хлеб гражданский формовой штучный	0,65; 0,7
Хлеб молочный подовый штучный	0,8
Хлеб молочный формовой штучный	0,4
Хлеб белорусский подовый штучный	0,4
Хлеб белорусский формовой штучный	0,7
Хлеб полесский подовый штучный	0,4
Каравай русский штучный	2,0
Каравай сувенирный штучный	2,0

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.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
форма:	
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; у саратовского калача — круглая; у кировоградской паляницы — круглая, с подрывом у верхней корки на 2/3 окружности высотой не более 5 см, у хлеба ромашка — округлая, в виде ромашки, сложенной в зависимости от массы из 3, 5, 9 и 10 долек треугольной формы
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков; у киевского арнаута, кишиневского хлеба допускаются один-три слипа; у хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются 1—2 небольших слипа; у украинской паляницы — округлая с боковым надрезом на 3/4 окружности с приподнятым козырьком; у калача уральского — округлая, в виде кольца, допускаются видимые следы соединения жгута.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
поверхность	Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; с продольными рельефами и круговым рельефом — ободком по краю — матнакаша в виде нескольких секторов, разделенных бороздками — у хлеба ромашка глянцевая, отделанная рисунком в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка, с основанием, обвитым жгутом — у сувенирного каравая; гладкая или шероховатая у остальных видов хлеба. Допускается: мучнистость для подового хлеба и кировоградской паляницы, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, небольшие пузыри для матнакаша, наличие заваренных комочков смазки для саратовского калача, наличие мелкой сетки трещин для русского каравая, незначительная морщинистость для дорожного хлеба в упаковке.
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки; небольшие пятна более интенсивного цвета для матнакаша; более светлый в местах рисунка и сплетений жгутов для караваев русского и сувенирного и в месте надреза и подрыва для паляниц.
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. С наличием крупных пор у матнакаша, саратовского калача и кировоградской паляницы; с включением изюма у ситного хлеба с изюмом. Мякиш слоистый у кировоградской паляницы.
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Сладковатый у домашнего, городского, горчичного, ситного с изюмом хлеба и сувенирного каравая. Сладкий у сладкого пшеничного хлеба.
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

Примечания:

1. Крупными считают трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.
2. Крупными считают 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. Для кишиневского, городского, красносельского, домашнего, сладкого пшеничного хлеба — более 1 см.

1.2.3. По физико-химическим показателям хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям, приведенным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб пшеничный из обойной муки					
подовый	48,0	7,0	54,0	—	—
формовой	48,0	7,0	55,0	—	—
Хлеб забайкальский	48,0	7,0	60,0	—	—
Хлеб степной	48,0	7,0	59,0	—	—
Хлеб уральский	48,0	7,0	60,0	—	—
Арнаут киевский	45,0	4,0	65,0	—	—
Хлеб кишиневский					
подовый	45,0	4,0	64,0	—	—
формовой	46,5	4,0	66,0	—	—
Матнакаш из обойной муки	48,0	6,0	—	—	—
из муки второго сорта	45,0	4,0	—	—	—
из муки первого сорта	44,0	3,0	—	—	—
из муки высшего сорта	43,0	3,0	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб пшеничный из муки второго сорта					
подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой	45,0	4,0	63,0	—	—
подовый штучный массой менее 0,8 до 0,5 кг	44,0	4,0	63,0	—	—
формовой штучный и весовой	45,0	4,0	65,0	—	—
Хлеб пшеничный из муки первого сорта					
подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой	44,0	3,0	65,0	—	—
подовый штучный массой менее 0,8 до 0,5 кг	43,0	3,0	65,0	—	—
формовой штучный и весовой	45,0	3,0	68,0	—	—
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта					
подовый	43,0	3,0	70,0	—	—
формовой	44,0	3,0	72,0	—	—
Паляница украинская					
из муки второго сорта	44,0	4,0	68,0	—	—
из муки первого и высшего сортов	43,0	3,0	70,0	—	—
Паляница кировоградская					
из муки первого сорта	45,0	3,0	69,0	—	—
из муки высшего сорта	44,0	3,0	72,0	—	—
Калач уральский					
из муки второго сорта	44,0	4,0	—	—	—
из муки первого сорта	43,0	3,0	—	—	—
Хлеб красносельский					
из муки второго сорта	45,0	4,0	63,0	2,0±1,0	—
из муки первого сорта	44,0	3,0	65,0	2,0±1,0	—
Хлеб сладкий пшеничный	41,0	3,0	70,0	13,8±1,0	2,2±0,5
Хлеб городской					
подовый	43,0	3,0	70,0	3,0±1,0	3,2±0,5
формовой	43,5	3,0	74,0	3,0±1,0	3,2±0,5
Калач саратовский					
из муки первого сорта	45,5	4,0	68,0	—	—
из муки высшего сорта	44,5	3,5	72,0	—	—
Хлеб горчичный					
из муки первого сорта					
подовый	42,0	3,0	68,0	5,9±1,0	7,9±0,5
формовой	44,0	3,0	73,0	5,9±1,0	7,9±0,5
из муки высшего сорта					
подовый	41,5	2,5	68,0	5,9±1,0	5,9±0,5
формовой	43,0	2,5	73,0	5,9±1,0	5,9±0,5
Хлеб ситный с изюмом	42,0	2,5	—	5,0±1,0	1,5±0,5
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки	43,0	3,0	68,0	6,0±1,0	—
Каравай русский	40,0	2,5	72,0	—	—
Каравай сувенирный	39,0	2,5	70,0	9,0±1,0	5,5±0,5
Булка крестьянская	44,0	3,0	68,0	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб ромашка из муки первого сорта	40,0	3,0	68,0	5,0±1,0	4,0±0,5
из муки высшего сорта	39,5	2,5	68,0	5,0±1,0	3,0±0,5
Хлеб раменский					
подовый	43,0	3,0	72,0	—	—
формовой	44,0	3,0	73,0	—	—
Хлеб домашний	43,0	3,0	68,0	3,0±1,0	—
Хлеб дорожный в упаковке подовый	42,0	3,0	68,0	3,0±1,0	—
формовой	43,0	3,0	70,0	3,0±1,0	—
Хлеб гражданский					
из муки второго сорта					
подовый	44,0	4,0	63,0	—	—
формовой	45,0	4,0	65,0	—	—
из муки первого сорта					
подовый	43,0	3,0	65,0	—	—
формовой	44,0	3,0	68,0	—	—
Хлеб молочный из муки второго сорта					
подовый	46,0	4,0	65,0	—	—
из муки первого сорта					
подовый	44,0	3,0	70,0	—	—
формовой	45,0	3,0	68,0	—	—
из муки высшего сорта					
подовый	43,0	3,0	70,0	—	—
формовой	44,0	3,0	75,0	—	—
Хлеб белорусский					
подовый	43,5	3,0	70,0	3,0±1,0	1,7±0,5
формовой	44,0	3,0	72,0	3,0±1,0	1,7±0,5
Хлеб полесский	42,5	2,5	73,0	3,0±1,0	1,5±0,5

Примечания:

1. Допускается увеличение кислотности на 1 град. в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых закваске.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
3. Допускается увеличение влажности на 1 % для хлеба подового из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов массой 0,5—1,1 кг, вырабатываемого на хлебозаводах системы инженера Марсакова и на импортных комплексно-механизированных линиях.
4. Допускается увеличение влажности изделий на 1 % при ручной разделке теста.

1.2.1—1.2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.2.4. В хлебе из пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.2.5. Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи дорожного хлеба — не более 16 ч, хлеба из пшеничной обойной муки — не более 14 ч, остальных видов хлеба — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Маркировка

1.3.1. На упаковке изделий должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарный знак;

наименования изделия;

массы изделия;

даты и смены выработки;

обозначения стандарта;

срока реализации (для дорожного хлеба);

информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия и содержании молочной сыворотки по рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Упаковка

1.4.1. Сувенирный каравай упаковывают в коробки, изготовленные из коробочного картона по ГОСТ 7933 (марки А, Б, В, Г). Дно коробки выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

1.4.2. Дорожный хлеб упаковывают в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 толщиной 40 мкм, или лакированный целлофан по ГОСТ 7730, или парафинированную бумагу — основу ОДПЭГ-40 по ГОСТ 16711.

1.5. Укладывание хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

1.4.2, 1.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

1.6. 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, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.7. Сырье, применяемое при изготовлении 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].

1.6, 1.7. **(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. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

(Введен дополнительно, 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 органами Госкомсанэпидемнадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортирование хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

4.2. Хранение

4.2.1. Хранение хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

4.2.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия и содержании молочной сыворотки по рецептуре.

4.2.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи дорожного хлеба не более 48 ч, остальных видов хлеба — 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
1. Хлеб пшеничный из обойной муки		
формовой	Весовой	91 1491 1299
	0,8	91 1491 1251
	0,83	91 1491 1250
	0,93	91 1491 1261
	1,00	91 1491 1268
	1,06	91 1491 1273
	1,20	91 1491 1277
	1,25	91 1491 1278
	1,30	91 1491 1279
подовый	Весовой	91 1495 1699
	0,70	91 1495 1646
	0,73	91 1495 1607
	0,75	91 1495 1648
	0,80	91 1495 1651
	0,93	91 1495 1661
	1,00	91 1495 1668
2. Хлеб забайкальский		
формовой	Весовой	91 1451 1199
	0,70	91 1451 1146
	0,78	91 1451 1110
	0,80	91 1451 1151
	0,87	91 1451 1114
	0,93	91 1451 1161
	1,00	91 1451 1168
подовый	0,73	91 1455 1407
	0,78	91 1455 1410
	0,80	91 1455 1451
	0,85	91 1455 1454
	0,89	91 1455 1457
	1,00	91 1455 1468
3. Хлеб степной формовой	0,73	91 1481 1607
	0,78	91 1481 1610
	0,85	91 1481 1654
	1,00	91 1481 1668
4. Хлеб уральский формовой	0,73	91 1481 1707
	0,78	91 1481 1749
	0,85	91 1481 1754
	1,00	91 1481 1768
5. Хлеб. Арнаут киевский	0,70	91 1485 1346
	0,72	91 1485 1306
	0,74	91 1485 1347
	0,80	91 1485 1351
	0,83	91 1485 1352
	0,94	91 1485 1362
	1,00	91 1485 1368
	1,04	91 1485 1371
	1,05	91 1485 1372
6. Хлеб кишиневский из смеси муки первого и второго сортов формовой	0,85	91 1481 1354
подовый	0,80	91 1475 2351
7. Хлеб. Матнакаш		
из муки высшего сорта	Весовой	91 1465 1699
	0,50	91 1561 2139
	0,80	91 1465 1651
	1,00	91 1465 1668
	1,50	91 1465 1685

Продолжение

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
из муки первого сорта	Весовой	91 1475 2699
	0,5	91 1571 3239
	0,80	91 1475 2651
	1,00	91 1475 2668
из муки второго сорта	Весовой	91 1485 2299
	0,50	91 1581 1339
из муки обойной	Весовой	91 1495 1599
	1,00	91 1495 1568
8. Хлеб пшеничный из муки высшего сорта		
формовой	Весовой	91 1461 1468
	0,50	91 1561 2439
	0,70	91 1461 1346
	0,72	91 1461 1306
	0,73	91 1461 1307
	0,78	91 1461 1349
	0,80	91 1461 1351
	0,83	91 1461 1352
	1,00	91 1461 1368
подовый	Весовой	91 1465 2199
	0,50	91 1561 2339
	0,80	91 1465 2151
	0,82	91 1465 2152
	0,90	91 1465 2158
	0,98	91 1465 2166
	1,00	91 1465 2168
	1,03	91 1465 2169
из муки первого сорта		
формовой	Весовой	91 1471 2199
	0,50	91 1571 4139
	0,55	91 1471 2142
	0,70	91 1471 2146
	0,75	91 1471 2148
	0,80	91 1471 2151
	0,85	91 1471 2154
	0,87	91 1471 2165
	0,96	91 1471 2164
	1,00	91 1471 2168
	1,10	91 1471 2175
подовый	Весовой	91 1475 3399
	0,50	91 1571 4329
	0,75	91 1475 3350
	0,83	91 1475 3352
	0,85	91 1475 3354
	1,00	91 1475 3368
	1,03	91 1475 3369
из муки второго сорта		
формовой	Весовой	91 1481 1499
	0,50	91 1581 2039
	0,55	91 1481 1442
	0,75	91 1481 1448
	0,80	91 1481 1451
	0,85	91 1481 1454
	0,88	91 1481 1456
	0,94	91 1481 1462
	1,00	91 1481 1468
	1,10	91 1481 1475
подовый	Весовой	91 1485 2499
	0,70	91 1485 2446
	0,75	91 1485 2448
	0,80	91 1485 2451
	0,84	91 1485 2453
	0,94	91 1485 2462
	1,00	91 1485 2468
	1,05	91 1485 2472

Продолжение

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
9. Хлеб. Паляница украинская из муки высшего сорта	0,75	91 1465 1948
	0,83	91 1465 1952
	0,84	91 1465 1953
	0,90	91 1465 1958
	1,00	91 1465 1968
из муки первого сорта	0,75	91 1475 2948
	0,78	91 1475 2949
	0,80	91 1475 2951
	0,84	91 1475 2953
	1,00	91 1475 2968
из муки второго сорта	0,75	91 1485 2348
	0,80	91 1485 2351
	0,85	91 1485 2354
	0,90	91 1485 2358
	1,00	91 1485 2368
10. Хлеб паляница кировоградская		
из муки высшего сорта	1,60	91 1465 1888
из муки первого сорта	1,60	91 1478 2788
11. Калач уральский		
из муки первого сорта	1,00	91 1475 1568
из муки второго сорта	0,73	91 1485 1207
	0,80	91 1485 1251
	0,90	91 1485 1258
	1,00	91 1485 1268
12. Хлеб красносельский		
из муки первого сорта	Весовой	91 1475 2499
	0,80	91 1475 2451
	0,83	91 1475 2450
из муки второго сорта	0,80	91 1485 2151
	0,84	91 1485 2153
	0,85	91 1485 2154
13. Хлеб сладкий пшеничный	0,50	91 1571 3539
	0,80	91 1471 2351
14. Хлеб городской	0,77	91 1471 1649
	0,80	91 1471 1651
15. Калач саратовский		
из муки высшего сорта	0,76	91 1461 1108
	0,80	91 1461 1151
	0,83	91 1461 1150
	0,87	91 1461 1155
	0,88	91 1461 1156
	0,94	91 1461 1162
	0,97	91 1461 1165
	1,00	91 1461 1168
	1,53	91 1461 1186
	1,56	91 1461 1187
	1,60	91 1461 1188
из муки первого сорта	0,78	91 1471 1310
	0,80	91 1471 1351
	0,87	91 1471 1355
	0,96	91 1471 1364
	1,00	91 1471 1368
	1,57	91 1471 1387
	1,60	91 1471 1388
16. Хлеб горчичный		
из муки высшего сорта формовой	0,50	91 1561 3239
подовый	0,50	91 1561 3139
из муки первого сорта		
формовой	0,50	91 1571 2739
	0,75	91 1471 1748
	0,80	91 1471 1751
	0,84	91 1471 1753
	0,96	91 1471 1764
	1,00	91 1471 1768

Продолжение

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
подовый	0,50	91 1471 2739
	0,80	91 1475 1951
17. Хлеб ситный с изюмом	Весовой	91 1465 2499
	0,97	91 1465 2465
	0,98	91 1465 2466
	1,00	91 1465 2468
18. Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки		
формовой	0,5	91 1461 1439
	1,00	91 1461 1468
	2,00	91 1461 1495
подовый	0,80	91 1465 2351
	1,00	91 1465 2368
	2,00	91 1465 2395
19. Каравай русский	2,00	91 1468 1995
20. Каравай сувенирный	2,00	91 1661 5195
21. Булка крестьянская	0,43	91 1571 4135
	0,47	91 1571 4137
	0,50	91 1578 1939
	0,53	91 1571 4144
	0,80	91 1478 1251
22. Хлеб ромашка		
из муки высшего сорта	0,40	91 1561 2634
из муки первого сорта	0,50	91 1571 3339
	0,90	91 1471 2258
	0,99	91 1471 2267
	1,00	91 1471 2268
23. Хлеб раменский		
формовой	0.50	91 1561 2839
подовый	0,30	91 1561 2731
	0,50	91 1561 2739
24. Хлеб домашний	0,40	91 1578 5934
	0,42	91 1571 3935
	0,80	91 1478 1651
25. Хлеб дорожный в упаковке		
формовой	0,70	91 1473 1146
подовый	0,40	91 1573 1434
26. Хлеб гражданский из муки первого сорта		
формовой	0,65	91 1471 1844
подовый	0,5	91 1571 2939
из муки второго сорта		
формовой	0,7	91 1481 1146
подовый	0,4	91 1581 1534
27. Хлеб молочный из муки высшего сорта		
формовой	0,4	91 1568 3434
подовый	0,8	91 1468 2251
из муки первого сорта		
формовой	0,4	91 1578 6134
подовый	0,8	91 1478 2251
из муки второго сорта		
подовый	0,8	91 1488 1551
28. Хлеб белорусский		
формовой	0,7	91 1478 1546
подовый	0,4	91 1578 5534
29. Хлеб полесский		
подовый	0,4	91 1568 3534

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.09.88 № 3357**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 2078—55, ГОСТ 7318—55, ГОСТ 7777—55, ГОСТ 8055—56, ГОСТ 8438—57, ГОСТ 9259—59, ГОСТ 9512—60, ГОСТ 9714—61, ГОСТ 9830—61, ГОСТ 9905—61, ГОСТ 11316—65, ГОСТ 12791—67, ГОСТ 12793—77, ГОСТ 15950—70, ГОСТ 10074—69, ГОСТ 11835—66, ГОСТ 12267—66, ГОСТ 12792—67, ОСТ 18—149—74, ОСТ 18—183—74, ОСТ 18—200—74, ОСТ 18—230—75, ОСТ 18—313—77, ОСТ 18—314—77, ОСТ 18—324—78, ОСТ 18—327—78, ОСТ 18—382—81 (в части булки крестьянской)**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.4.1
ГОСТ 1760—86	1.4.1
ГОСТ 5667—65	2.1, 3.1
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 7730—89	1.4.2
ГОСТ 7933—89	1.4.1
ГОСТ 8227—56	1.5, 4.1.1, 4.2.1
ГОСТ 10354—82	1.4.2
ГОСТ 16711—84	1.4.2
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 от 24.09.92 № 1262**

6. **ИЗДАНИЕ (июль 2006 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1989 г., сентябре 1992 г. (ИУС 9—89, 12—92)**

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 26.07.2006. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 88 экз. Зак. 506. С 3108.

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