ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58233— 2018

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 9 октября 2018 г. № 734-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2019 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, 2019

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 Правила приемки 8
6 Методы контроля 8
7 Требования безопасности 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из пшеничной муки 10
Библиография 13

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Wheat bread. Specifications

Дата введения — 2019—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб из пшеничной муки (хлебобулочное изделие), 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—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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 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 6882 Виноград сушеный. Технические условия

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

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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 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 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 31752—2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия
ГОСТ 31760 Масло соевое. 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
ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения
ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия
ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия
ГОСТ 34352 Сыворотка молочная — сырье. Технические условия
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]—[6], ГОСТ 32677.

4 Технические требования

4.1 Хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], производиться по технологическим инструкциям* с соблюдением рецептур, разработанных с учетом вида сырья.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб пшеничный подовый и формовой весовой из обойной муки	0,51—3,0*
Хлеб пшеничный подовый штучный из обойной муки	0,7—1,0*
Хлеб пшеничный формовой штучный из обойной муки	0,8—1,3*
Хлеб забайкальский формовой весовой	0,51—2,0*

* В качестве рекомендации могут быть использованы технологические инструкции, приведенные в [7], [8].

Продолжение таблицы 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб забайкальский формовой штучный	0,7—1,0*
Хлеб забайкальский подовый штучный	0,7—1,0*
Хлеб степной формовой штучный	0,7—1,0*
Хлеб уральский формовой штучный	0,7—1,0*
Арнаут киевский подовый штучный	0,51—1,1*
Хлеб кишиневский подовый штучный	0,8
Хлеб кишиневский формовой штучный	0,85
Матнакаш весовой	0,51—2,5*
Матнакаш штучный	0,51—1,5*
Хлеб пшеничный подовый и формовой весовой из муки высшего, первого и второго сортов	0,51—3,0*
Хлеб пшеничный подовый и формовой штучный из муки высшего, первого и второго сортов	0,51—1,1*
Паляница украинская	0,75—1,0*
Паляница кировоградская	1,6
Калач уральский подовый штучный	0,51—1,0*
Хлеб красносельский подовый весовой	0,51—2,0*
Хлеб красносельский подовый штучный	0,8—0,9*
Хлеб сладкий пшеничный формовой штучный	0,51—0,8*
Хлеб городской подовый штучный	0,51
Хлеб городской формовой штучный	0,51—0,8*
Калач саратовский штучный	0,75—1,6*
Хлеб горчичный подовый штучный	0,51—0,8*
Хлеб горчичный формовой штучный	0,51—1,0*
Хлеб «Ситный с изюмом» подовый весовой	0,51—2,0*
Хлеб «Ситный с изюмом» подовый штучный	0,95—1,0*
Хлеб ситный подовый штучный из муки пшеничной крупчатки	0,8—2,0*
Хлеб ситный формовой штучный из муки пшеничной крупчатки	0,51—2,0*
Хлеб ромашка формовой штучный	0,51—1,0*
Хлеб раменский подовый штучный	0,51
Хлеб раменский формовой штучный	0,51
Хлеб домашний подовый штучный	0,51—0,8*
Хлеб дорожный подовый штучный в упаковке	0,51
Хлеб дорожный формовой штучный в упаковке	0,7
Хлеб гражданский подовый штучный	0,51
Хлеб гражданский формовой штучный	0,65; 0,7
Хлеб молочный подовый штучный	0,8
Хлеб молочный формовой штучный	0,51

Окончание таблицы 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб белорусский подовый штучный	0,51
Хлеб белорусский формовой штучный	0,7
Хлеб полесский подовый штучный	0,51
Каравай русский штучный	1,0—3,0
Каравай сувенирный штучный	1,0—3,0
* Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает предприятие-изготовитель.	

4.2.2 Органолептические показатели хлеба из пшеничной муки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид:	
- форма:	
формового хлеба	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. У саратовского калача — круглая, у кировоградской паляницы — круглая, с подрывом у верхней корки на 2/3 окружности, высотой не более 5 см, у хлеба ромашка — округлая в виде ромашки, сложенной в зависимости от массы из трех, пяти, девяти и десяти долек треугольной формы
подового хлеба	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков. У киевского арнаута, кишиневского хлеба допускаются 1—3 слипа, у хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются 1—2 небольших слипа, у украинской паляницы — округлая, с боковым надрезом на 3/4 окружности с приподнятым козырьком, у уральского калача — округлая в виде кольца, допускаются видимые следы соединения жгута
- поверхность	Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. У матнакаша — с продольными рельефами и круговым рельефом-ободком по краю, у хлеба ромашка — в виде нескольких секторов, разделенных бороздками, у сувенирного каравая — глянцевая, отделанная рисунком в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка, с основанием, обвитым жгутом, у остальных видов хлеба — гладкая или шероховатая. Допускается мучнистость для подового хлеба и кировоградской паляницы, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, небольшие пузыри для матнакаша, наличие заваренных комочков смазки для саратовского калача, наличие мелкой сетки трещин для русского каравая
- цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки, небольшие пятна более интенсивного цвета — для матнакаша, более светлый — в местах рисунка и сплетений жгутов для караваев русского и сувенирного и в месте надреза и подрыва — для паляниц
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. С наличием крупных пор — у матнакаша, саратовского калача и кировоградской паляницы. Мелкая, с включениями сушеного винограда из бессемянных сортов — для хлеба «Ситный с изюмом». Мякиш слоистый — у кировоградской паляницы
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Сладковатый — у хлеба домашнего, городского, горчичного, «Ситного с изюмом» и сувенирного каравая. Сладкий — у сладкого пшеничного хлеба
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Органолептические показатели хлеба из пшеничной муки, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (пункт 4.2.1).

2 Крупными считают трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

3 Крупными считают подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе. Для кишиневского, городского, красносельского, домашнего, сладкого пшеничного хлеба — более 1 см.

4.2.3 Физико-химические показатели хлеба из пшеничной муки указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб пшеничный из обойной муки:					
подовый	49,0	7,0	54,0	—	—
формовой	49,0	7,0	55,0	—	—
Хлеб забайкальский	49,0	7,0	60,0	—	—
Хлеб степной	49,0	7,0	59,0	—	—
Хлеб уральский	49,0	7,0	60,0	—	—
Арнаут киевский	46,0	4,0	65,0	—	—
Хлеб кишиневский:					
подовый	46,0	4,0	64,0	—	—
формовой	47,5	4,0	66,0	—	—
Матнакаш:					
из обойной муки	49,0	6,0	—	—	—
из муки второго сорта	46,0	4,0	—	—	—
из муки первого сорта	45,0	3,0	—	—	—
из муки высшего сорта	44,0	3,0	—	—	—
Хлеб пшеничный из муки второго сорта:					
подовый	46,0	4,0	63,0	—	—
формовой	46,0	4,0	65,0	—	—
Хлеб пшеничный из муки первого сорта:					
подовый	45,0	3,0	65,0	—	—
формовой	46,0	3,0	68,0	—	—
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта:					
подовый	44,0	3,0	70,0	—	—
формовой	45,0	3,0	72,0	—	—
Паляница украинская:					
из муки второго сорта	45,0	4,0	68,0	—	—
из муки первого и высшего сортов	44,0	3,0	70,0	—	—
Паляница кировоградская:					
из муки первого сорта	46,0	3,0	69,0	—	—
из муки высшего сорта	45,0	3,0	72,0	—	—
Калач уральский:					
из муки второго сорта	45,0	4,0	—	—	—
из муки первого сорта	44,0	3,0	—	—	—

Продолжение таблицы 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб красносельский:					
из муки второго сорта	46,0	4,0	63,0	2,0 ± 1,0	—
из муки первого сорта	45,0	3,0	65,0	2,0 ± 1,0	—
Хлеб сладкий пшеничный	42,0	3,0	70,0	13,8 ± 1,0	2,2 ± 0,5
Хлеб городской:					
подовый	44,0	3,0	70,0	3,0 ± 1,0	3,2 ± 0,5
формовой	44,5	3,0	74,0	3,0 ± 1,0	3,2 ± 0,5
Калач саратовский:					
из муки первого сорта	46,5	4,0	68,0	—	—
из муки высшего сорта	45,5	3,5	72,0	—	—
Хлеб горчичный из муки первого сорта:					
подовый	43,0	3,0	68,0	5,9 ± 1,0	7,9 ± 0,5
формовой	45,0	3,0	73,0	5,9 ± 1,0	7,9 ± 0,5
- из муки высшего сорта:					
подовый	42,5	2,5	68,0	5,9 ± 1,0	5,9 ± 0,5
формовой	44,0	2,5	73,0	5,9 ± 1,0	5,9 ± 0,5
Хлеб «Ситный с изюмом»	43,0	2,5	—	5,0 ± 1,0	1,5 ± 0,5
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки	44,0	3,0	68,0	6,0 ± 1,0	—
Каравай русский	41,0	2,5	72,0	—	—
Каравай сувенирный	40,0	2,5	70,0	9,0 ± 1,0	5,5 ± 0,5
Хлеб ромашка:					
из муки первого сорта	41,0	3,0	68,0	5,0 ± 1,0	4,0 ± 0,5
из муки высшего сорта	40,5	2,5	68,0	5,0 ± 1,0	3,0 ± 0,5
Хлеб раменский:					
подовый	44,0	3,0	72,0	—	—
формовой	45,0	3,0	73,0	—	—
Хлеб домашний	44,0	3,0	68,0	3,0 ± 1,0	—
Хлеб дорожный в упаковке:					
подовый	43,0	3,0	68,0	3,0 ± 1,0	—
формовой	44,0	3,0	70,0	3,0 ± 1,0	—
Хлеб гражданский из муки второго сорта:					
подовый	45,0	4,0	63,0	—	—
формовой	46,0	4,0	65,0	—	—
- из муки первого сорта:					
подовый	44,0	3,0	65,0	—	—
формовой	45,0	3,0	68,0	—	—
Хлеб молочный из муки второго сорта:					
подовый	47,0	4,0	65,0	—	—
- из муки первого сорта:					
подовый	45,0	3,0	70,0	—	—
формовой	46,0	3,0	68,0	—	—
- из муки высшего сорта:					
подовый	44,0	3,0	70,0	—	—
формовой	45,0	3,0	75,0	—	—
Хлеб белорусский:					
подовый	44,5	3,0	70,0	3,0 ± 1,0	1,7 ± 0,5
формовой	45,0	3,0	72,0	3,0 ± 1,0	1,7 ± 0,5
Хлеб полесский	43,5	2,5	73,0	3,0 ± 1,0	1,5 ± 0,5

Окончание таблицы 3

Примечания 1 Допускается увеличение кислотности на 1,0 град. в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых заквасках. 2 Допускается увеличение влажности на 2 % для подового хлеба из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов. 3 Допускается увеличение влажности изделий на 1 % при ручной разделке теста.

4.2.4 Расчетная пищевая ценность хлеба из пшеничной муки приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве хлеба из пшеничной муки используемое сырье должно соответствовать требованиям [1], [4], [5], [6].

4.3.2 Для производства хлеба из пшеничной муки применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную обойную, второго, первого, высшего сорта и крупчатку по ГОСТ Р 52189;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
- соль пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высшего и первого сортов по ГОСТ 1129;
- масло подсолнечное нерафинированное высшего и первого сортов по ГОСТ 1129;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- маргарин марки МТ с содержанием жира не менее 82 % по ГОСТ 32188;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное марок СК, Д и П по ГОСТ 8808;
- масло оливковое;
- масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 31760;
- сыворотку молочную творожную по ГОСТ 34352;
- сыворотку молочную сгущенную с содержанием сухих веществ 40 %;
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ 33958;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный замороженный по ГОСТ 30363;
- меланж яичный жидкий по ГОСТ 30363;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- воду питьевую по [9];
- пищевые добавки, их смеси, в том числе комплексные пищевые добавки;
- технологические вспомогательные средства.

Допускается использование сырья по качественным характеристикам не ниже вышеуказанных.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба из пшеничной муки, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

4.4.2 Для хлеба из пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

4.4.3 Маркировка хлеба из пшеничной муки, 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 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [2].

4.5.2 Хлеб из пшеничной муки вырабатывают не упакованным (кроме хлеба дорожного в упаковке) и упакованным в потребительскую упаковку.

4.5.3 Упаковывание хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.5).

4.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

4.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба из пшеничной муки 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.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы устанавливает изготовитель.

4.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба из пшеничной муки, упакованного в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в ГОСТ 8.579—2002 (пункт 5).

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

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлебобулочных изделий в потребительской упаковке различных наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

5 Правила приемки

5.1 Хлеб из пшеничной муки принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Правила приемки хлеба из пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667.

5.3 Правила приемки хлеба из пшеничной муки, упакованного 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 хлеба из пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подразделы 2.1—2.4).

6.1.2 Отбор проб хлеба из пшеничной муки, упакованного 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) хлеба из пшеничной муки 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:

- хлеба из пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а);
- хлеба из пшеничной муки, упакованного 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 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 хлебе из пшеничной муки, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В хлебе из пшеничной муки, 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 30711.

6.9 Определение содержания пестицидов — по [10], [11].

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 хлебе из пшеничной муки:

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

7 Требования безопасности

7.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе из пшеничной муки не должно превышать норм, установленных [1].

7.2 В хлебе из пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение хлеба из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

8.2 Срок максимальной выдержки хлеба из пшеничной муки на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- дорожного в упаковке — не более 16 ч;
- хлеба из пшеничной обойной муки — не более 14 ч;
- остальных видов хлеба — не более 10 ч.

8.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки:

- не упакованного в потребительскую упаковку — 24 ч;
- дорожного хлеба в упаковке — 48 ч;
- остальных видов хлеба — 3 сут.

8.4 Конкретные сроки годности хлеба из пшеничной муки в упаковке устанавливает предприятие-изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба из пшеничной муки

А.1 Расчетная пищевая ценность хлеба из пшеничной муки (в 100 г изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб пшеничный из обойной муки весовой и штучный: подовый формовой	 8,0 8,0	 1,5 1,5	 40,0 36,5	 208/873 192/815
Хлеб забайкальский: подовый штучный формовой весовой и штучный	 8,5 8,0	 1,5 1,0	 42,0 40,0	 215/914 204/864
Хлеб степной штучный формовой	8,0	1,0	42,0	213/905
Хлеб уральский штучный формовой	8,0	1,0	41,0	208/883
Арнаут киевский штучный подовый	8,5	1,0	45,5	228/966
Хлеб кишиневский штучный: подовый формовой	 8,5 8,0	 1,0 1,0	 46,0 45,0	 229/971 222/944
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной высшего сорта	8,0	1,0	50,5	240/1021
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной первого сорта	8,0	1,0	50,0	241/1025
Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной второго сорта	9,0	1,0	45,0	228/966
Матнакаш из муки пшеничной обойной	8,0	1,5	39,0	202/855
Хлеб пшеничный из муки пшеничной высшего сорта: подовый формовой	 8,0 7,0	 1,0 1,0	 50,0 49,0	 241/1021 235/995
Хлеб пшеничный из муки пшеничной первого сорта: подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг формовой штучный и весовой	 8,0 8,0 7,5	 1,0 1,0 1,0	 48,0 51,0 48,5	 235/993 245/1042 232/985
Хлеб пшеничный из муки пшеничной второго сорта: подовый штучный массой 1,1—0,8 кг и весовой подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг формовой штучный и весовой	 8,5 9,0 8,0	 1,0 1,5 1,0	 45,0 48,0 43,0	 228/963 240/1021 217/920
Паляница украинская из муки пшеничной высшего сорта	8,0	1,0	50,0	241/1021
Паляница украинская из муки пшеничной первого сорта	8,0	1,0	50,0	243/1026
Паляница украинская из муки пшеничной второго сорта	9,0	1,5	46,0	231/982
Паляница кировоградская из муки пшеничной высшего сорта	8,0	2,0	52,0	258/1096

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Паляница кировоградская из муки пшеничной первого сорта	8,0	2,0	50,0	253/1071
Калач уральский из муки пшеничной первого сорта штучный подовый	8,0	2,5	49,0	250/1060
Калач уральский из муки пшеничной второго сорта штучный подовый	8,5	3,0	46,0	242/1027
Хлеб красносельский из муки пшеничной первого сорта штучный и весовой подовый	8,0	1,0	50,0	239/1015
Хлеб красносельский из муки пшеничной второго сорта штучный и весовой подовый	8,0	2,5	50,0	254/1078
Хлеб сладкий пшеничный штучный формовой	7,0	2,5	52,5	261/1106
Хлеб городской штучный подовый	7,0	3,0	48,5	249/1055
Калач саратовский из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой	7,5	2,0	49,0	245/1037
Калач саратовский из муки пшеничной первого сорта штучный формовой	7,5	2,0	46,5	236/1001
Хлеб горчичный из муки пшеничной высшего сорта штучный: подовый формовой	 7,5 7,0	 5,0 5,0	 53,0 48,0	 283/1207 265/1119
Хлеб горчичный из муки пшеничной первого сорта штучный: подовый формовой	 7,0 7,0	 6,0 6,0	 49,5 45,5	 282/1193 264/1115
Хлеб «Ситный с изюмом» весовой и штучный подовый	7,0	2,0	51,5	250/1059
Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки штучный подовый	7,5	2,0	50,0	249/1056
Хлеб ромашка из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой	8,0	3,5	52,5	271/1146
Хлеб ромашка из муки пшеничной первого сорта штучный формовой	8,0	4,0	50,5	269/1139
Хлеб раменский штучный: подовый формовой	 8,0 7,5	 2,0 2,0	 49,5 49,0	 250/1061 244/1035
Хлеб домашний штучный подовый	8,0	1,5	50,5	248/1053
Хлеб дорожный в упаковке штучный: подовый формовой	 8,0 8,0	 2,0 2,0	 52,0 50,0	 259/1101 251/1066
Хлеб гражданский из муки пшеничной первого сорта штучный: подовый формовой	 8,0 7,5	 1,0 1,0	 52,0 50,5	 248/1052 240/1021

Окончание таблицы А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб гражданский из муки пшеничной второго сорта штучный: подовый формовой	 8,5 8,5	 1,0 1,0	 48,0 47,0	 238/1010 233/990
Хлеб молочный из муки пшеничной высшего сорта штучный: подовый формовой	 8,5 8,5	 2,5 2,5	 49,5 47,5	 254/1077 250/1041
Хлеб молочный из муки пшеничной первого сорта штучный: подовый формовой	 8,5 8,0	 1,5 1,5	 52,0 49,0	 252/1072 240/1017
Хлеб молочный из муки пшеничной второго сорта штучный: подовый формовой	 9,0 9,0	 2,0 2,0	 49,5 49,5	 251/1063 251/1063
Хлеб белорусский штучный: подовый формовой	 9,0 7,5	 2,0 2,0	 48,5 48,0	 248/1050 239/1016
Хлеб полесский штучный подовый	8,5	2,0	51,0	257/1089
Каравай русский штучный	8,0	2,0	50,5	256/1083
Каравай сувенирный штучный	7,5	5,5	51,0	286/1209

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 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

[7] Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий, утвержденный Министерством хлебопродуктов СССР 7 июля 1989 г.

[8] Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. — СПб.: ГИОРД, 2010 г.

[9] 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

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

[11] 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

Ключевые слова: хлеб пшеничный из обойной муки, хлеб забайкальский, хлеб степной, хлеб уральский, арнаут киевский, хлеб кишиневский, матнакаш, хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов, паляница украинская, паляница кировоградская, калач уральский, хлеб красносельский, хлеб сладкий пшеничный, хлеб городской, калач саратовский, хлеб горчичный, хлеб «Ситный с изюмом», хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки, хлеб ромашка, хлеб раменский, хлеб домашний, хлеб гражданский, хлеб молочный, хлеб белорусский, хлеб полесский, каравай русский, каравай сувенирный

Редактор *Е.В. Яковлева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 02.04.2019. Подписано в печать 23.04.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 6 экз. Зак. 169.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru