к ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (см. сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Информационные данные. Пункт 2	от 12.12.91 № 1943	от 08.09.86 № 2631

(ИУС № 12 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО, ПЕРВОГО И ВТОРОГО СОРТОВ

Технические условия

ГОСТ 26987—86

White bread from wheat flour of high, first and second grades. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1461, 91 1465, 91 1471, 91 1475, 91 1481, 91 1485

Дата введения 01.12.86

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1.1. Белый хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Масса хлеба должна быть 0,5—1,2 кг.

Конкретную массу хлеба в указанных пределах устанавливает Министерство (ведомство) хлебопродуктов союзной республики по согласованию с Министерством торговли 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. По органолептическим показателям белый хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
подового	Округлая или продолговато-овальная При выработке хлеба на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются 1—2 небольших слипа
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов. Допускается для подового хлеба — с надрезами или с наколами, для формового хлеба — с наличием шва от делителя-укладчика
цвет	От светло-желтого до коричневого
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. Не допускается отслоение корки от мякиша

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. По физико-химическим показателям белый хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы для белого хлеба из пшеничной муки						
	высшего сорта		первого сорта			второго сорта	
			подового				
	подового	формового	массой 0,8 кг	массой 0,5 кг	формового	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	43,0	44,0	44,0	43,0	45,0	45,0	45,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0
Пористость мякиша, %, не менее	72,0	74,0	67,0	67,0	70,0	64,0	67,0

Примечания:

1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или молочнокислых закваскам, допускается увеличение кислотности на 1,0 град.

2. Для хлеба подового из пшеничной муки первого и второго сортов, вырабатываемого на хлебозаводах системы инж. Марсакова и на импортных комплексно-механизированных линиях, допускается увеличение влажности на 1 %.

1.5. В белом хлебе из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки белого хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 24 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в белом хлебе из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов 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 продукции, 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].

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора 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 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).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование белого хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой ценности (калорийности), содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба. Указанную информацию в виде информационных листков предприятие-изготовитель сообщает 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 № 1943**

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	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1943**

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

к ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия (см. сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Информационные данные. Пункт 2	от 12.12.91 № 1943	от 08.09.86 № 2631

(ИУС № 12 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru