МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31807— 2012

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ГОСНИИХП» Россельхозакадемии) при участии Российского союза пекарей

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1591-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31807—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52961—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2014

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Bakery products from rye flour and rye-and- wheat flour. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и др.

Выработку хлебобулочных изделий конкретных наименований из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в соответствии с требованиями настоящего стандарта проводят:

- по ГОСТ 2077, ГОСТ 5311, ГОСТ 9903, ГОСТ 12582, ГОСТ 12583, ГОСТ 13657, ГОСТ 26982, ГОСТ 26983, ГОСТ 26984, ГОСТ 26985, ГОСТ 26986[1)].

Требования, обеспечивающие безопасность хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, требования к маркировке — в 5.4.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, диетические хлебобулочные изделия и хлебобулочные изделия детского питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171—81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 240—85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 1923—78 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия

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

ГОСТ 2903—78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия

[1)] Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемые по новым рецептурам, — по вновь разрабатываемым документам, и документам (национальные стандарты вида «технические условия», технические документы изготовителя, стандарты организации).

Издание официальное

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия
ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 4771—60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 4937—85 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
ГОСТ 5194—91 Патока крахмальная. 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 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6929—88 Повидло. Общие технические условия
ГОСТ 7009—88 Джемы. Общие технические условия
ГОСТ 7045—90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 7061—88 Варенье. Общие технические условия
ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия
ГОСТ 7452—97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
ГОСТ 7586—71 Капуста белокочанная сушеная. Технические условия
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7616—85 Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ 7697—82 Крахмал кукурузный. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
ГОСТ 8227—56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 9903—61 Лепешки ржаные. 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 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11041—88 Сыр российский. Технические условия
ГОСТ 12094—76 Мак масличный для переработки. Технические условия
ГОСТ 12183—66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 12582—67 Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия
ГОСТ 12583—67 Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия
ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13657—68 Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия
ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16131—86 Колбасы сырокопченые. Технические условия
ГОСТ 16290—86 Колбасы варено-копченые. Технические условия
ГОСТ 16351—86 Колбасы полукопченые. Технические условия
ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия
ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 16730—71 Горошек зеленый сушеный. Технические условия
ГОСТ 16731—71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 16990—88 Рожь. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 18236—85 Продукты из свинины вареные. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18255—85 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия
ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 20144—74 Огурцы консервированные. Технические условия
ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 22371—77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия
ГОСТ 23670—79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия
ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия
ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26545—85 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. 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 26768—85 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
ГОСТ 28483—90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

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

ГОСТ 28649—90 Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29135—91 Соки фруктовые. Общие технические условия

ГОСТ 29138—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_1 (тиамина)

ГОСТ 29139—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)

ГОСТ 29140—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина PP (никотиновой кислоты)

ГОСТ 29272—92 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 29294—92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

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

ГОСТ 31450—2012 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453—2012 Творог. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

Примечание — К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

3.2 **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

3.3 **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, на поду пекарной камеры или люльки.

Примечание — Допускаются выпечки подового хлебобулочного изделия на рифленых хлебопекарных листах или сковородах.

3.4 **зерновые продукты:** Основное сырье для хлебобулочного изделия.

Примечание — К зерновым продуктам относятся зерновые, крупяные и зернобобовые культуры, их смеси, а также продукты их переработки.

3.5 **начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки.

3.6 **хлебобулочное изделие длительного хранения:** Упакованное хлебобулочное изделие без начинки со сроком годности более 120 ч.

3.7 **хлебобулочное изделие заварное:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием заварки для хлебопекарного производства.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия из ржаной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:
- из ржаной хлебопекарной муки обойной;
- из ржаной хлебопекарной муки обдирной;
- из ржаной хлебопекарной муки сеяной;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки;
- из смеси ржаной хлебопекарной муки обойной и зерновых продуктов;
- из смеси ржаной хлебопекарной муки обдирной и зерновых продуктов;
- из смеси ржаной хлебопекарной муки сеяной и зерновых продуктов;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов.

Примечание — Масса зерновых продуктов в смеси с ржаной хлебопекарной мукой не должна превышать 10 % массы смеси.

4.2 Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:
- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения.

Примечание — Допускается вырабатывать хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки в смеси с зерновыми продуктами. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10 % массы этой смеси.

4.3 Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки в зависимости от соотношения ржаной и пшеничной муки в смеси подразделяют:
- на ржано-пшеничные хлебобулочные изделия — изделия с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более;
- пшенично-ржаные хлебобулочные изделия — изделия с содержанием ржаной муки менее 50 %.

4.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают:
- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или неупакованными.

Примечание — Неупакованные изделия вырабатывают с различной номинальной массой (весовыми) или с одинаковой номинальной массой (штучными).

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по рецептуре и технологической инструкции, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма и поверхность	Соответствующие виду изделия
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Без посторонних включений Пропеченный, без следов непромеса, у заварных изделий — с небольшой липкостью. Для изделий, в рецептуру теста которых входят орехи, сухофрукты, цукаты и т. п., — с включениями орехов, сухофруктов, цукатов и т. п. Для роликовых изделий — мякиш слоистый в изломе, для изделий с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании вкусоароматической добавки, вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — привкус, свойственный внесенной добавке (препарату, веществу)
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании вкусоароматической добавки, вкусоароматического препарата, вкусоароматического вещества или пищевого ароматизатора — запах, свойственный внесенной добавке (препарату, веществу) или ароматизатору
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной муки			Хлебобулочные изделия из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки	Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки	
	обойной	обдирной	сеяной		ржано-пшеничные	пшенично-ржаные
Влажность мякиша, %	19,0—53,0	19,0—51,0	19,0—51,0	19,0—51,0	19,0—53,0	19,0—50,0
Кислотность мякиша, град, не более	14,0	12,0	9,0	12,0	12,0	11,0
Пористость мякиша, %, не менее[1)]	44,0	44,0	50,0	44,0	46,0	46,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[3)]					
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[3)]					

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной муки			Хлебобулочные изделия из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки	Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки	
	обойной	обдирной	сеяной		ржано-пшеничные	пшенично-ржаные
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее[2)]	—	—	15,0	15,0	15,0	15,0
Влажность мякиша, %	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс					
Кислотность мякиша, град, не более	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс					

[1)] Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены зерновые продукты, изюм, сухофрукты и т. п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т. п.).

[2)] Нормируется, если возможно отделение начинки от тестовой основы.

[3)] Допускаемые отклонения по массовой доле сахара — ±1,0 %, по массовой доле жира — ±0,5 %.

Примечания

1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.

2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.

3 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов, а также с применением технологических приемов и пищевых добавок, способствующих предотвращению «картофельной» болезни.

4 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

5 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели нормируются только для тестовой основы

5.2.3 Пищевую ценность конкретного хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки используемое сырье должно быть разрешено к применению санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

5.3.3 Для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки применяют следующие виды основного сырья:

- ржаную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- ржано-пшеничную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ 26574;
- пшеничную муку общего назначения по ГОСТ 26574;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- ржаные пищевые отруби;
- пшеничные пищевые отруби;

- пшеничные диетические отруби;
- продовольственное зерно пшеницы по ГОСТ 9353 и продукты его переработки;
- продовольственное зерно ржи по ГОСТ 16990 и продукты его переработки;
- крупу, разрешенную для применения в пищевой промышленности и продукты ее переработки;
- овсяные хлопья по ГОСТ 21149;
- зерновые смеси, разрешенные для применения в пищевой промышленности;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ 28483;
- двууглекислый натрий, разрешенный для применения в пищевой промышленности;
- углекислый кислый аммоний, разрешенный для применения в пищевой промышленности;
- углеаммонийные соли, разрешенные для применения в пищевой промышленности;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование аналогичного основного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному основному сырью и соответствующего по показателям безопасности [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки применяют следующие виды дополнительного сырья:

- сухую клейковину;
- набухающую муку (заварку сухую);
- сухую ржаную комплексную заварку;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар-сырец;
- масло и масляную пасту из коровьего молока;
- коровье масло по ГОСТ 37;
- молочную сыворотку;
- маргарины по ГОСТ 240;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- спреды и топленые смеси;
- подсолнечное масло по ГОСТ 1129;
- соевое масло по ГОСТ 31760;
- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- яичные продукты;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ 31655;
- творог по ГОСТ 31453;
- сметану по ГОСТ 31452;
- питьевое молоко по ГОСТ 31450;
- цельное сухое молоко по ГОСТ 4495;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ 10970;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ 1923;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 4937;
- цельное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 2903;
- нежирное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 4771;
- сычужные твердые сыры по ГОСТ 7616;
- российский сыр по ГОСТ 11041;
- колбасные вареные изделия по ГОСТ 23670;
- сырокопченые колбасы по ГОСТ 16131;
- варено-копченые колбасы по ГОСТ 16290;
- полукопченые колбасы по ГОСТ 16351;
- сырокопченые продукты из свинины по ГОСТ 16594;
- вареные продукты из свинины по ГОСТ 18236;
- копчено-вареные продукты из свинины по ГОСТ 18255;

- рыбные натуральные консервы по ГОСТ 7452;
- ржаной сухой солод по ГОСТ 29272;
- пивоваренный ячменный солод по ГОСТ 29294;
- солодовые экстракты;
- квасного сусла концентрат — по ГОСТ 28538;
- крахмальную патоку по ГОСТ 5194;
- кукурузный крахмал по ГОСТ 7697;
- картофельный крахмал по ГОСТ 7699;
- картофель по ГОСТ 26545;
- сухое картофельное пюре;
- сухие картофельные хлопья;
- повидло по ГОСТ 6929;
- джем по ГОСТ 7009;
- варенье по ГОСТ 7061;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- цукаты;
- косточковые сушеные фрукты по ГОСТ 28501;
- семечковые сушеные фрукты по ГОСТ 28502;
- протертые или дробленые плоды и ягоды по ГОСТ 22371;
- фруктовые концентрированные соки по ГОСТ 29135;
- маринованные и отварные грибы по ГОСТ 28649;
- культивируемые свежие грибы шампиньоны;
- репчатый сушеный лук по ГОСТ 7587;
- репчатый свежий лук по ГОСТ 27166;
- сушеный чеснок по ГОСТ 16729;
- столовую сушеную морковь по ГОСТ 7588;
- столовую сушеную свеклу по ГОСТ 7589;
- овощные и фруктовые порошки;
- свежие томаты по ГОСТ 1725;
- белокочанную свежую капусту по ГОСТ 26768;
- краснокочанную свежую капусту по ГОСТ 7967;
- красный свежий перец по ГОСТ 13908;
- соленые огурцы по ГОСТ 7180;
- консервированные огурцы по ГОСТ 20144;
- овощные соусы;
- томатные соусы;
- кетчуп;
- майонез по ГОСТ 31761;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 16831;
- ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 17111;
- пищевой мак по ГОСТ 12094;
- кунжут;
- тмин по ГОСТ 29056;
- пищевой анис;
- обрушенные семена масличных культур;
- экструдированные продукты крупяных культур;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- черный перец по ГОСТ 29050;
- красный молотый перец по ГОСТ 29053;
- витаминные комплексы;

- минеральные комплексы;
- витаминно-минеральные комплексы;
- пищевые добавки;
- пищевые ароматизаторы.

Допускается использование аналогичного дополнительного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному дополнительному сырью, и другого дополнительного сырья, соответствующего по показателям безопасности нормам, установленными [1], санитарно-эпидемиологическими нормами и гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов в соответствии с [1], санитарно-эпидемиологическими нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.6 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должна сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую единицу хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару в соответствии с [2], наносят следующую информацию:

- наименование хлебобулочного изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в г или кг;
- состав хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, содержащих ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечания

1 В информации о составе изделия приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «ржаная хлебопекарная мука обдирная», «ржаная хлебопекарная мука сеяная», «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная мука общего назначения типа М75-23», «пшеничная мука общего назначения типа М75-23, обогащенная сухой клейковиной» и т. д.

2 Допускается по усмотрению изготовителя в маркировке, кроме срока годности, указывать срок хранения изделия.

5.4.2 Для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию:

- наименование хлебобулочного изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];

- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу изделия и количество штук в упаковке в г или кг;
- состав хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, содержащих ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечания

1 В информации о составе изделия приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «ржаная хлебопекарная мука обдирная», «ржаная хлебопекарная мука сеяная», «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная мука общего назначения», «пшеничная мука общего назначения, обогащенная сухой клейковиной» и т. д.

2 Допускается по усмотрению изготовителя в информационном листке, кроме срока годности, указывать срок реализации изделия.

5.4.3 Транспортная маркировка хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки длительного хранения — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто, кг;
- число штук упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы (для штучных изделий, упакованных в потребительскую тару), шт.;
- массу нетто упаковочной единицы в г или кг;
- номер партии и/или номер упаковочной единицы;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено и может быть идентифицировано изделие конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечание — Маркировка не наносится на транспортную тару с уложенными по ГОСТ 8227 хлебобулочными изделиями из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в потребительской таре.

5.4.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки длительного хранения, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [3], а также документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению в установленном порядке.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки при их перевозке, хранении и реализации.

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

5.5.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

5.5.5 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую тару в виде:

- отдельного изделия;
- нескольких изделий;
- части или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного на ломти изделия или нескольких ломтей изделия;
- в виде наборов из нескольких наименований изделий.

5.5.6 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951.

Примечание — Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных материалов.

5.5.7 Упаковывание хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в транспортную тару

5.5.7.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованные в потребительскую тару и упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227.

Примечание — Для обеспечения санитарных условий транспортирования, хранения и торговли хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованные в потребительскую тару, допускается помещать в пакеты без закрытия горловины из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354. Маркировку в этом случае не наносят.

5.5.7.2 Хлебобулочные изделия длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованные в потребительскую тару, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 или ГОСТ 13513 с вкладышами. Допускается использовать ящики других размеров.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.5.7.3 В каждую единицу транспортной тары укладывают хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:

- весовые — одного наименования;
- штучные — одинаковой массы и одного наименования.

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

5.5.9 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской и транспортной тары, упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

5.5.10 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованных в потребительскую тару хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- 5 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 3 % » » » более 0,2 кг.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы десяти изделий от установленной массы для не упакованных в потребительскую тару хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржа-

ной и пшеничной муки в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- 3 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 2,5 % » » » более 0,2 кг.

Отклонение массы изделия от установленной массы в большую сторону не ограничено.

5.5.11 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Требования к партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ 8.579.

5.5.12 Хлебобулочные изделия длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не должно превышать норм, установленных [1], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинками, не должны превышать норм, установленных [1], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 В хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки принимают партиями.

Партия хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ 5667 (подраздел 1.1).

Партия хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, — изделия одного наименования в однородной упаковке, выработанные предприятием за одну смену и оформленные документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

Партия хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — изделия одного наименования, изготовленные по заявке заказчика и оформленные документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

7.2 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;
- массу нетто, кг;
- количество упаковочных единиц;
- дату изготовления и дату отгрузки (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару);
- час изготовления, дату изготовления и дату отгрузки (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару);
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии хлебобулочных изделий из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования;
- условия хранения;

- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

Примечание — Для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, допускается подтверждать соответствие партии изделий по показателям качества и безопасности требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, штампом на товарно-транспортной накладной.

7.3 Для проверки соответствия хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

7.4 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы изделий, органолептическим показателям.

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, контролируют периодически в соответствии с графиком, разработанным предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем.

7.5 Приемка партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по массе и массе нетто, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

7.5.1 Для контроля качества упаковки и правильности маркировки транспортной тары из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

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

7.5.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки, массы нетто упаковочных единиц для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, из отобранных по 7.5.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Масса 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

7.5.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

7.5.4 Приемка партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, по массе изделия по ГОСТ 5667 (подраздел 1.2) или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Приемка партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по органолептическим и физико-химическим показателям

7.6.1 Приемка партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, по органолептическим и физико-химическим показателям — по ГОСТ 5667 (подразделы 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3).

7.6.2 Приемка партии хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, по органолептическим и физико-химическим показателям.

7.6.2.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют суммарную пробу из изделий, попавших в случайную выборку (7.5.2). Изделия отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

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

7.6.2.2 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 из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки бракуют.

7.6.2.3 Качество хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на изделия только в этой упаковке.

7.7 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.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинками.

8 Методы контроля

8.1 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

8.1.1 Отбор проб хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ 5667 (подразделы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4).

8.1.2 Отбор проб хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару

8.1.2.1 Суммарную пробу хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки составляют в соответствии с 7.6.2.1. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

8.1.2.2 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; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.1.2.3 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 из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

8.4 Хранение и транспортирование проб

8.4.1 Пробы хранят при условиях, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности изделия, указанного в документе, в соответствии с которым он изготовлен.

8.4.3 Время транспортирования включают в срок годности. В процессе транспортирования должны быть обеспечены условия, предусмотренные для хранения изделия.

8.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют путем осмотра выборок, отобранных по 7.5.1 и 7.5.2.

8.6 Определение массы и массы нетто — по ГОСТ 5667.

8.7 Органолептические показатели контролируют:

- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ 5667 (раздел 5а);
- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, — путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.6.2.1.

8.8 Определение физико-химических показателей

8.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

8.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.8.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

8.8.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.8.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.8.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

8.8.8 Определение массовой доли витаминов (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен витаминный комплекс или витаминно-минеральный комплекс) — по ГОСТ 29138, ГОСТ 29139, ГОСТ 29140 или методам, утвержденным на территории государства, принявшего стандарт.

8.8.9 Определение массовой доли минеральных веществ (для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в рецептуру которых включен минеральный комплекс или витаминно-минеральный комплекс) — по методам, утвержденным на территории государства, принявшего стандарт в установленном порядке.

8.9 Определение токсичных элементов

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

8.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711.

8.11 Определение содержания пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8.12 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8.13 Определение микробиологических показателей

8.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

8.13.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 31659;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

8.14 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ 5667 (подраздел 2.2) или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую тару, — по суммарной пробе, отобранной по 7.6.2.1.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки без начинки — по ГОСТ 8227.

9.2 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинкой — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

9.3 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.4 Срок максимальной выдержки на предприятии — изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи, ч, не более:

- хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной муки сеяной и смеси ее с пшеничной мукой: 6 — массой до 0,2 кг включительно;

10 — массой более 0,2 кг;

- остальных видов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки: 6 — массой до 0,2 кг включительно;

14 — массой более 0,2 кг.

9.5 Срок реализации неупакованных изделий без начинки после выемки из печи, ч:

- хлебобулочных изделий из ржаной хлебопекарной муки сеяной и смеси ее с пшеничной мукой: 16 — массой до 0,2 кг включительно;

24 — массой более 0,2 кг;

- остальных видов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки: 16 — массой до 0,2 кг включительно;

36 — массой более 0,2 кг.

9.6 Срок годности хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки устанавливает предприятие-изготовитель для изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания. Установленный срок годности приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

Примечания

1 Допускается по усмотрению изготовителя для изделия конкретного наименования, кроме срока годности, устанавливать срок хранения изделия.

2 Допускается устанавливать сроки годности для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060 Н32

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из ржаной муки, хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки, общие технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.01.2014. Подписано в печать 27.01.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,80. Тираж 218 экз. Зак. 136.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru