ГОСТ 5311—50

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

ГОСТ
5311—50

МКС 67.060
ОКП 91 1356

Дата введения 01.07.50

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 6; 6б; 6в; 1а.2; 8.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Карельский хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки пшеничной второго сорта и ржаной сеяной и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

2. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. Масса хлеба, в килограммах, должна быть:

0,75—1,00 — для формового;

0,50—1,05 — для подового.

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 3,0 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

4. По органолептическим показателям карельский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, допускается слегка мучнистая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Форма	
подового	Продолговато-овальная с тупыми или слегка заостренными концами, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», издание 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
промес	Без следов непромеса
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Ароматный, свойственный данному виду, без постороннего запаха

Примечание. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку и имеющие ширину более 1 см. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба		
	подового		формового
	массой 0,8 кг и менее	массой более 0,8 кг	
Влажность мякиша, %, не более	43	44	45
Кислотность мякиша, град, не более	5,5	5,5	5,5
Пористость мякиша, %, не менее	60	60	63

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

5, 6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

6а. Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки его из печи — 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

6б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе 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].

6в. Сырье, применяемое при изготовлении карельского хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89[1].

6б, 6в. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРИЕМКА

1а.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.

1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

7. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. 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 органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

9. Укладывание, хранение и транспортирование карельского хлеба — по ГОСТ 8227.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Всесоюзного комитета стандартов при Совете Министров Союза ССР 13.04.50 № 243**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1; 7
ГОСТ 5669—96	8
ГОСТ 5670—96	8
ГОСТ 8227—56	9
ГОСТ 21094—75	8
ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	8

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1982 г., январе 1984 г., июне 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 7—82, 5—84, 9—88, 6—95)**

Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 29.04.2008. Формат 60×84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 104 экз. Зак. 420.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru