ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 57609— 2017**

# ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОЕ СДОБНОЕ. ЛЕПЕШКА «РЖАНАЯ»

## 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 15 августа 2017 г. № 888-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 (*gost.e-ecolog.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 БУЛОЧНОЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОЕ СДОБНОЕ. ЛЕПЕШКА «РЖАНАЯ»

## Технические условия

Rye-wheaten bun. Cake «Rye». Specifications

**Дата введения — 2018—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ржано-пшеничное булочное сдобное изделие — лепешка «Ржаная» (далее — лепешка «Ржаная»), предназначенное 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—65 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 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 7045—2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26574—2017 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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

**Издание официальное**

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

ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 32802 Добавки пищевые. Натрия карбонаты Е500. Общие технические условия

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 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ Р 55580 Добавки пищевые. Аммония карбонаты Е503. 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 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 Лепешка «Ржаная» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], производиться по технологической инструкции* с соблюдением рецептуры, разработанной с учетом вида сырья.

### 4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Лепешку «Ржаная» вырабатывают подовой массой 0,1 кг.

4.2.2 Органолептические показатели лепешки «Ржаная» указаны в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма | Округлая, допускаются неровные края и мелкие трещины |
| поверхность | Глянцевитая с неглубокими надрезами, образующими косую клетку |
| цвет | Коричневый |
| Внутреннее состояние | Пропеченная, рассыпчатая |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, сладковатый, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |
| Примечание — Органолептические показатели лепешки «Ржаная», упакованной 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 лепешки «Ржаная» указаны в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Влажность, %, не более | 20,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 8,0 ± 1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 20,0 ± 0,5 |

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в лепешке «Ржаная» не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.5 В лепешке «Ржаная» не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

4.2.6 Расчетная пищевая ценность лепешки «Ржаная» приведена в приложении А.

### 4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве лепешки «Ржаная» используемое сырье должно соответствовать [1], [4], [5].

4.3.2 Для производства лепешки «Ржаная» применяют следующее сырье:

- мука ржаная хлебопекарная обойная по ГОСТ 7045;
- мука пшеничная хлебопекарная 1-го сорта по ГОСТ 26574;
- 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;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный замороженный по ГОСТ 30363;
- меланж яичный жидкий по ГОСТ 30363;
- натрия гидрокарбонат (Е500(ii)) по ГОСТ 32802;
- аммония гидрокарбонат (Е503(ii)) по ГОСТ Р 55580;
- вода питьевая по [6].

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

### 4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу лепешки «Ржаная», упакованной в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

4.4.2 Для лепешки «Ржаная», не упакованной в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

4.4.3 Маркировка лепешки «Ржаная», упакованной 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 лепешки «Ржаная» — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.5).

4.5.2 Укладывание в транспортную упаковку упакованной и не упакованной в потребительскую упаковку лепешки «Ржаная» производят на ребро в один ряд или на нижнюю корку в 2—3 ряда.

4.5.3 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованной в потребительскую упаковку лепешки «Ржаная» в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 3,0 % средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от установленной массы устанавливает изготовитель.

4.5.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для лепешки «Ржаная», упакованной в потребительскую упаковку, 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 Лепешку «Ржаная» принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Правила приемки лепешки «Ржаная», не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667.

5.3 Правила приемки лепешки «Ржаная», упакованной в потребительскую упаковку, — 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**

6.1.1 Отбор проб лепешки «Ржаная», не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подразделы 2.1—2.4).

6.1.2 Отбор проб лепешки «Ржаная», упакованной в потребительскую упаковку, — 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) лепешки «Ржаная» в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.5).

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

6.5 Контролируют органолептические показатели лепешки «Ржаная»:

- не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а);
- упакованной в потребительскую упаковку, — 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 лепешки «Ржаная» проводят не ранее, чем через 1 ч после выемки изделий из печи.

6.6.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

6.6.3 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

6.6.4 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 [7], [8].

6.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в лепешке «Ржаная»:

- не упакованной в потребительскую упаковку, органолептически в пробе, отобранной по ГОСТ 5667;
- упакованной в потребительскую упаковку, по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.14).

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение лепешки «Ржаная» — по ГОСТ 8227.

7.2 Срок максимальной выдержки лепешки «Ржаная» на предприятии-изготовителе после выемки из печи — не более 6 ч.

7.3 Рекомендуемый срок годности лепешки «Ржаная»:

- не упакованной в потребительскую упаковку — 16 ч;
- упакованной в потребительскую упаковку — 48 ч.

**Приложение А**
**(справочное)**

### Расчетная пищевая ценность лепешки «Ржаная»

А.1 Расчетная пищевая ценность лепешки «Ржаная» (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 булочное ржано-пшеничное сдобное. Лепешка «Ржаная» | 7,7 | 17,7 | 43,6 | 365/1527 |

## 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] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |
| [6] | 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 |
| [7] | МУ 2142—80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое |
| [8] | МУ 1350—75 | Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде |



УДК 664.662:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.71.11.130

Ключевые слова: лепешка «Ржаная», изделие булочное ржано-пшеничное сдобное

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.08.2018. Подписано в печать 01.09.2018. 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, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru


gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru