НАЦИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

ХЛЕБ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» (ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ») издает сборники стандартов, комплектуемые по отраслевому принципу.

В этом году вышли в свет сборники стандартов:

«Механические конструкции электронного оборудования»,

«Переработка мясных, молочных и рыбных продуктов. Термины и определения»,

«Аммиак жидкий. Методы анализа»,

«Газы природные горючие. Методы анализа»,

«Лакокрасочные и органические покрытия. Защита от коррозии»,

«Смазочные материалы, индустриальные масла и родственные продукты. Технические условия»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 1»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 2»,

«Нефтепродукты. Методы анализа. Часть 3»,

«Сырая нефть. Технические условия. Методы анализа»,

«Газообразное топливо. Технические условия и методы анализа»,

«Машины ручные электрические. Требования безопасности и методы испытаний»,

«Смазочные материалы, индустриальные масла и родственные продукты. Методы анализа».

Во второй половине года мы издадим:

«Пластины сменные многогранные. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Изделия крепежные. Основные требования»,

«Винты классов точности А и В. Технические условия»,

«Винты самонарезающие. Общие технические условия. Конструкция и размеры»,

«Пластины твердосплавные напаиваемые для режущего инструмента. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Болты. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Мука. Технические условия»,

«Мука. Отруби. Методы анализа»,

«Мясо. Технические условия. Методы анализа»,

«Хлеб. Технические условия»,

«Тара стеклянная. Технические условия. Методы испытаний»,

«Гайки. Технические условия. Конструкция и размеры»,

«Шайбы и контрящие элементы. Технические условия. Конструкция и размеры».

В предлагаемый Вашему вниманию сборник «Хлеб. Технические условия» включены 17 действующих стандартов, утвержденных до 1 июня 2006 г.

В стандарты внесены изменения и поправки, принятые до указанного срока, а также уточнена ссылочная база.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты».

Научный редактор — д-р техн. наук А.Д. Козлов

© Стандартинформ, 2006

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Общие технические условия

ГОСТ 28808—90

Wheaten bread. General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1400, 91 1500, 91 1600

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые виды хлеба следующих групп:

хлеб из муки обойной и смеси обойной и второго сортов;

хлеб из муки второго сорта и смеси второго и первого сортов;

хлеб из муки сорта «Подольский»;

хлеб из муки первого сорта;

хлеб из муки высшего сорта.

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, 1.5.1, 1.4.1 (срок годности, сведения о сертификации)*, 2.2, 2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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.

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться упакованным или без упаковки, весовым или штучным массой более 0,5 кг. Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать хлеб из 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. № 2).

1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из 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-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса
Вкус и запах	Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха

* Действуют на территории Российской Федерации.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

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

1.2.3. По физико-химическим показателям хлеб из 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 муки обойной и смеси обойной и второго сортов	44,0—50,0	4,5—8,0	54,0	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений	
Хлеб из муки второго сорта и смеси второго и первого сортов	40,0—48,0	3,0—5,0	63,0		
Хлеб из муки сорта «Подольский»	40,0—46,0	3,0—5,0	63		
Хлеб из муки первого сорта	40,0—47,0	2,5—4,0	65,0		
Хлеб из муки высшего сорта	39,0—46,0	2,5—3,5	68,0		

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, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба.

Массовая доля сахара и жира в хлебе из 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, 2).

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 из пшеничной обойной муки — не более 14 ч, остальных видов хлеба — не более 10 ч.

1.2.6. Укладывание хлеба — по ГОСТ 8227.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении хлеба, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89[1].

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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 органов Госкомсанэпиднадзора.[1]

1.4. Маркировка

1.4.1. Упакованный хлеб из пшеничной муки должен иметь маркировку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования изделия;

массы изделия;

срока годности[2];

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

[2] Действует на территории Российской Федерации.

даты выработки и срока хранения;

состава изделия;

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

сведений о сертификации[1].

1.5. Упаковка

1.5.1. Для упаковывания хлеба из пшеничной муки используют материалы, допущенные органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

1.4—1.5.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

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 из пшеничной муки осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

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. № 2).**

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — 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.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки хлеба из печи — не более 24 ч. Срок хранения упакованного хлеба из пшеничной муки устанавливается разработчиком нового вида продукции и утверждается приемочной комиссией. Срок хранения упакованного хлеба должен быть приведен в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

[1] Действует на территории Российской Федерации.

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 № 2 ГОСТ 28808—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 Постановлением Госстандарта от 13.10.92 № 1364

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1992 г., сентябре 1996 г. (ИУС 1—93, 12—96)

gost.e-ecolog.ru