ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53072— 2008

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2008/403

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 3 «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 453-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Технические требования . . . 3
5 Требования безопасности . . . 6
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 9
8 Транспортирование и хранение . . . 10
Приложение А (справочное) Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке (в 100 граммах хлебобулочного изделия) . . . 11
Приложение Б (рекомендуемое) Примеры этикетных надписей . . . 20
Приложение В (справочное) Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке . . . 22
Библиография . . . 23

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ

Технические условия

Bakery products in wrapping.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковывания, вырабатываются по национальным стандартам на конкретные наименования изделий: ГОСТ 2077, ГОСТ 5311, ГОСТ 26982, ГОСТ 26983, ГОСТ 26984, ГОСТ 26985, ГОСТ 26986, ГОСТ 9903, ГОСТ 26987, ГОСТ 27842, ГОСТ 9831, ГОСТ 27844, ГОСТ 24298, ГОСТ 9713, ГОСТ 14121, ГОСТ 9906, ГОСТ 9712, ГОСТ 24557, ГОСТ 9511, ГОСТ 25832 (кроме ахлоридных сухарей, сухарей с пониженной кислотностью, белково-пшеничных сухарей, белково-отрубных сухарей).

Требования, обеспечивающие безопасность хлебобулочных изделий в упаковке, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.2.1, 4.2.2, требования к маркировке — в 4.4.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия длительного хранения и хлебобулочные изделия пониженной влажности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50779.11—2000 (ИСО 3534-2—93) Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51116—97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51785—2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 52462—2005 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52961—2008 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 2077—84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

ГОСТ 5311—50 Хлеб карельский. Технические условия

ГОСТ 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5669—96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 5698—51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8227—56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 9511—80 Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия

ГОСТ 9712—61 Булочки повышенной калорийности. Технические условия

ГОСТ 9713—95 Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия

ГОСТ 9831—61 Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия

ГОСТ 9903—61 Лепешки ржаные. Технические условия

ГОСТ 9906—61 Хлебец ленинградский. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14121—69 Батончики к чаю. Технические условия

ГОСТ 16299—78 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 24298—80 Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия

ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25832—89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26982—86 Хлеб любительский. Технические условия

ГОСТ 26983—86 Хлеб дарницкий. Технические условия

ГОСТ 26984—86 Хлеб столичный. Технические условия

ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия

ГОСТ 26986—86 Хлеб деликатесный. Технические условия

ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 27844—88 Изделия булочные. Технические условия

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ Р 51785, ГОСТ Р 52462, ГОСТ Р 52961, ГОСТ 8.579, ГОСТ 16299, ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание — Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей.

3.2 **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5—2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

4 Технические требования

4.1 Хлебобулочные изделия в упаковке вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил [1].

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия в упаковке должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования
части хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровным срезом с одной стороны или с ровными параллельными срезами с двух сторон, или с ровными срезами с двух сторон, расположенными под углом друг к другу
нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая форме целого хлебобулочного изделия
нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровным срезом с одной стороны или с ровными параллельными срезами с двух сторон, или с ровными срезами с двух сторон, расположенными под углом друг к другу
нескольких ломтей хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровными параллельными срезами с двух сторон без горбушек

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
поверхность:	
хлебобулочного изделия в упаковке, части хлебобулочного изделия в упаковке	Соответствующая требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования. Допускается незначительная морщинистость
нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке; нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке; нескольких ломтей хлебобулочного изделия в упаковке	Со следами от инструмента, использованного для нарезки хлебобулочного изделия (ножа, струны и т. д.). Для хлебобулочных изделий продолговатой формы линии разреза могут быть направлены поперек, вдоль или по диагонали. Хлебобулочные изделия массой менее 0,2 кг допускается нарезать в плоскости, параллельной нижней корке изделия
Цвет	Соответствующий требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования
Состояние мякиша	Соответствующее требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования. Допускается наличие хлебной крошки в упаковке
Вкус и запах	Соответствующие требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования
Примечание — Нарезка хлебобулочных изделий должна обеспечивать целостность ломтей и идентификацию хлебобулочного изделия.	

4.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия в упаковке должны соответствовать требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

4.2.3 Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке приведена в приложении А. Пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке может корректироваться в зависимости от конкретных условий работы предприятия-изготовителя.

4.3 Требования к хлебобулочным изделиям, предназначенным для упаковывания

4.3.1 Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковывания, должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

4.3.2 Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковывания, должны соответствовать требованиям национальных стандартов, в соответствии с которыми они изготовлены.

Примечание — Конкретную массу целого хлебобулочного изделия, предназначенного для упаковывания, устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель. Установленная масса не должна превышать массу, указанную в соответствующем национальном стандарте на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

4.3.3 Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает:

14 ч — хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной, муки пшеничной хлебопекарной обойной; диетических хлебобулочных изделий (хлеб бессолевой обдирный формовой; хлеб ржаной диабетический формовой массой более 0,3 кг; хлеб ржаной диабетический подовый массой более 0,3 кг);

10 ч — хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта; диетических хлебобулочных изделий (хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые; хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой; хлеб безбелковый бессолевой формовой; хлеб барвихинский формовой массой более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый массой более 0,3 кг; хлеб молочно-отрубный; хлебцы «Геркулес»);

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

6 ч — хлебобулочных изделий массой не более 0,2 кг; диетических хлебобулочных изделий (хлеб барвихинский формовой массой не более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый массой не более 0,3 кг; хлеб зерновой подовый; хлеб зерновой формовой; хлеб белково-пшеничный формовой; хлеб белково-отрубный формовой; хлеб ржаной диабетический формовой массой не более 0,3 кг; хлеб ахлоридный подовый; хлеб ахлоридный формовой; булочки с пониженной кислотностью; хлебцы докторские; хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые; булочки с добавлением яичного белка; булочки диетические; хлеб пшеничный пониженной калорийности; булочки пшеничные пониженной калорийности).

4.3.4 Для упаковывания используют следующие хлебобулочные изделия:

- хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по ГОСТ 2077;
- карельский хлеб по ГОСТ 5311;
- любительский хлеб по ГОСТ 26982;
- дарницкий хлеб по ГОСТ 26983;
- столичный хлеб по ГОСТ 26984;
- российский хлеб по ГОСТ 26985;
- деликатесный хлеб по ГОСТ 26986;
- ржаные лепешки по ГОСТ 9903;
- белый хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26987;
- хлебобулочные изделия из пшеничной муки по ГОСТ 27842;
- хлеб сдобный в упаковке по ГОСТ 9831;
- булочные изделия по ГОСТ 27844;
- мелкоштучные хлебобулочные изделия по ГОСТ 24298;
- любительские хлебобулочные изделия по ГОСТ 9713;
- батончики к чаю по ГОСТ 14121;
- ленинградский хлебец по ГОСТ 9906;
- булочки повышенной калорийности по ГОСТ 9712;
- сдобные хлебобулочные изделия по ГОСТ 24557;
- слоеные хлебобулочные изделия по ГОСТ 9511;
- диетические хлебобулочные изделия (кроме ахлоридных сухарей, сухарей с пониженной кислотностью, белково-пшеничных сухарей, белково-отрубных сухарей) по ГОСТ 25832.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074.

Примечания

1 Наименование хлебобулочного изделия в упаковке формируется из наименования хлебобулочного изделия, предусмотренного национальным стандартом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, с дополнением слов: «в упаковке», «нарезанный (ая, ое) в упаковке» и т. д.

Например: - «хлеб дарницкий формовой в упаковке»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (часть изделия)»,
- «хлеб дарницкий формовой нарезанный в упаковке»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (нарезанная часть изделия)»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (ломти)».

2 В информации о составе хлебобулочного изделия в упаковке приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию.

3 Срок годности хлебобулочных изделий в упаковке до 48 ч включительно указывают в часах, свыше 48 ч — в сутках.

4 В маркировке диетических хлебобулочных изделий в упаковке приводят назначение диетического хлебобулочного изделия в соответствии с ГОСТ 25832 (пункт 1.2.1).

Примеры этикетных надписей приведены в приложении Б.

4.4.2 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению в установленном порядке.

4.5.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации.

4.5.3 Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

4.5.4 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующим укладыванием в транспортную тару.

4.5.5 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару в виде:

- отдельного хлебобулочного изделия;
- нескольких хлебобулочных изделий;
- части или нескольких частей целого хлебобулочного изделия;
- нарезанного хлебобулочного изделия;
- нарезанной части хлебобулочного изделия;
- нескольких ломтей хлебобулочного изделия.

Примечания

1 Хлебобулочные изделия в упаковке допускается вырабатывать с одинаковой номинальной массой нетто и с различной номинальной массой нетто.

2 Вид упаковывания хлебобулочных изделий (отдельное изделие, нарезанное хлебобулочное изделие и т. д.) определяет предприятие-изготовитель.

4.5.6 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, полипропиленовой пленки.

Примечание — Для упаковывания нарезанного хлебобулочного изделия, нарезанной части хлебобулочного изделия или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных, бумажных или комбинированных материалов.

4.5.7 Хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227 (раздел 8).

4.5.8 В каждую единицу транспортной тары рекомендуется укладывать хлебобулочные изделия в однородной потребительской таре:

- с различной номинальной массой нетто — одного наименования;
- с одинаковой номинальной массой нетто — одинаковой массы и одного наименования.

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной тары хлебобулочных изделий в упаковке различных наименований (ассортиментный лоток) при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в упаковке при их перевозке, хранении и реализации.

4.5.9 Допускается использование других видов потребительской тары, транспортной тары и упаковочных материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

4.5.10 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для хлебобулочных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях в упаковке не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий с начинками в упаковке (слойка кондитерская в упаковке, конвертик слоеный с повидлом в упаковке, розанчики слоеные с вареньем в упаковке, ватрушка сдобная с творогом в упаковке, витушка сдобная в упаковке, подковки и шпильки сдобные в упаковке, сдобы выборгские в упаковке) не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3 В хлебобулочных изделиях в упаковке не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] и [3].

6 Правила приемки

6.1 Хлебобулочные изделия в упаковке принимают партиями.

Партия хлебобулочных изделий в упаковке — изделия одного наименования в однородной упаковке, одной даты изготовления, изготовленные в течение одной смены, предназначенные к одновременной сдаче-приемке и оформленные документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

6.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукции, должен содержать следующую информацию:

- номер и дату его выдачи;
- наименование изделия;
- наименование и местонахождение (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- содержимое нетто упаковочной единицы в г или кг и количество упаковочных единиц (для хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы);
- массу нетто партии в кг и количество упаковочных единиц (для хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы);
- час и дату изготовления и дату упаковывания (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности до 48 ч включительно);
- дату изготовления и дату упаковывания (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности более 48 ч);
- дату отгрузки;
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии хлебобулочных изделий требованиям настоящего стандарта;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и национального стандарта на конкретное наименование хлебобулочного изделия, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие, предназначенное для упаковывания.

6.3 Для проверки соответствия хлебобулочных изделий в упаковке требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.4 Приемо-сдаточные испытания на соответствие настоящему стандарту по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, содержимого нетто упаковочной единицы и органолептическим показателям проводят методом выборочного контроля для каждой партии хлебобулочных изделий в упаковке.

Испытания на соответствие настоящему стандарту по физико-химическим показателям проводят в соответствии с графиком, разработанным предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем, а также по требованию потребителя или контролирующих организаций.

Примечание — При приемке хлебобулочных изделий в упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и содержимого нетто упаковочной единицы осуществляется до упаковывания.

6.5 Приемка партии хлебобулочных изделий в упаковке — по содержимому нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки.

6.5.1 Для контроля правильности укладывания хлебобулочных изделий в упаковке в транспортную тару из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

Число единиц транспортной тары в партии, шт.	Число единиц транспортной тары, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 » 200 »	15	0	1
Св. 200	25	1	2

6.5.2 Для контроля хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую тару, правильность

маркировки потребительской тары, содержимое нетто упаковочной единицы из отобранных по 6.5.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Содержимое нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 » 100 »	50	6	7
» 101 » 150 »	40	5	6
» 151 » 300 »	30	4	5
» 301 » 500 »	22	3	4
» 501 » 1000 »	13	2	3
Св. 1000	8	1	2
Примечание — В случае, если объем партии хлебобулочных изделий в упаковке не позволяет обеспечить указанный объем выборки, проводят сплошной контроль партии.			

6.5.3 Для контроля хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую тару, правильность маркировки потребительской тары, содержимое нетто упаковочной единицы берут случайную выборку в количестве 20 % из отобранных по 6.5.1 единиц транспортной тары. Контролируют все упаковочные единицы, находящиеся в отобранной транспортной таре.

6.5.4 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию настоящего стандарта по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 2 или 3, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

6.6 Приемка партии хлебобулочных изделий в упаковке по органолептическим и физико-химическим показателям

6.6.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу из хлебобулочных изделий в упаковке, попавших в случайную выборку (см. 6.5.2). Изделия отбирают в соответствии с содержимым нетто упаковочной единицы в количестве, шт., не менее:

35 — для содержимого нетто до 50 г включ.,
25 » » » от 51 до 100 г включ.;
15 » » » » 101 » 150 г »
10 » » » » 151 » 300 г »
6 » » » » 301 » 500 г »
4 » » » свыше 500 г.

6.6.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу в количестве не менее 2 кг из хлебобулочных изделий в упаковке, попавших в случайную выборку (см. 6.5.3).

6.6.3 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии. Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию хлебобулочных изделий в упаковке бракуют.

6.6.4 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке в случае, если объем партии не позволяет обеспечить массу суммарной пробы согласно 6.6.1, от партии берут простую случайную выборку в количестве, шт.:

1 — для содержимого нетто свыше 400 г
не менее 2 » » » от 400 до 200 г включ.
» 3 » » » менее 200 » 100 г »
» 6 » » » » » 100 г.

Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке в случае, если объем партии не позволяет обеспечить массу суммарной пробы согласно 6.6.2, от партии берут простую случайную выборку в количестве не менее 500 г.

Результаты анализа простой случайной выборки распространяют на всю партию.

6.7 Качество хлебобулочных изделий в упаковке в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на хлебобулочные изделия только в этой упаковке.

6.8 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; микробиологические показатели; наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей; признаков болезней и плесени) в соответствии с программой производственного контроля, разработанной и утвержденной предприятием-изготовителем.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

7.1.1 Суммарную пробу хлебобулочных изделий в упаковке составляют в соответствии с 6.6.1 или 6.6.2. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

7.1.2 Суммарную пробу делят на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования изделия; номера партии; часа и даты изготовления (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности до 48 ч включительно); даты изготовления (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности более 48 ч); срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения настоящего стандарта.

7.1.3 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества хлебобулочных изделий в упаковке.

7.1.4 Простую случайную выборку хлебобулочных изделий в упаковке составляют в соответствии с 6.6.4.

7.2 Отбор проб для радиационного контроля — по [4].

7.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

7.4 Хранение и транспортирование проб

7.4.1 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности изделия.

7.4.2 Время транспортирования включают в срок годности.

7.5 Правильность укладывания хлебобулочных изделий в упаковке в транспортную тару определяют путем осмотра выборки, отобранной по 6.5.1. Качество упаковки в потребительскую тару и правильность маркировки потребительской тары определяют путем осмотра выборки, отобранной по 6.5.2 или 6.5.3.

7.6 Определение содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

7.7 Органолептические показатели определяют в суммарной пробе, отобранной по 6.6.1 или 6.6.2, или в простой случайной выборке, отобранной по 6.6.4.

7.8 Определение физико-химических показателей

7.8.1 Определение влажности (массовой доли влаги) — по ГОСТ 21094.

7.8.2 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.8.3 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В изделиях, упакованных в виде нарезанного хлебобулочного изделия, нарезанной части хлебобулочного изделия и нескольких ломтей хлебобулочного изделия, пористость не определяют.

2 В изделиях, упакованных в виде части хлебобулочного изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

7.8.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.8.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

7.8.6 Определение массовой доли начинки (для ватрушки сдобной с творогом в упаковке) — по ГОСТ 24557.

7.8.7 Определение щелочности — по ГОСТ 5898.

7.8.8 Определение массовой доли сорбита — по ГОСТ 25832.

7.8.9 Определение массовой доли белковых веществ — по ГОСТ 25832.

7.8.10 Определение массовой доли углеводов — по ГОСТ 25832.

7.8.11 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 25832.

7.8.12 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 5698.

7.9 Определение токсичных элементов

7.9.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711 или методам, утвержденным в установленном порядке.

7.11 Определение содержания пестицидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.12 Определение радионуклидов — по [4], [5] и [6].

7.13 Определение микробиологических показателей

7.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

7.13.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] — по ГОСТ Р 52816;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ Р 52814;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

7.14 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 6.6.1 или 6.6.2, или в простой случайной выборке, отобранной по 6.6.4.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий в упаковке — по ГОСТ 8227.

8.2 Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке приведены в приложении В.

8.3 Конкретные сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке устанавливает и согласовывает в установленном порядке предприятие-изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала и способа упаковывания. Срок годности устанавливают в соответствии с [7].

Примечание — Срок годности устанавливается:

- с момента выемки хлебобулочных изделий из печи — для хлебобулочных изделий в упаковке, срок годности которых исчисляется в часах,
- с даты выемки хлебобулочных изделий из печи — для хлебобулочных изделий в упаковке, срок годности которых устанавливается в сутках.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке (в 100 граммах хлебобулочного изделия)

Пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб ржаной простой весовой и штучный:				
подовый	6,6	1,2	33,4	174/729
формовой	6,6	1,2	33,4	174/729
Хлеб ржаной заварной формовой штучный	6,9	1,2	35,3	180/754
Хлеб бородинский штучный:				
подовый	6,8	1,3	39,8	201/842
формовой	6,8	1,3	39,8	201/842
Хлеб ржаной московский штучный формовой	7,0	1,3	38,1	192/805
Хлеб ржано-пшеничный простой весовой и штучный.				
подовый	7,7	1,4	38,5	197/825
формовой	7,3	1,3	36,4	187/784
Хлеб ржано-пшеничный заварной штучный формовой	7,4	1,4	36,7	189/792
Хлеб пшенично-ржаной простой весовой и штучный:				
подовый	8,2	1,4	39,0	201/842
формовой	7,8	1,4	37,0	192/805
Хлеб пшенично-ржаной заварной штучный формовой	7,4	1,4	36,1	187/784
Хлеб ржаной из обдирной муки весовой и штучный:				
подовый	6,1	1,2	39,9	197/825
формовой	7,3	1,3	36,4	187/784
Хлеб житный штучный:				
подовый	6,0	1,1	41,3	199/833
формовой	5,9	1,1	40,3	195/817
Хлеб украинский подовый весовой и штучный с соотношением муки, %:				
ржаной обдирной	пшеничной обойной			
80,0	20,0	6,6	1,2	39,6	198/830
70,0	30,0	6,7	1,2	41,0	202/846
60,0	40,0	6,9	1,3	40,7	202/846
50,0	50,0	7,1	1,4	40,4	203/851
40,0	60,0	7,2	1,4	40,3	203/851
30,0	70,0	7,4	1,4	40,1	203/851
20,0	80,0	7,6	1,5	39,8	203/851

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия		Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб украинский формовой штучный с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	6,5	1,2	40,0	197/825
70,0	30,0	6,7	1,2	39,8	197/825
60,0	40,0	6,9	1,3	39,5	197/825
50,0	50,0	6,9	1,3	39,5	197/825
Хлеб украинский новый подовый штучный с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	6,7	1,2	42,7	208/872
60,0	40,0	6,7	1,2	42,7	208/872
50,0	50,0	7,0	1,3	42,3	209/876
40,0	60,0	7,2	1,4	42,0	209/876
Хлеб украинский новый формовой штучный с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	6,4	1,2	41,2	201/842
60,0	40,0	6,8	1,2	41,7	205/859
50,0	50,0	7,0	1,2	42,0	206/863
40,0	60,0	7,2	1,2	42,0	207/867
Хлеб орловский штучный:					
подовый		6,7	1,2	45,0	218/913
формовой		6,1	1,0	41,1	198/830
Хлеб подмосковный штучный формовой		6,5	1,2	43,6	211/884
Хлеб столовый штучный:					
подовый		7,1	1,2	44,4	217/909
формовой		6,9	1,2	43,2	211/884
Хлеб славянский подовый штучный с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	8,0	1,3	45,6	226/947
30,0	70,0	7,9	1,3	44,7	222/930
Хлеб славянский формовой штучный с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
30,0	70,0	7,4	1,2	43,4	214/897
15,0	85,0	7,8	1,2	42,6	212/888
Хлеб пеклеванный «Виру» штучный подовый		5,9	1,1	47,0	222/930
Хлеб ржаной из сеяной муки весовой и штучный:					
подовый		4,9	1,0	44,8	210/880
формовой		4,7	1,0	43,9	203/851

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб минский штучный подовый	5,3	1,0	48,2	223/934
Хлеб рижский штучный подовый	5,6	1,1	49,1	232/972
Хлеб карельский штучный:				
подовый массой не более 0,8 кг	7,5	1,1	52,1	249/1039
подовый массой более 0,8 кг	7,0	1,1	51,9	246/1031
формовой	7,2	1,1	50,2	240/1005
Хлеб любительский штучный формовой	6,1	1,2	42,1	204/855
Хлеб дарницкий штучный:				
подовый	6,8	1,1	43,0	209/875
формовой	6,6	1,1	41,0	200/838
Хлеб столичный штучный:				
подовый	7,0	1,2	45,8	222/930
формовой	6,8	1,0	45,0	216/905
Хлеб российский штучный.				
подовый	6,5	1,1	41,5	202/846
формовой	6,2	1,0	41,2	199/833
Хлеб деликатесный штучный подовый	5,6	1,1	50,5	234/980
Лепешки ржаные	7,7	17,7	43,6	365/1529
Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта штучный:				
подовый	7,9	0,8	50,8	242/1014
формовой	7,7	0,8	49,5	236/989
Хлеб белый из пшеничной муки первого сорта штучный:				
подовый	8,2	1,0	51,3	246/1030
формовой	8,1	1,0	48,8	237/993
Хлеб белый из пшеничной муки второго сорта штучный:				
подовый	8,8	1,3	45,8	230/964
формовой	8,8	1,3	45,8	230/964
Хлеб пшеничный из обойной муки весовой и штучный:				
подовый	8,0	1,5	40,1	208/872
формовой	8,2	1,4	36,7	192/804
Хлеб забайкальский:				
подовый штучный	8,6	1,4	42,1	215/901
формовой весовой и штучный	8,1	1,3	39,9	204/855
Хлеб степной штучный формовой	8,3	1,3	42,1	213/892
Хлеб уральский штучный формовой	7,8	1,3	41,3	208/872
Арнаут киевский штучный подовый	8,6	1,3	45,4	228/955
Хлеб кишиневский штучный:				
подовый	8,4	1,2	46,1	229/960
формовой	8,1	1,2	44,8	222/930
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной высшего сорта	7,9	0,8	50,4	240/1006

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной первого сорта	8,1	1,0	50,0	241/1010
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной второго сорта	8,7	1,3	45,3	228/955
Матнакаш из муки пшеничной обойной	8,1	1,6	38,7	202/846
Хлеб пшеничный из муки пшеничной высшего сорта:				
подовый	7,8	0,9	50,3	241/1010
формовой	7,6	0,8	49,2	235/985
Хлеб пшеничный из муки пшеничной первого сорта:				
подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой	7,9	1,0	48,3	235/985
подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг	8,1	1,0	51,0	245/1026
формовой штучный и весовой	7,6	0,9	48,4	232/972
Хлеб пшеничный из муки пшеничной второго сорта:				
подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой	8,6	1,3	45,2	228/955
подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг	8,8	1,4	48,2	240/1005
формовой штучный и весовой	8,1	1,3	43,2	217/909
Паляница украинская из муки пшеничной высшего сорта	7,9	0,9	50,2	241/1010
Паляница украинская из муки пшеничной первого сорта	8,3	1,0	49,9	243/1018
Паляница украинская из муки пшеничной второго сорта	8,8	1,4	45,9	231/968
Паляница кировоградская из муки пшеничной высшего сорта	8,2	2,0	51,9	258/1081
Паляница кировоградская из муки пшеничной первого сорта	8,2	2,2	50,0	253/1060
Калач уральский из муки пшеничной первого сорта штучный подовый	7,8	2,4	49,3	250/1048
Калач уральский из муки пшеничной второго сорта штучный подовый	8,5	2,8	45,8	242/1014
Хлеб красносельский из муки пшеничной первого сорта штучный и весовой подовый	7,8	1,0	49,7	239/1001
Хлеб красносельский из муки пшеничной второго сорта штучный и весовой подовый	8,3	2,4	49,9	254/1064
Хлеб сладкий пшеничный штучный формовой	7,1	2,5	52,5	261/1094
Хлеб городской штучный подовый	7,0	3,0	48,5	249/1043
Калач саратовский из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой	7,4	2,1	49,0	245/1027
Калач саратовский из муки пшеничной первого сорта штучный формовой	7,6	2,2	46,5	236/989
Хлеб горчичный из муки пшеничной высшего сорта штучный:				
подовый	7,4	5,0	52,7	283/1185
формовой	7,1	4,8	48,3	265/1110

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб горчичный из муки пшеничной первого сорта штучный:				
подовый	7,2	6,2	49,5	282/1181
формовой	6,9	6,0	45,6	264/1106
Хлеб ситный с изюмом весовой и штучный подовый	7,0	1,8	51,4	250/1048
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки штучный подовый	7,5	2,2	49,8	249/1043
Булка крестьянская штучная подовая	8,1	2,4	48,1	246/1031
Хлеб ромашка из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой	7,7	3,3	52,5	271/1135
Хлеб ромашка из муки пшеничной первого сорта штучный формовой	7,8	3,9	50,7	269/1127
Хлеб раменский штучный:				
подовый	8,2	2,2	49,4	250/1048
формовой	7,5	2,0	49,0	244/1022
Хлеб домашний штучный подовый	8,3	1,5	50,4	248/1039
Хлеб дорожный в упаковке штучный:				
подовый	8,2	2,2	51,8	259/1085
формовой	7,9	2,2	50,0	251/1051
Хлеб гражданский из муки пшеничной первого сорта штучный:				
подовый	7,8	1,0	51,9	248/1039
формовой	7,5	0,9	50,6	240/1005
Хлеб гражданский из муки пшеничной второго сорта штучный:				
подовый	8,6	1,3	48,0	238/997
формовой	8,4	1,3	47,0	233/976
Хлеб молочный из муки пшеничной высшего сорта штучный:				
подовый	8,7	2,4	49,4	254/1064
формовой	8,6	2,4	47,4	250/1048
Хлеб молочный из муки пшеничной первого сорта штучный:				
подовый	8,3	1,4	51,7	252,1055
формовой	7,9	1,4	48,9	240/1006
Хлеб молочный из муки пшеничной второго сорта штучный:				
подовый	8,8	1,9	49,6	251/1052
формовой	8,8	1,9	49,6	251/1052
Хлеб белорусский штучный:				
подовый	8,8	2,1	48,4	248/1039
формовой	7,4	2,0	48,0	239/1001
Хлеб полесский штучный подовый	8,4	2,0	51,3	257/1077
Каравай русский штучный	8,0	2,3	50,7	256/1073
Каравай сувенирный штучный	7,7	5,7	51,0	286/1198

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Булки городские из муки пшеничной высшего сорта	7,7	2,4	52,3	265/1110
Булки городские из муки пшеничной первого сорта	7,8	2,5	50,7	257/1077
Плетенки из муки пшеничной высшего сорта	7,7	2,7	52,0	263/1102
Плетенки из муки пшеничной второго сорта	8,8	2,4	47,6	247/1035
Халы плетеные	7,9	1,9	51,8	256/1073
Булки русские круглые из муки пшеничной высшего сорта	7,8	1,0	51,2	245/1027
Булки русские круглые из муки пшеничной первого сорта	8,2	2,6	53,8	271/1136
Батоны простые из муки пшеничной первого сорта	8,0	1,0	49,1	238/997
Батоны простые из муки пшеничной второго сорта	8,9	1,4	46,4	234/980
Батоны нарезные из муки пшеничной высшего сорта	7,5	2,9	51,4	265/1110
Батоны нарезные из муки пшеничной первого сорта	7,7	3,0	50,1	259/1085
Батоны нарезные молочные из муки пшеничной высшего сорта	8,3	1,4	52,4	255/1068
Батоны нарезные молочные из муки пшеничной первого сорта	8,4	1,5	50,2	248/1039
Батоны с изюмом	7,0	1,8	53,1	257/1077
Батоны городские	7,9	0,8	51,2	244/1022
Батоны подмосковные	7,5	2,6	50,6	256/1073
Батоны столовые	7,6	5,6	49,6	279/1169
Батоны столичные	7,7	0,8	50,2	239/1001
Батоны студенческие	7,8	3,6	48,8	259/1085
Батоны со сгущенной молочной сывороткой	7,8	2,6	51,4	260/1089
Батоны особые	8,1	0,9	50,3	242/1014
Булочная мелочь из муки пшеничной первого сорта	8,3	4,1	53,0	282/1182
Булочная мелочь из муки пшеничной второго сорта	9,0	3,3	49,4	263/1102
Сайки из муки пшеничной первого сорта	7,8	2,4	50,6	255/1068
Сайки из муки пшеничной второго сорта	8,6	1,3	47,2	235/985
Сайки горчичные	7,4	6,5	48,0	280/1173
Сайки с изюмом	7,0	2,0	51,0	250/1048
Калачи московские	7,9	0,8	51,9	246/1031
Ситнички московские	8,5	0,8	48,6	236/989
Булочки молочные	8,8	2,2	50,3	257/1077
Булочки с маком	8,1	3,1	52,6	271/1135
Хлебцы оренбургские	6,7	3,4	49,9	257/1077

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Булочки детские	7,7	2,3	59,2	288/1207
Булочки «Октябренок»	11,0	2,7	50,7	271/1135
Булочки колобок	11,4	2,2	47,6	256/1073
Булочки горчичные	8,2	5,5	52,4	292/1223
Булочки столичные	8,4	2,2	53,7	269/1127
Булочки с тмином	8,2	2,8	50,2	259/1085
Рожки сдобные	8,3	12,1	50,5	344/1441
Рогалики с солью и тмином	8,3	6,0	52,7	298/1249
Рогалики с маком	8,3	6,4	52,7	302/1265
Булка ярославская сдобная	7,6	5,3	53,7	294/1232
Булочка московская	7,8	0,9	49,9	239/1001
Рожки алтайские из муки пшеничной высшего сорта	8,3	2,2	53,4	267/1119
Рожки алтайские из муки пшеничной первого сорта	8,5	2,3	52,4	264/1106
Арнауты	7,8	5,3	53,3	292/1223
Булка с молочной сывороткой	7,8	3,0	49,2	255/1068
Изделия хлебобулочные плетеные московские	7,7	2,1	52,4	260/1089
Булка черкизовская	7,9	5,5	50,1	282/1182
Батон красносельский	7,8	1,0	49,2	237/993
Булочки ароматные	6,9	8,3	55,0	322/1349
Булочки днепровские	7,8	8,5	50,5	310/1299
Булочки кунцевские из пшеничной муки высшего сорта	7,7	6,7	47,4	281/1177
Булочки кунцевские из пшеничной муки первого сорта	8,2	5,3	53,7	295/1236
Изделия хлебобулочные любительские	7,9	8,7	57,8	341/1429
Хлеб сдобный в упаковке из пшеничной муки высшего сорта	6,9	5,1	49,9	273/1144
Хлеб сдобный в упаковке из пшеничной муки первого сорта	7,1	5,2	49,1	272/1140
Батончики к чаю	7,4	5,4	51,2	283/1186
Хлебец ленинградский	8,9	17,6	57,6	424/1777
Булочки повышенной калорийности	7,6	10,0	53,8	337/1412
Бриоши	7,8	14,0	51,3	362/1517
Булочки гражданские:				
штоли	6,8	9,0	55,7	331/1387
штрицели	7,3	9,6	53,8	331/1387
булочки круглые с надрезами	7,3	9,6	53,8	331/1387
булочки с цукатом	7,0	9,1	55,7	333/1395
Булочки «Веснушка»	7,6	6,1	56,4	311/1303
Булочки сдобные	7,9	9,4	55,5	339/1420

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Булочки сдобные с помадой	7,3	8,8	57,9	340/1425
Ватрушки сдобные с творогом	11,2	9,0	41,7	293/1228
Витушки сдобные	6,2	5,2	59,9	311/1303
Крендели выборгские	6,7	6,3	55,8	307/1286
Лепешки сметанные	7,5	11,6	53,4	348/1458
Лепешки сдобные	7,8	11,7	52,6	347/1454
Подковки сдобные	6,7	10,1	55,7	341/1429
Шпильки сдобные	6,9	9,2	56,4	336/1408
Плюшки московские	7,6	8,9	56,1	335/1404
Сдобы выборгские:				
с маком	7,4	5,2	55,7	299/1253
с повидлом	6,5	4,2	57,3	293/1228
с повидлом и крошкой	6,7	5,1	57,8	304/1274
с помадой	6,6	4,5	60,2	308/1291
Сдобы выборгские фигурные:				
с маком	6,9	6,8	58,0	321/1345
с сахарной пудрой	6,7	6,3	58,9	319/1337
Лепешки майские	7,8	13,7	46,1	339/1420
Сдобы липецкие	8,0	7,0	52,6	305/1278
Плюшки новомосковские	8,0	6,4	56,6	316/1324
Хлеб донецкий	7,1	7,2	58,9	329/1379
Сдобы витые	7,7	5,1	51,8	284/1190
Булки славянские	3,2	7,0	56,0	300/1257
Булки фруктовые	7,5	4,9	50,6	277/1161
Сдобы обыкновенные	8,1	5,3	54,9	301/1261
Булочки слоеные	7,3	9,0	57,2	339/1420
Слойка детская	7,2	13,9	50,1	354/1483
Слойка кондитерская	6,7	14,5	53,6	372/1559
Слойка свердловская	7,3	13,3	51,1	353/1479
Конвертики слоеные с повидлом	6,6	8,2	56,7	327/1370
Розанчики слоеные с вареньем	6,5	15,6	51,1	371/1554
Хлеб ахлоридный из муки пшеничной первого сорта:				
подовый	8,4	1,1	52,7	254/1064
формовой	8,3	1,0	51,7	249/1043
Хлеб ахлоридный из муки пшеничной высшего сорта:				
подовый	8,2	0,9	53,7	255/1068
формовой	8,0	0,9	52,7	251/1051
Хлеб бессолевой обдирный:				
подовый	7,0	1,3	46,2	225/943
формовой	6,6	1,2	43,2	210/880
Булочки с пониженной кислотностью	8,1	1,0	51,0	245/1027

Окончание таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб белково-пшеничный формовой	21,0	5,8	22,5	226/947
Хлеб белково-отрубный формовой	23,5	3,4	11,3	170/712
Хлеб молочно-отрубный подовый	9,9	3,9	37,3 (неусвояемые — 10,2)	224/939
Булочки с добавлением яичного белка	9,3	4,0	44,5	251/1052
Булочки диетические	8,1	5,7	51,5	290/1215
Хлеб ржаной диабетический:				
подовый	7,3	3,0	38,8	211/884
формовой	7,1	2,9	38,4	208/872
Хлеб безбелковый бессолевой формовой	1,2	9,3	56,2	313/1311
Хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой	0,7	2,5	58,9	261/1094
Хлеб зерновой:				
подовый	8,6	1,4	45,1	228/955
формовой	8,6	1,4	45,1	228/955
Хлебцы докторские подовые	8,2	2,6	46,3	242/1014
Хлеб барвихинский формовой	8,0	1,5	41,7 (неусвояемые — 6,1)	212/888
Хлеб пшеничный пониженной калорийности формовой	7,9	1,8	38,1 (неусвояемые — 8,0)	200/838
Булочки пшеничные пониженной калорийности	8,3	1,9	40,0 (неусвояемые — 8,3)	210/880
Хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые	10,0	11,2	32,0	269/1127
Хлебцы «Геркулес» формовые	7,9	1,5	51,1	250/1048
Хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые	9,9	7,4	31,3	231/968
Хлеб соловецкий подовый	8,3	1,2	47,9	237/993

Приложение Б
(рекомендуемое)

Примеры этикетных надписей

Примеры этикетных надписей приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1 — Пример этикетной надписи № 1

Информационные данные	Текст на потребительской упаковке
Наименование продукта	Хлеб дарницкий формовой нарезанный в упаковке
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)	По факту
Товарный знак	При наличии
Содержимое нетто	0,8 кг
Состав продукта	Мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные
Пищевая ценность	Белки — 6,6 г Жиры — 1,1 г Углеводы усвояемые — 41,0 г Калорийность/энергетическая ценность — 200 ккал/838 кДж
Дата изготовления и дата упаковывания	Изготовлено...(число, месяц, год) Упаковано ...(число, месяц, год)
Срок годности	Годен (суток)
Условия хранения	Хранить при равномерной температуре не ниже 6 °С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	Изготовлено по ГОСТ 26983—86 Упаковано по ГОСТ Р 53072—2008
Информация о подтверждении соответствия	По факту

Таблица Б.2 — Пример этикетной надписи № 2

Информационные данные	Текст на потребительской упаковке
Наименование продукта	Хала плетеная в упаковке
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)	По факту
Товарный знак	При наличии
Содержимое нетто	0,4 кг
Состав продукта	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, сахар, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные, яйца куриные

Окончание таблицы Б.2

Информационные данные	Текст на потребительской упаковке
Пищевая ценность	Белки — 7,9 г Жиры — 1,9 г Углеводы усвояемые — 51,8 г Калорийность/энергетическая ценность — 256 ккал/1073 кДж
Дата изготовления и дата упаковывания	Изготовлено...(число, месяц, год) Упаковано....(число, месяц, год)
Срок годности	Годен (суток)
Условия хранения	Хранить при равномерной температуре не ниже 6 °С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	Изготовлено по ГОСТ 27844—88 Упаковано по ГОСТ Р 53072—2008
Информация о подтверждении соответствия	По факту

Приложение В
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке

Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование хлебобулочного изделия	Рекомендуемый срок годности
Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки пшеничной хлебопекарной обойной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке). Заварные хлебобулочные изделия в упаковке	5 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	4 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	3 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	48 ч
Диетические хлебобулочные изделия в упаковке:	
хлеб бессолевой обдирный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб ржаной диабетический подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг	36 ч
хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые в упаковке; хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой в упаковке; хлеб безбелковый бессолевой формовой в упаковке; хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб молочно-отрубный в упаковке; хлебцы «Геркулес» в упаковке	24 ч
хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб зерновой подовый в упаковке; хлеб зерновой формовой в упаковке; хлеб белково-пшеничный формовой в упаковке; хлеб белково-отрубный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб ахлоридный подовый в упаковке; хлеб ахлоридный формовой в упаковке; булочки с пониженной кислотностью в упаковке; хлебцы докторские в упаковке; хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые в упаковке; булочки с добавлением яичного белка в упаковке; булочки диетические в упаковке; хлеб пшеничный пониженной калорийности в упаковке; булочки пшеничные пониженной калорийности в упаковке	16 ч
Примечание — Рекомендуемые сроки годности приведены для отдельно упакованного хлебобулочного изделия.	

Библиография

[1] СанПиН 2.3.4.545—96	Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3] СанПиН 2.3.2.1280—2003	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01
[4] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90, цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[5] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
[6] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
[7] СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 Н32 ОКП 91 1300
ОКП 91 1400
ОКП 91 1500
ОКП 91 1600

Ключевые слова: хлебобулочные изделия в упаковке, хлебобулочные изделия нарезанные в упаковке, потребительская тара, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.07.2009. Подписано в печать 18.09.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,90. Тираж 593 экз. Зак. 596.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru