МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 26987— 2025

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

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 автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 марта 2025 г. № 183-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 мая 2025 г. № 380-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26987—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 26987—86

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»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Технические условия

White bread made from wheat baking flour. Specifications

Дата введения — 2026—04—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на белый хлеб, вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, или из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, или из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта и другого сырья (приложение А) и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 171[1)] Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 5667 Изделия хлебобулочные. 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 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 13830[2)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

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 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

[2)] 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 афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31748 Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31805 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие 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

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO/IEC 17025 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

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, ГОСТ 31805, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579, а также техническим регламентам и /или нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах государств — участников СНГ приведена в приложении Б.

4 Классификация

4.1 Белый хлеб из пшеничной хлебопекарной муки (далее — хлеб) вырабатывают из ее разных сортов:

- высшего сорта;
- первого сорта;
- второго сорта.

4.2 Хлеб по способу выпечки вырабатывают:
- подовым;
- формовым.

4.3 Хлеб вырабатывают в виде:
- целого изделия (в том числе нарезанного на ломти или ломти и горбушки);
- части изделия (в том числе нарезанной на ломти или ломти и горбушки).

4.4 Хлеб вырабатывают массой более 0,5 кг.

Примечания
1 Допускается изготовление хлеба массой 0,35—0,5 кг по согласованию с заказчиком (приобретателем).
2 Конкретную массу хлеба устанавливает изготовитель.

5 Технические требования

5.1 Хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований, установленных в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государств, принявших настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе приготовления хлеба приведена в приложении А.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели хлеба указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
- поверхность:	
формового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускаются надрезы или наколы
- цвет	От светло-желтого до коричневого
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. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Примечания
1 Органолептические показатели хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752.
2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.
3 Крупными считаются 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.

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование изделия	Влажность, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее
Хлеб из муки высшего сорта:			
подовый	43,0	3,0	72,0
формовой	44,0	3,0	74,0
Хлеб из муки первого сорта:			
подовый	44,0	3,0	67,0
формовой	45,0	3,0	70,0
Хлеб из муки второго сорта:			
подовый	45,0	4,0	64,0
формовой	45,0	4,0	67,0
Примечание — В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или закваске, допускается увеличение кислотности мякиша на 1 град.			

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба приведена в приложении В.

5.2.4 Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлеба используемое сырье должно соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Для производства хлеба применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего, первого, второго сортов по ГОСТ 26574;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- белый сахар по ГОСТ 33222;
- пищевую добавку из функциональных классов «вещество для обработки муки», и/или «антиокислитель», и/или ферментные препараты (ТВС), в том числе в составе комплексной пищевой добавки по нормативному документу.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам, перечисленным выше, и соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, и/или в санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Варианты и нормы замены сырья приведены в приложении Г.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба допускается использование пищевых добавок из функциональных классов «вещество для обработки муки», и/или «антиокислитель», и/или ферментные препараты (ТВС), в том числе в комплексных пищевых добавках. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба, должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость сырья.

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

5.3.5 Допускается осуществлять контроль сырья для производства хлеба по ГОСТ 24297.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с ГОСТ 31752 с учетом технических регламентов и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Для хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные, установленные в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка хлеба, упакованного в транспортную упаковку, — по ГОСТ 14192 с учетом технических регламентов и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Хлеб вырабатывают неупакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба, должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Упаковывание хлеба осуществляют по ГОСТ 31752 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба осуществляют по ГОСТ 8227.

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

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы, при необходимости, устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

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

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в хлебе не должно превышать норм, установленных в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Содержание микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать норм, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

7 Правила приемки

7.1 Хлеб принимают партиями. Определение партии — по ГОСТ 5667.

7.2 Приемка хлеба осуществляется по результатам проведения производственного контроля, включающего испытания готовой продукции на соответствие требованиям разделов 4—6 и ГОСТ 5667,

с учетом требований ГОСТ 31805, и/или ГОСТ 31752, и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Приемо-сдаточные испытания хлеба осуществляют на основании отобранных образцов на складе готовой продукции изготовителя, предназначенной для отгрузки в соответствии с ГОСТ 31805, ГОСТ 5667 и/или ГОСТ 31752.

7.3.1 Приемо-сдаточные испытания хлеба проводят с учетом органолептических показателей (форма, поверхность, цвет) и массы нетто в соответствии с 5.2.1 настоящего стандарта. Для хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, определяют ее качество и проверяют маркировку в соответствии с 5.4 и 5.5.

7.4 Допускается оформление удостоверения качества и безопасности, подтверждающего соответствие продукции требованиям документа по стандартизации, в соответствии с которым она изготовлена и может быть идентифицирована, на одно или несколько наименований и/или партий изделий, изготовленных в течение смены.

7.5 Порядок и периодичность контроля по физико-химическим показателям качества — в соответствии с 5.2.2, по показателям безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени) — в соответствии с 6.1—6.3, а также согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для контроля органолептических, физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

8.1.1 Отбор проб хлеба проводят по ГОСТ 5667.

8.1.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

8.1.3 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

8.2 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки — по ГОСТ 5667.

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

8.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5667.

8.5 Определение физико-химических показателей

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

8.5.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.5.3 Определение кислотности мякиша — по ГОСТ 5670.

8.5.4 Определение пористости мякиша — по ГОСТ 5669.

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

8.6 Определение токсичных элементов

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

8.6.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 (арбитражный метод);
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 (арбитражный метод), ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 (арбитражный метод), ГОСТ 33824.

8.7 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 34140 (арбитражный метод), ГОСТ EN 15891 и нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или по аттестованным методикам выполнения измерения.

8.8 Определение содержания пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.10 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебе по ГОСТ 5667.

8.11 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции с обязательным проведением верификации метода для подтверждения сопоставимости результатов испытаний (измерений, анализа, определений), полученных при использовании данных методов согласно требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлеба — по ГОСТ 8227.

9.2 Рекомендуемый срок годности хлеба:

- не упакованного в потребительскую упаковку — 24 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку — 3 сут.

Примечание — При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

9.3 Конкретные сроки годности хлеба в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

Приложение А
(обязательное)

Информация о составе рецептуры и способе приготовления теста для белого хлеба из пшеничной хлебопекарной муки

Количество сырья в составе приведено в килограммах из расчета на 100 кг муки.

Таблица А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - хлебопекарных прессованных дрожжей (2,0 кг), - поваренной пищевой соли[1)] (1,3 кг), - белого сахара (1,0 кг), на большой густой, или густой или жидкой опаре, или на жидких дрожжах, или на закваске с использованием пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, а также безопарным или ускоренными способами
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - пшеничной хлебопекарной муки первого сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - хлебопекарных прессованных дрожжей (1,5 кг), - поваренной пищевой соли[1)] (1,3 кг), на большой густой, или густой или жидкой опаре, или на жидких дрожжах, или на закваске с использованием пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, а также безопарным или ускоренными способами
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - пшеничной хлебопекарной муки второго сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - хлебопекарных прессованных дрожжей (1,5 кг), - поваренной пищевой соли1[1)] (1,3 кг), на большой густой, или густой или жидкой опаре, или на жидких дрожжах, или на закваске с использованием пшеничной хлебопекарной муки второго сорта

[1)] На территории Российской Федерации используется пищевая соль.

Приложение Б
(справочное)

Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах государств — участников СНГ

Таблица Б.1

Технический регламент	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [1)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [2)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [3)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» [4)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции»	UZ
Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ

[1)] К 3, 5.1, 5.3.1, 5.3.2, 6.1, 6.2, 8.11 настоящего стандарта.

[2)] К 3, 5.5.2 настоящего стандарта.

[3)] К 3, 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 настоящего стандарта.

[4)] К 3, 5.1, 5.3.3, 8.11 настоящего стандарта.

Приложение В
(справочное)

Расчетная пищевая и энергетическая ценность белого хлеба из пшеничной хлебопекарной муки (в 100 г хлеба)

Таблица В.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:				
подовый	7,5	1,0	48,0	960/230
формовой	7,5	1,0	49,0	980/240
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта:				
подовый	8,0	1,0	48,0	960/230
формовой	8,0	1,0	49,0	1000/240
Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта:				
подовый	8,5	1,5	45,0	950/230
формовой	8,5	1,5	45,0	950/230

Приложение Г
(обязательное)

Варианты и нормы замены сырья

Таблица Г.1

Сырье	Заменяющее сырье	Вид изделий, в которых допускается замена
Белый сахар (1кг)	Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществ	Для всех изделий
	Белый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ	Для всех изделий
	1.3 кг патоки крахмальной	Для всех изделий
Прессованные дрожжи (1кг)	Молоко дрожжевое из расчета содержания в нем 1 кг дрожжей прессованных; 0,5 кг сушеных дрожжей с подъемной силой 70 мин или 0,65 кг с подъемной силой 90 мин; 0,25—0,33 кг сушеных инстантных или активных дрожжей	Для всех изделий
Поваренная пищевая соль[1)] (1 кг)	1 кг соли пищевой йодированной с содержанием йода (40±20) мкг/1 г	Для всех изделий с указанием наличия йода в составе изделия
Примечание — При использовании в хлебе пищевой йодированной соли на маркировку выносится надпись «Содержит йод» и указывается содержание йода (расчетное количество).		

[1)] На территории Российской Федерации используется пищевая соль.

УДК 664.661.3:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: хлеб из пшеничной хлебопекарной муки, пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, пшеничная хлебопекарная мука первого сорта, пшеничная хлебопекарная мука второго сорта

Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 13.05.2025. Подписано в печать 15.05.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

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

gost.e-ecolog.ru