ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55972— 2014

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 марта 2014 г. № 160–ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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 (gost.ru)

© 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Общие положения 2
5 Требования к построению и содержанию рецептуры на хлебобулочные изделия 2
6 Требования к построению и содержание технологической инструкции на хлебобулочные изделия 3
7 Требования к обозначению и оформлению рецептуры и технологической инструкции на хлебобулочные изделия 4
8 Порядок внесения изменений и отмены рецептуры и технологической инструкции на хлебобулочные изделия 4
Приложение А (рекомендуемое) Требования к оформлению рецептуры на хлебобулочное изделие 5
Приложение Б (рекомендуемое) Требования к оформлению титульного листа технологической инструкции на хлебобулочное изделие 8
Приложение В (рекомендуемое) Пример оформления и изложения технологической инструкции на хлебобулочное изделие 9
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ. РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Bakery products.
Receipt and technological instruction.
General requirements for lay out, development and composition

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию рецептуры (РЦ) и технологической инструкции (ТИ) на хлебобулочные изделия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 1.4–2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

ГОСТ Р 1.12–2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения

ГОСТ Р 51740–2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

ГОСТ Р 51785–2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

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 выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого документа с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого документа с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 1.4, ГОСТ Р 1.12, ГОСТ Р 51740, ГОСТ Р 51785, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **рецептура на хлебобулочное изделие:** Технический документ, в котором установлено количество сырья по массе, приходящееся на 100 кг муки с указанием выхода изделия при базисной влажности муки (14,5 %).

3.2 **технологическая инструкция на хлебобулочное изделие:** Технический документ, устанавливающий требования к процессу изготовления хлебобулочного изделия.

Издание официальное

3.3 **обобщенное наименование хлебобулочных изделий:** Наименование, присвоенное в стандарте организации (СТО) или технических условиях (ТУ) для обозначения группы конкретных наименований хлебобулочных изделий, включенных в данные СТО или ТУ.

4 Общие положения

4.1 Производство хлебобулочных изделий конкретных наименований осуществляют в соответствии с требованиями следующих документов:

- ГОСТ вида «технические условия», РЦ и ТИ;
- СТО, РЦ и ТИ;
- ТУ, РЦ и ТИ.

Примечание — Допускается не разрабатывать РЦ, если производство хлебобулочных изделий осуществляют из готовых к употреблению в пищу хлебобулочных изделий или из замороженных (охлажденных) хлебобулочных полуфабрикатов. Например, производство сухариков из хлебобулочных изделий, выработка булочек из замороженных тестовых заготовок и др.

4.2 Хлебобулочные изделия, качество которых соответствует требованиям ГОСТ вида «технические условия», производят по утвержденным рецептурам [1] и технологическим инструкциям [2].

4.3 Разработку СТО или ТУ и, соответственно, РЦ и ТИ, осуществляет предприятие-изготовитель самостоятельно или приобретает их у организации-разработчика (держателя подлинника) на договорной основе.

4.4 Разработку СТО проводят в соответствии с ГОСТ Р 1.4; ТУ — ГОСТ Р 51740.

4.5 РЦ и ТИ допускается разрабатывать на одно или несколько наименований хлебобулочных изделий (в случае, если эти изделия включены в один СТО или ТУ). Условия «объединения» нескольких наименований в одно ТУ приведено в ГОСТ Р 51740 (пункт.4.3.7).

5 Требования к построению и содержанию рецептуры на хлебобулочные изделия

5.1 РЦ разрабатывается с целью изготовления хлебобулочного изделия с требуемыми свойствами за счет соблюдения установленного количества сырья.

5.2 РЦ содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основную часть.

5.3 На титульном листе РЦ приводят:

- наименование предприятия (организации) — держателя подлинника РЦ;
- утверждающую и, при необходимости, согласующую подписи руководи-теля (его заместителя);
- наименование хлебобулочного изделия или обобщенное наименование хлебобулочных изделий с обозначением документа (СТО или ТУ), по которому производится изделие данного наименования (хлебобулочные изделия нескольких наименований);
- обозначение РЦ;
- обозначение ранее действовавшей РЦ (при разработке РЦ взамен);
- обозначение ТИ, по которой производится изделие данного наименования (хлебобулочные изделия нескольких наименований);
- дату введения в действие (число, месяц, год);
- сведения о местонахождении предприятия (организации) — держателя подлинника РЦ с указанием года утверждения.

5.4 В основной части РЦ приводят:

- наименование сырья, используемого при производстве хлебобулочного изделия конкретного наименования и его количество;
- ориентировочный выход хлебобулочного изделия при базисной влажности муки (14,5 %);
- должность, подпись и расшифровку подписи разработчика.

5.5 Количество сырья в РЦ приводят в килограммах из расчета на 100 кг муки.

Примечание — При применении в производстве хлебобулочного изделия солода, зерновых продуктов, клейковины или крахмала, масса указанных продуктов и муки в сумме должна составлять 100 кг.

5.6 Ориентировочный выход хлебобулочных изделий рассчитывают по [3].

5.7 Допускается в основной части РЦ приводить замену дополнительного сырья, которое не предусмотрено в [1].

Примечание — Не допускается заменять:
- основное сырье для хлебобулочного изделия (кроме хлебопекарных дрожжей);
- дополнительное сырье для хлебобулочного изделия в случае, когда его наименование включено в наименование хлебобулочного изделия. Например, для булочки с изюмом недопустима замена изюма на курагу.

5.8 РЦ оформляют в соответствии с приложением А.

6 Требования к построению и содержание технологической инструкции на хлебобулочные изделия

6.1 ТИ разрабатывается с целью организации производства и обеспечения стабильности качества продукции.

6.2 Элементы технологической инструкции

6.2.1 ТИ содержит следующие структурные элементы:
- титульный лист;
- основную часть;
- приложения (при необходимости).

6.3 Титульный лист

6.3.1 На титульном листе ТИ приводят следующие данные:
- наименование предприятия (организации) — держателя подлинника ТИ;
- утверждающую и, при необходимости, согласующую подписи руководителя (его заместителя);
- наименование хлебобулочного изделия или обобщенное наименование хлебобулочных изделий;
- обозначение ТИ;
- обозначение ранее действовавшей ТИ (при разработке ТИ взамен);
- дату введения в действие (число, месяц, год);
- сведения о местонахождении предприятия (организации) — держателя подлинника ТИ с указанием года утверждения.

Титульный лист оформляют в соответствии с приложением Б.

6.4 Основная часть ТИ состоит из следующих разделов:
- вводная часть;
- характеристика готовой продукции;
- перечень сырья;
- описание технологического процесса;
- схема метрологического обеспечения производства.

6.5 Требования к содержанию основной части технологической инструкции

6.5.1 Вводная часть ТИ включает наименование хлебобулочного изделия или обобщенное наименование хлебобулочных изделий, на которое распространяется ТИ, а также общие сведения о вырабатываемом(ых) изделии(ях).

6.5.2 В разделе «Характеристика готовой продукции» указывают:
- документ (СТО или ТУ), на соответствие которому вырабатывают хлебобулочное(ые) изделие(ия);
- пищевую и энергетическую ценность (калорийность) 100 г изделия.

6.5.3 В раздел «Перечень сырья» включают полный перечень сырья, из которого вырабатывают хлебобулочное(ые) изделие(ия) с указанием действующих документов (ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ и др.). Отдельно указывают документ, регламентирующий показатели безопасности сырья, действующий на момент разработки ТИ.

Основное и дополнительное сырье, используемое в производстве, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в [4].

6.5.4 В разделе «Описание технологического процесса» технологический процесс производства хлебобулочного(ых) изделия(ий) излагают в следующей последовательности:
- подготовка сырья;
- приготовление теста;

- приготовление начинки [для хлебобулочного(ых) изделия (ий) с начинкой];
- разделка, расстойка, выпечка;
- упаковывание и маркирование [для хлебобулочного(ых) изделия(ий), вырабатываемого(ых) в упакованном виде].

Примечание — Допускается дополнять или сокращать количество технологических операций, в соответствии с видом вырабатываемого хлебобулочного изделия. Например, для бараночных хлебобулочных изделий перечень дополняется операциями отлежки и натирки теста, ошпарки тестовых заготовок; для выработки хлебобулочных изделий из замороженного теста, приобретенного у иного предприятия-изготовителя, исключается операция приготовления теста.

Процесс подготовки сырья допускается излагать в виде ссылки на отраслевые документы, в которых приведена необходимая информация. В случае использования сырья, процесс подготовки которого содержит отличительные особенности, процесс его подготовки подробно описывают в ТИ.

Описание технологического процесса приготовления теста, разделки, расстойки, выпечки и др. содержит технологические параметры (температуру, влажность, продолжительность процесса и т. д.), а также виды и марки используемого технологического оборудования. Параметры технологического процесса приготовления теста по стадиям рекомендуется приводить в виде таблицы.

Для процессов упаковывания и маркирования приводят ссылку на документ (СТО или ТУ), а также указывают марки оборудования, на котором осуществляют упаковывание и маркирование.

6.5.5 Раздел «Схема метрологического обеспечения производства» излагают в соответствии с [2].

6.6 В заключении ТИ указывают должность, подпись и расшифровку подписи разработчика.

6.7 Пример оформления и изложения ТИ на хлебобулочное изделие приведен в приложении В.

7 Требования к обозначению и оформлению рецептуры и технологической инструкции на хлебобулочные изделия

7.1 Обозначение РЦ и ТИ присваивает предприятие (организация) –держатель подлинника.

7.2 Обозначение состоит из аббревиатуры (для рецептуры — РЦ, для технологической инструкции — ТИ) и цифрового обозначения.

В качестве цифрового обозначения рекомендуется использовать цифровое обозначение документа (СТО или ТУ), в соответствии с которым вырабатывают хлебобулочное(ые) изделие(ия).

Примеры:

РЦ 33322211-045–2005 и ТИ 33322211-045–2005 (для хлебобулочного изделия, вырабатываемого по СТО 33322211-045–2005).

РЦ 9114-025-33322211–2002 и ТИ 9114-025-33322211–2002 (для хлебобулочного изделия, вырабатываемого по ТУ 9114-025-33322211–2002).

Примечание — Цифровые обозначения РЦ и ТИ включают:

- для хлебобулочного изделия, вырабатываемого по СТО — код предприятия по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО) ОК 007, регистрационный номер, присваиваемый организацией, разработавшей и утвердившей РЦ и ТИ, и год утверждения РЦ и ТИ;
- для хлебобулочного изделия, вырабатываемого по ТУ — код хлебобулочного изделия по ОКП, регистрационный номер, присваиваемый организацией, разработавшей и утвердившей РЦ и ТИ, код предприятия по Общероссийскому классификатору предприятий и организаций (ОКПО) ОК 007 и год утверждения РЦ и ТИ.

7.3 РЦ и ТИ оформляют машинописным (компьютерным) способом на листах формата А 4.

7.4 На всех страницах РЦ и ТИ (кроме титульного листа) указывают:

- обозначение РЦ или ТИ (в правом верхнем углу);
- номер страницы (арабскими цифрами в правом нижнем углу).

8 Порядок внесения изменений и отмены рецептуры и технологической инструкции на хлебобулочные изделия

8.1 Изменения в РЦ и ТИ может вносить только предприятие (организация) — держатель подлинника.

8.2 Изменения оформляют в виде отдельного документа.

8.3 Текст изменения излагают и оформляют в соответствии с ГОСТ Р 51740 (разделы 8, 9).

8.4 Отмену РЦ или ТИ проводит предприятие (организация) — держатель подлинника.

Приложение А
(рекомендуемое)

Требования к оформлению рецептуры на хлебобулочное изделие

наименование предприятия (организации) – держателя подлинника

СОГЛАСОВАНО*

Наименование предприятия (организации)

Руководитель предприятия (организации)

_____ _____

личная подпись инициалы, фамилия

«___» _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия (организации)

_____ _____

личная подпись инициалы, фамилия

«___» _____ 20____ г.

РЕЦЕПТУРА

_____ РЦ _____

наименование изделия или обобщенное наименование хлебобулочных изделий — цифровое обозначение РЦ

взамен **

по СТО (ТУ) _____ РЦ _____

цифровое обозначение документа — цифровое обозначение РЦ

Производится по технологической инструкции ТИ _____

цифровое обозначение ТИ

Дата введения в действие _____

число, месяц, год

_____

местонахождение предприятия (организации)-
держателя подлинника

_____

год утверждения

* Указывают при необходимости. Допускается указывать реквизиты согласующего письма.

** Указывают при разработке РЦ взамен ранее действовавшей.

РЦ _____

цифровое обозначение РЦ

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Итого:	

Ориентировочный выход при влажности муки 14,5 % – _____ %.

цифровое значение

_____ _____ _____

должность руководителя технологической службы предприятия (организации) личная подпись инициалы, фамилия

2

Рисунок А.1 — Форма титульного листа рецептуры на хлебобулочное изделие

Рисунок А.2 — Форма основной части рецептуры на хлебобулочное изделие одного наименования

РЦ _____
цифровое обозначение РЦ

Наименование сырья	Расход сырья, кг		
	наименование хлебобулочного изделия	наименование хлебобулочного изделия	наименование хлебобулочного изделия
Итого:			

Ориентировочный выход при влажности муки 14,5 %:

_____ _____ %;
наименование хлебобулочного изделия — цифровое значение

_____ _____ %;
наименование хлебобулочного изделия — цифровое значение

_____ _____ %.
наименование хлебобулочного изделия — цифровое значение

_____ _____ _____
должность руководителя технологической службы предприятия (организации) — личная подпись — инициалы, фамилия

2

Рисунок А.3 — Форма основной части рецептуры на хлебобулочные изделия несколько наименований

Приложение Б
(рекомендуемое)

Требования к оформлению титульного листа технологической инструкции на хлебобулочное изделие

наименование предприятия (организации) – держателя подлинника

СОГЛАСОВАНО*

Наименование предприятия (организации)

Руководитель предприятия (организации)

_____ _____

личная подпись инициалы, фамилия

«___» _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия (организации)

_____ _____

личная подпись инициалы, фамилия

«___» _____ 20____ г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по производству _____

наименование изделия или обобщенное наименование хлебобулочных изделий

ТИ _____

цифровое обозначение ТИ

(взамен ТИ _____) **

цифровое обозначение ТИ

Дата введения в действие _____

_____

местонахождение предприятия (организации) – держателя подлинника

_____

год утверждения

* Указывают при необходимости. Допускается указывать реквизиты согласующего письма.
** Указывают при разработке ТИ взамен ранее действовавшей.

Рисунок Б.1 — Форма титульного листа технологической инструкции на хлебобулочное изделие

Приложение В
(рекомендуемое)

Пример оформления и изложения технологической инструкции на хлебобулочное изделие

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ХЛЕБОЗАВОД № 5»
(ОАО «Хлебозавод № 5»)

УТВЕРЖДАЮ
ОАО «Хлебозавод № 5»
Директор
м.п. И.И.Сидоров

« 01 » марта 2012 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по производству хлеба «Семеновского»

ТИ 9114-085-33322211–2012

Дата введения в действие 15.03.2012 г.

г. Грибов
2012 г.

Рисунок В.1 — Пример оформления и изложения титульного листа технологической инструкции на хлебобулочное изделие

ТИ 9114-085-33322211–2012

1 ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба «Семеновского», вырабатываемого из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, дрожжей, соли и воды согласно рецептуре. Изделия вырабатывают подовыми или формовыми, в упаковке или без нее массой более 0,5 кг.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Качество хлеба «Семеновского» должно соответствовать требованиям ТУ 9114-085-33322211–2012.

Содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность (калорийность) 100 г изделий:

	Хлеб «Семеновский»	
	подовый	формовой
Белки, г	7,9	7,6
Жиры, г	1,0	0,9
Углеводы усвояемые, г	48,4	48,4
Энергетическая ценность/ калорийность, кДж/ккал	1001/239	967/231

3 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для производства хлеба «Семеновского» должно применяться следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная первого сорта — ГОСТ Р 52189–2003;
- дрожжи хлебопекарные прессованные — ГОСТ 171–81;
- соль поваренная пищевая — ГОСТ Р 51574–2000;
- вода питьевая — СанПиН 2.1.4.1074–2001

или другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья» (Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам, М., 1998 г.).

Сырье, используемое для производства хлеба «Семеновского», должно соответствовать требованиям документации, по показателям безопасности – [4].

2

Рисунок В.2 — Пример оформления и изложения текста технологической инструкции на хлебобулочное изделие, лист 1

ТИ 9114-085-33322211–2012

4 ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

4.1 Подготовка сырья

Подготовка сырья к производству хлеба «Семеновского» должна производиться согласно соответствующим разделам «Сборника технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий» (М.,1989 г.) и «Правил организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях» (М.,1999 г.).

4.2 Приготовление теста

Тесто для хлеба «Семеновского» готовят опарным, безопарным или ускоренным способами.

Рецептура и технологические режимы приготовления теста для хлеба «Семеновского» приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептура и режимы приготовления теста для хлеба «Семеновского»

Наименование сырья, полуфабрикатов и показателей процесса	Расход сырья и параметры процесса по способам и стадиям			
	опарный		безопарный	ускоренный
	опара	тесто		
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, кг	50,0	50,0	100,0	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг *	1,0	–	3,0	4,0
Соль поваренная пищевая, кг	–	1,3	1,3	1,3
Вода питьевая, кг	25–30	По расчету		
Опара, кг	–	Вся	–	–
Влажность, %	45–50	*Wхл*** + (0,5–1,0)		
Температура начальная, °С	28–32	27–33	28–30	26–28
Продолжительность брожения, мин	180–240	60–90	150–180	30–40
Кислотность конечная, град	3,0–3,5	*Кхл****+0,5	*Кхл****+0,5	*Кхл****+0,5

*Норма расхода прессованных дрожжей может быть изменена в зависимости от их качества.
** *Wхл* – влажность хлеба, приведенная в документе (СТО или ТУ).
*** Кхл – кислотность хлеба, приведенная в документе (СТО или ТУ).

3

Рисунок В.2, лист 2

ТИ 9114-085-33322211–2012

Окончание таблицы 1

Примечания:

1 Соотношение муки в опаре и тесте может быть изменено в зависимости от условий производства.

2 Часть муки (1 % – 2 %) от общего количества может быть использована на стадии разделки.

3 При использовании жидких дрожжей или смеси жидких и прессованных дрожжей допускается увеличение конечной кислотности опары и теста на 1 град.

Для приготовления опары в дежу тестомесильной машины А2-ХТ-3Б или других марок вносят воду, дрожжи, муку, хорошо перемешивают до получения однородной консистенции и оставляют для брожения в течение 180–240 мин.

В выброженную опару вносят оставшееся количество муки, солевой раствор и замешивают тесто на тестомесильных машинах типа А2-ХТ-3Б или других марок до получения однородной массы. В зависимости от типа машины продолжительность замеса составляет 7–20 мин. Замешенное тесто оставляют для брожения на 60–90 мин. После брожения тесто поступает на разделку.

При приготовлении теста безопарным или ускоренным способом процесс тестоприготовления ведется в одну стадию. В тестомесильную машину загружают муку, растворы дрожжей, соли и воду. Замес осуществляют в течении 7–20 мин в зависимости от конструкции тестомесильной машины.

4.3 Разделка, расстойка и выпечка

Готовое тесто делят на тестоделителях типов ХДВ, ХДВ-2М, А2-ХТН, Ш25-ХДА, А2-ХПО/6 и др. Массу тестовой заготовки определяют исходя из установленной массы готовых изделий с учетом величины упека и усушки.

Куски теста для формового хлеба после деления укладывают в формы и направляют на расстойку.

Для подового хлеба куски теста подвергают округлению и, по возможности, направляют на предварительную расстойку в течение 5–15 мин, которую можно осуществлять на транспортерных лентах, на вагонетках, шкафах предварительной расстойки или на разделочных столах. Затем заготовки в виде овальной или продолговатой формы формуют на закаточных или рогликовых машинах Т1-ХТ2, И8-ХТ3, ХПО/9, А2-ХПО/7 и др. и направляют на окончательную расстойку. Для хлеба округлой формы

4

Рисунок В.2, лист 3

ТИ 9114-085-33322211–2012

заготовки при необходимости подвергают вторичному округлению.

Окончательная расстойка проводится в расстойных шкафах при температуре 35 °С – 40 °С и относительной влажности воздуха 75 % – 85 %. Продолжительность расстойки – 40–60 мин при опарном и безопарном способах тестоприготовления, 60–90 мин – при ускоренном способе тестоприготовления в зависимости от вида изделия, его массы, условий расстойки и др. При отсутствии расстойных шкафов окончательную расстойку можно осуществлять на вагонетках в условиях пекарного зала.

Допускается ручное деление и формование изделий.

Перед посадкой в печь на поверхность тестовых заготовок для подового «Семеновского» хлеба при необходимости наносят наколы или надрезы.

«Семеновский» хлеб выпекают с пароувлажнением в пекарных камерах печей ФТЛ-2, Ш2-ХПА-25, ПХС-25, ротационных и других хлебопекарных печах при температуре 210 °С – 250 °С. Продолжительность выпечки 25–40 мин в зависимости от массы изделия.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей и условий эксплуатации оборудования.

4.4 Упаковывание и маркирование

«Семеновский» хлеб упаковывают в потребительскую и транспортную тару в соответствии с требованиями ТУ 9114-085-33322211–2012.

Упаковывание и маркирование осуществляют на упаковочных машинах (Carrera 500 PC или др.) или вручную.

5 СХЕМА МЕТРОЛОГИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Схема метрологического обеспечения в соответствии с разделом 7 «Сборника технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий», утвержденного 07.07.1988г.

Главный технолог

ОАО «Хлебозавод № 5» Н.Н.Петрова

5

Рисунок В.2, лист 4

Библиография

[1] Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. Утвержден 08.04.1998г.

[2] Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Утвержден 07.07.1988 г.

[3] Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности. Утверждена 18.07.2008 г.

[4] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: изделия хлебобулочные, рецептура на хлебобулочное изделие, технологическая инструкция на хлебобулочное изделие, стандарт, стандарт организации, обозначение технологической инструкции и рецептуры

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 83 экз. Зак. 4132

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru