ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57607— 2017

ИЗДЕЛИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ. ХЛЕБ СДОБНЫЙ В УПАКОВКЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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 11 августа 2017 г. № 886-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ. ХЛЕБ СДОБНЫЙ В УПАКОВКЕ

Технические условия

Wheat bakery product. Rich bread in wrapping. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочное изделие из пшеничной муки — сдобный хлеб в упаковке (далее — сдобный хлеб), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т. д.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

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

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

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

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

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

ГОСТ 31752—2012 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 32188 Маргарины. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения
ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51116 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Определение содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия
ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта 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 [1], [2], [3], ГОСТ 32677.

4 Технические требования

4.1 Сдобный хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением рецептуры, разработанной с учетом вида сырья.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Сдобный хлеб вырабатывают формовым, массой 0,51 кг, упакованным в потребительскую упаковку.

4.2.2 Органолептические показатели сдобного хлеба указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка с несколько выпуклой верхней коркой
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промесс	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Примечание — Органолептические показатели нарезанного сдобного хлеба; части сдобного хлеба; нарезанной части сдобного хлеба; нескольких ломтей сдобного хлеба, упакованных в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (пункт 4.2.1).

* В качестве рекомендации может быть использована технологическая инструкция, приведенная в «Сборнике технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий» (утвержден Министерством хлебопродуктов СССР 7 июля 1988 г.).

4.2.3 Физико-химические показатели сдобного хлеба указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	41,5
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	75,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0 ± 1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0 ± 0,5

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сдобном хлебе не должно превышать норм, установленных [1].

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

4.2.6 Расчетная пищевая ценность сдобного хлеба приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве сдобного хлеба используемое сырье должно соответствовать [1], [4].

4.3.2 Для производства сдобного хлеба применяют следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по ГОСТ Р 52189;
- мука пшеничная хлебопекарная 1-го сорта по ГОСТ Р 52189;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- маргарин марки МТ с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 32188;
- вода питьевая по [5].

Не допускается использование сырья, уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу сдобного хлеба наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

4.4.2 Маркировка сдобного хлеба, упакованного в транспортную упаковку, — в соответствии с [3] 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 сдобного хлеба — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.5).

4.5.2 Укладывание сдобного хлеба в транспортную упаковку — по ГОСТ 8227.

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

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель.

5 Правила приемки

5.1 Сдобный хлеб принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Правила приемки сдобного хлеба — по ГОСТ 31752.

6 Методы контроля

6.1 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 — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.1).

6.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

6.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) и правильности маркировки сдобного хлеба — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.5).

6.4 Определение содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

6.5 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.7) посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

6.6 Определение физико-химических показателей

6.6.1 Определение физико-химических показателей сдобного хлеба проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

6.6.2 Определение влажности мякиша — по ГОСТ 21094.

6.6.3 Определение кислотности мякиша — по ГОСТ 5670.

6.6.4 Определение пористости мякиша — по ГОСТ 5669.

Примечания

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

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

6.6.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

6.6.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

6.7 Определение токсичных элементов

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

6.7.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.8 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711.

6.9 Определение содержания пестицидов — по [6], [7].

6.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют органолептически по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.14).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение сдобного хлеба — по ГОСТ 8227.

7.2 Срок максимальной выдержки сдобного хлеба на предприятии-изготовителе после выемки из печи — не более 10 ч.

7.3 Рекомендуемый срок годности сдобного хлеба — 3 сут.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность сдобного хлеба

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

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Усвояемые углеводы, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке:				
- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта	6,9	5,1	49,9	273/1154
- пшеничной хлебопекарной муки 1-го сорта	7,1	5,2	49,1	272/1148

Библиография

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

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

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

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию»

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

[6] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[7] МУ 1350—75 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

УДК 664.661.3:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.71.11.130

Ключевые слова: хлеб сдобный в упаковке, изделие хлебобулочное из пшеничной муки

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.08.2018. Подписано в печать 12.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru