МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
26983—
2015**

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 ноября 2015 г. № 1801-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26983—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 26983—86

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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. 2
4 Технические требования 2
5 Требования безопасности 4
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение. 5
Приложение А (справочное) Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба (в 100 граммах изделия) 6
Библиография 7

Поправка к ГОСТ 26983—2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 26983—2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Технические условия

Darnitsky bread. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на дарницкий хлеб, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т. д.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 171 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия[1]

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[2]

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

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

[1] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011.

[2] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

[3] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлотоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 32677.

4 Технические требования

4.1 Дарницкий хлеб вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологической инструкции с соблюдением [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Дарницкий хлеб вырабатывают формовым или подовым, массой 0,5—1,25 кг. Конкретную массу в указанных пределах устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель.

4.2.2 По органолептическим показателям дарницкий хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, нерасплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
Поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Примечание — Органолептические показатели дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.2).	

4.2.3 По физико-химическим показателям дарницкий хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для дарницкого хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	47,0	48,5
Кислотность мякиша, град, не более	8,0	8,0
Пористость мякиша, %, не менее	57, 0	59,0

4.2.4 Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве дарницкого хлеба используемое сырье должно соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Для производства дарницкого хлеба применяют следующее сырье:

- ржаную обдирную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- пшеничную хлебопекарную муку первого сорта по ГОСТ 26574;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.3.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства дарницкого хлеба, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

Примечание — Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [2] и ГОСТ 31752 или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Для дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию в соответствии с [2] и ГОСТ 31752 или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.3 Маркировка дарницкого хлеба, упакованного в транспортную упаковку, в соответствии с [2] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

Примечание — Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывание дарницкого хлеба — по ГОСТ 31752, с соблюдением требований [3].

4.5.2 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку дарницкого хлеба в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

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

4.5.3 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в ГОСТ 8.579.

Отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества в большую сторону не ограничены.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в дарницком хлебе не должно превышать норм, установленных [1], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 В дарницком хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667.

6.2 Правила приемки дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752.

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 Отбор проб дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подразделы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4).

7.1.2 Отбор проб дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—20 (подраздел 7.1).

7.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Хранение и транспортирование проб

7.3.1 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности дарницкого хлеба.

7.3.2 Хранение проб — по ГОСТ 8227.

7.3.3 Время транспортирования проб включают в срок годности.

7.4 Определение качества упаковки дарницкого хлеба в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.5).

7.5 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

7.6 Органолептические показатели контролируют:

- дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а);

- дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.7).

7.7 Определение физико-химических показателей

7.7.1 Определение физико-химических показателей дарницкого хлеба проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделия из печи.

7.7.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

7.7.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.7.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В дарницком хлебе, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В дарницком хлебе, упакованном в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

7.8 Определение токсичных элементов

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

7.8.2 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.

7.9 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.11 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в дарницком хлебе, не упакованном в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подраздел 2.2) или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- в дарницком хлебе, упакованном в потребительскую упаковку, по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.14).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение дарницкого хлеба — по ГОСТ 8227.

8.2 Срок максимальной выдержки дарницкого хлеба на предприятии-изготовителе после выемки из печи — не более 14 ч.

8.3 Рекомендуемый срок годности дарницкого хлеба:

- не упакованного в потребительскую упаковку — 36 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку — 4 сут.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба (в 100 граммах изделия)

А.1 Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба (в 100 граммах изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, кал/кДж
Хлеб дарницкий				
подовый	6,8	1,1	43,0	209/875
формовой	6,6	1,1	41,0	200/838

Библиография

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

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881*

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769*

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: дарницкий хлеб, подовый, формовой, мякиш, промес, пористость

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 15.11.2019. Подписано в печать 03.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

Поправка к ГОСТ 26983—2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 26983—2015 Хлеб дарницкий. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru