ГОСТ 9906—61

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.62:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Технические условия

ГОСТ 9906—61

Leningrad small loaf.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1661 4534

Дата введения 01.07.62

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Ленинградский хлебец должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2, 3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. Масса хлебца должна быть 0,4 кг. Допускаемое отклонение от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должно превышать ±2,5 % и должно определяться по средней массе 10 шт. изделий.

Допускаемое отклонение в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должно превышать 4 %.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5. По органолептическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
Форма	Продолговатая с округленными или тупыми концами
Поверхность	Смазана яйцом, отделана дробленым орехом и сахарной пудрой
Состояние мякиша:	
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
Промес	Без комочков и следов непромеса
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включением изюма
Вкус	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

6. По физико-химическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32
Кислотность мякиша, град, не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	15,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	15,0±0,5

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

7. В хлебцах не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

6, 7. **(Измененная редакция, Изм. № 1)**.

8. Срок максимальной выдержки хлебцев на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

8.1. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебцах не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.2. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.1, 8.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

Iа. ПРИЕМКА

8а. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

8б. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

8в. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебце осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Раздел Iа. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

10. 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 Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование — по ГОСТ 8227.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки хлебцев из печи — 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

12. Реализация ленинградских хлебцев в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Указанную информацию в виде информационных листков сообщает предприятие-изготовитель предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госместпромом РСФСР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 5667—65	8а, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 21094—75	10
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	10

5. **Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111**

6. **ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1983 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 4—84, 9—88, 5—92)**

gost.e-ecolog.ru