МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Общие технические условия

ГОСТ 28807—90

Rye and bolted bread.
General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1300

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые виды хлеба следующих групп:

хлеб из ржаной обойной муки;

хлеб из ржаной обдирной муки;

хлеб из ржаной сеяной муки;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки.

Хлеб выпускается упакованным или без упаковки.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.4, 1.2.7, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 2.2, 3.3, 1.3а.1 (срок годности, информация о сертификации)[1].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен вырабатываться весовым или штучным массой более 0,5 кг.

Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки меньшей массы.

Отклонения массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно 3,0 и 2,5 % от установленной массы одного штучного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма и поверхность	Соответствующие виду хлеба, без загрязнений
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша	Пропеченный, без следов непромеса, у заварного хлеба — с небольшой липкостью
Вкус и запах	Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха

[1] Действуют на территории Российской Федерации.

gost.e-ecolog.ru

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования хлеба должна быть приведена в рецептуре.

1.2.3. По физико-химическим показателям хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен быть в пределах норм, указанных в табл. 2.

Таблица 2

Наименование группы хлеба	Влажность мякиша, %	Кислотность мякиша, град	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб из ржаной обойной муки	46,0—53,0	8,0—13,0	44,0	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений	
Хлеб из ржаной обдирной муки	46,0—51,0	8,0—12,0	44,0		
Хлеб из ржаной сеяной муки	43,0—51,0	7,0—11,0	50,0		
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	41,0—53,0	5,5—12,0	46,0		

Конкретные предельные значения физико-химических показателей для каждого наименования хлеба должны быть приведены в рецептуре.

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в хлебе, изготовленном с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси жидких дрожжей с прессованными, прессованных с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов.

Массовая доля сахара и жира в хлебе из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

1.2.5. Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой — не более 10 ч, остальных видов хлеба без упаковки — не более 14 ч, упакованного — не более 36 ч.

1.2.6. Укладывание хлеба — по ГОСТ 8227.

1.2.7. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по показателям безопасности должен соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении хлеба, должны быть разрешены к применению органом Госкомсанэпиднадзора, по качеству они должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

1.3.2. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] органа Госкомсанэпиднадзора.

1.3.1, 1.3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3а. Маркировка

1.3а.1. Упакованный хлеб должен иметь маркировку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования изделия;

массы изделия;

срока годности[2];

даты выработки и срока хранения;

состава изделия;

информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;

информации о сертификации.[2]

1.3а, 1.3а.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

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

[2] Действует на территории Российской Федерации.

1.4. Упаковка

1.4.1. Для упаковывания хлеба используют упаковочные материалы, разрешенные органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением: в товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Контроль показателей безопасности в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Массовую долю сахара и жира в хлебе из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки определяют по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение хлеба — по ГОСТ 8227.

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

Информация о пищевой и энергетической ценности в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой — не более 24 ч, остальных видов хлеба без упаковки — не более 36 ч.

Срок хранения упакованного хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки устанавливается разработчиком нового вида продукции и утверждается приемочной комиссией. Срок хранения упакованных изделий должен быть приведен в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением «Хлебпром»

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3284

Изменение № 1 ГОСТ 28807—90 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1; 3.2
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.2.6; 4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.3

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1996 г. (ИУС 12—96)

gost.e-ecolog.ru